



FERNANDO CLEMENTE

LADY EARLY

Pane d'amore.



FERNANDO CLEMENTE

LADY EARLY

Pane d'amore

Prefazione di

SAMUELE DALL'ALPI



Copyright © MMXXVI
«NeP edizioni Srls» di Roma (RM)

www.nepedizioni.com

info@nepedizioni.com

Via dei Monti Tiburtini 590

00157 Roma (RM)

P. iva 13248681002

Codice fiscale 13248681002

Numero REA 1432587

ISBN 978-88-5500-500-5

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.

Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.

I edizione: luglio 2026

INDICE

Introduzione	p. 5
Prefazione	p. 7
Capitolo Primo: <i>Tommaso</i>	p. 9
Capitolo Secondo: <i>IL magia di un incontro</i>	p. 15
Capitolo Terzo: <i>I sogni son desideri</i>	p. 21
Capitolo Quarto: <i>Dalla magia al sortilegio</i>	p. 25
Capitolo Quinto: <i>La rivelazione</i>	p. 33
Capitolo Sesto: <i>Io ti salverò</i>	p. 37
Capitolo Settimo: <i>Aggiungi un posto a tavola</i>	p. 41
Capitolo Ottavo: <i>La quiete dopo la tempesta</i>	p. 47
Capitolo Nono: <i>Il focolare domestico</i>	p. 49
Capitolo Decimo: <i>Con il nastro rosso</i>	p. 51
Capitolo Undicesimo: <i>E Lorenzo?</i>	p. 53
Capitolo Dodicesimo: <i>Tommaso Veritas</i>	p. 57
Capitolo Tredicesimo: <i>Spunta la luna sulle Murge</i>	p. 61
Capitolo Quattordicesimo: <i>Fiore di Maggio</i>	p. 65
Capitolo Quindicesimo: <i>In prossimità della mietitura</i>	p. 69
Capitolo Sedicesimo: <i>Giugno è arrivato</i>	p. 75
Capitolo Diciassettesimo: <i>Dux Lux</i>	p. 79
Capitolo Diciottesimo: <i>Giovanni Ed Enrico</i>	p. 83
Capitolo Diciannovesimo: <i>La mietitura</i>	p. 87
Capitolo Ventesimo: <i>E Lorenzo 2</i>	p. 91

Capitolo Ventunesimo: <i>È una notte buia e tempestosa</i>	p. 95
Capitolo Ventiduesimo: <i>Sogno o son desto?</i>	p. 99
Capitolo Ventitreesimo: <i>Pane amore e...</i>	p. 103
Capitolo Ventiquattresimo: <i>La fatina del fiume</i>	p. 107
Capitolo Venticinquesimo: <i>L'innominata megera</i>	p. 109
Capitolo Ventiseiesimo: <i>Io ti salverò 2</i>	p. 117
Capitolo Ventisettesimo: <i>L'eterna lotta tra il bene ed il male</i>	p. 121
Capitolo Ventottesimo: <i>La fatina del fiume 2</i>	p. 127

INTRODUZIONE

Cari Amici, lettori, dopo il “giro d’Italia” di Carta da Musica, il Fante infarinato, il signore in bianco e, solo in ordine di tempo, Alienos mi sono posto il problema di come continuare questa collana dedicata al pane. Un amico, Samuele Dall’Alpi, a cui dedico questo libro e che mi ha fatto l’onore di scrivere la prefazione, unitamente a mia moglie Luisa, mi hanno dato lo spunto o meglio mi hanno spinto verso un genere a cui non avevo pensato: il romanzo d’appendice o, semplicemente, il romanzo “rosa” o d’amore.

Effettivamente questo sentimento è alla base della storia del genere umano, come il pane è indubbiamente l’alimento più antico. Senza pane e senza amore nessuno sarebbe qui e l’umanità si sarebbe estinta subito dopo... i dinosauri.

Non voglio togliervi il piacere della lettura, ma Lady Early è nata da questa serie di fortunate coincidenze a cui vi ho brevemente accennato qui sopra. La nostra “eroina” saprà amare come l’ama Tommaso? Saprà far vincere l’amore sul terribile sortilegio che l’ha colpita? Non voglio collocarla in un’epoca precisa, anche se per una serie di informazioni la collocherete facilmente negli anni ’30 post “Grande Recessione del 1929”, ma vorrei parlarvi di un mondo che non c’è più, di una pietra che macina, di una falce che, come la morte, ti può cogliere in ogni momento.

Sarà il mio modesto contributo per esorcizzare queste paure ancestrali, proprie del genere umano. La fine di un amore è semplicemente come l’ultimo nostro respiro, che cerchiamo di procrastinare all’infinito. È vero o no che l’amore toglie il fiato?

Buona lettura, chiudete gli occhi e sentirete un alito di vento fresco che vi accarezza e vi porta in una campagna assolata

dove il mare si intravede all'orizzonte e le Murge guardano dall'alto il Tavoliere d'Italia, ove il grano più generoso si interseca con antiche coltivazioni quale il Khorasan. "Altamura città del Pane" recita il cartello stradale che mi accoglie, dove è nato uno dei pani I.G.P. grazie ad un consorzio che ha saputo tutelare il lavoro secolare dell'uomo. La tecnologia viene disciplinata e non confutata, usata e non sfruttata come questa antica terra generosa, che esporta nel mondo, un prodotto che, senza alchimie, dura nelle nostre madie diversi giorni, ideale per la "scarpetta" o la "bruschetta" il cui abbinamento con l'olio E.V.O. e l'aglio tiene lontano i vampiri ed...i cattivi pensieri.

PREFAZIONE

Ci sono incontri che sembrano casuali, e invece no. Quello con Fernando è nato sul lavoro, ma si è trasformato nel tempo in qualcosa di più profondo: stima, affetto, rispetto reciproco.

E proprio durante una delle nostre tante conversazioni, quasi per gioco, quasi per caso, gli ho detto: “Ma perché non scrivi un romanzo?”. A suggerirglielo, indirettamente, è stata mia figlia Linda, o meglio, la sua passione travolgente per i libri. Linda legge di tutto, ma soprattutto ama quelle storie che profumano di sentimenti autentici, come il pane buono appena sfornato. E Fernando ha colto al volo lo spunto.

Lady Early è un romanzo che ha il passo lento delle storie raccontate davanti al fuoco, quelle che ti scaldano senza urlare, che ti accompagnano più che travolgerti. In queste pagine ho ritrovato odori, suoni e immagini di un'Italia che sembra lontana, eppure è viva nei nostri ricordi, o forse nei ricordi dei nostri genitori. Ma ho trovato anche qualcosa di raro: la tenerezza. Quella vera, che non fa rumore. Quella che nasce tra la farina, la fatica e la speranza.

Il pane, l'amore, la magia. Tre ingredienti semplici, ma potenti. Come le cose vere.

Questa è una storia che parla a chi ha il cuore aperto, a chi ha conosciuto il dolore e ha ancora il coraggio di sognare. Ed è anche, in fondo, una dedica silenziosa a tutti quei padri e quelle madri che ogni giorno, tra mille fatiche, cercano di tenere accesa la luce in casa e dentro di sé.

È una storia che affonda le radici in una terra antica, dove il grano cresce tra le Murge e il mare, e dove il pane non è solo un alimento ma un gesto d'amore quotidiano. Il protagonista, Tommaso, è un uomo qualunque, ma proprio per

questo ci assomiglia. Panettiere di notte e contadino di giorno, padre amorevole e vedovo silenzioso, porta sulle spalle la responsabilità di una famiglia e il peso della solitudine. Nella sua vita entra all'improvviso una presenza eterea, una ragazza venuta da lontano con un passato misterioso e un segreto magico che ha il profumo delle favole e l'amaro della realtà. Il lettore, pagina dopo pagina, cammina accanto a loro tra sacchi di farina, forni accesi, campi di grano, piatti semplici e sogni profondi. Ma soprattutto attraversa un'Italia di altri tempi o forse senza tempo dove le parole sono poche, ma pesano. Dove l'amore non è gridato, ma si riconosce nei gesti. Dove il silenzio della notte racconta molto più di mille dialoghi. E allora... grazie Fernando, per aver accolto quell'idea con entusiasmo. Grazie per averci portato dentro questa favola vera. Buona lettura a chi, come me, sente che ogni tanto la vita ha ancora bisogno di poesia e un pizzico di magia, quella buona però!

Samuele Dall'Alpi

CAPITOLO PRIMO TOMMASO

La notte ha il profumo della primavera che incalza, il lume a “carburo” illumina i passi di Tommaso, panificatore di notte e contadino di giorno. Una “flieria” si direbbe oggi, dal campo alla nostra tavola, passando attraverso le fascine del forno. Non c’è la luna, stanotte, ed il lume non aiuta a rischiarare il lento incedere del nostro amico. Quarant’anni, ma ne dimostra di più, venticinque anni di attività continuativa dopo che aveva completato il ciclo “dell’avviamento” come si chiamava all’epoca la scuola che seguiva le scuole elementari.

Il forno non è molto distante dalla sua casa, ma il passo stanco fa intuire che la giornata, conclusasi al tramonto, è ricominciata prima che il campanile batta i dodici rintocchi che fanno da spartiacque decretando l’inizio del nuovo giorno.

A casa ha lasciato i due figli addormentati. Sono ancora piccoli, ma sono cresciuti in fretta, dopo che la loro mamma era andata ad allevare gli angeli troppo presto.

Sarà anche per questo ulteriore fardello che le spalle di Tommaso sono curve più di quanto uomini pari età hanno. Dalla bisaccia sporge una bottiglia d’acqua di pozzo, un po’ di paglia per agevolare l’accensione del forno e un toscano che aiuta ad attendere in modo piacevole la lunga lievitazione di questo pane che, ancora oggi, è modellato dalle sapienti mani dell’uomo.

I capelli biondo cenere, rarefatti come un campo sferzato dal vento che abbatte le spighe, sono arruffati e schiacciati dal cuscino lasciato anche questa notte troppo presto.

Passando vicino al cimitero del paese, pensa alla sua lapide,

rigorosamente accanto a quella della sua amata Maria, su cui campeggia una scritta “non sono morto, è sonno arretrato” sorride dentro di sé, sia nel dolce ricordo della moglie che per la frase spiritosa che mal si accosta per chi non ha ancora esorcizzato il concetto di morte, ma per lui così non è.

Non ricorda dove l’ha letta, ma ha deciso che comunque sarà così.

Il passo si fa pesante come i suoi pensieri cupi che hanno cancellato velocemente quel sorriso interiore.

Un fruscio lo attrae, nella stradina sterrata a fianco al cimitero, “sarà un animale” pensa tra sé, “chi va là!” intima, ma si sentono solo dei passi che fuggono via. Il buio copre la figura che si dilegua, di certo non è un animale, a meno che non sia... bipede.

“Sarà qualche coppietta che cerca un po’ di intimità” pensa tra sé e sé in modo inaspettatamente indulgente per un “orso” come lui, ma fa spallucce e prosegue con il passo lento di chi è abituato a rispettare i tempi suoi e quelli della natura che l’ha educato come una madre premurosa e non matrigna.

Già sua madre, l’altra donna della sua vita, che se ne è andata quando era ancora imberbe. Strano destino quello della sua famiglia ove gli uomini restano soli troppo presto ed i figli costretti a crescere in fretta.

Arrivato al forno, per prima cosa, inserisce la paglia nella fornacella di mattoni refrattari. Le “ciocche” di legna ancora inumidita dall’inverno appena finito, lo scoppiettare o crepitio delle braci ed il forno che stenta a raggiungere la giusta temperatura, lo fa intuire anche ad un occhio non esperto.

Solleva, con fatica, il sacco di juta da 100 kg. di farina appena macinata e ne rovescia la metà in una impastatrice primordiale con la vasca in ghisa e la forcilla. Fino allo scorso anno Tommaso impastava nella madia, ritenendo l’uso dei pie-

di, visto da qualche collega, più adatto alla vendemmia che all'impasto del pane.

È vero, tutto si cuoce e si sterilizza, si usa dire, ma è più forte di lui trattare con cura ad amore il frutto del suo doppio lavoro ed i compaesani, clienti affezionati, hanno delegato a lui la produzione di quel cibo primordiale che al tempo veniva fatto in casa dalle massaie. Ciò rappresentava che la qualità era eccelsa e soprattutto che il prezzo, deciso dal Prefetto, è congruo anche per le asfittiche finanze del tempo.

La temperatura dell'aria è ancora fresca, la notte, ed il lievito madre stenta ad attivarsi, "dovevo scaldare l'acqua accidenti" pensa tra sé. Esce e, dopo aver respirato a pieni polmoni... si accende il toscano. Il fumo sembra fare delle buffe capriole nel cielo stellato, è abituato ad attendere il giusto momento per infornare, non ci sono ancora le moderne attrezzature che aiutano il duro lavoro del fornaio. Il forno sta' raggiungendo a stento la temperatura, il difficile, ora, è mantenerla in attesa che il pane sia pronto.

C'è un metodo infallibile per capire quando la lievitazione lo è: una piccola pressione con l'indice e se la pasta si richiude è pronta, se rimane l'impronta, c'è da attendere ancora qualche minuto. Fatto il "test" di forno pronto alla cottura, che consiste di mettere nel forno un pezzo di pasta lievitata. Se la pasta si alza il forno è pronto. Il forno è stato ripulito dalla cenere con una scopa di fascine bagnata in un secchio. Dopo un po', la prima pagnotta viene adagiata sulla pala, ci vuole una certa maestria per infornare senza rovinare la lievitazione. Il forno è pronto ad accogliere quel pane con la forma particolare tipico della zona.

Sembra quasi un cappello ripiegato su sé stesso. Oggi qualcuno lo chiama "pane di Matera" che dista pochi chilometri, ma certamente l'aria, l'acqua e la farina sono le stesse. Tommaso guarda il pane che cresce nel forno, anche se è

un lavoro quotidiano si rimane affascinati davanti a questa materia viva, sempre nuova, quanto antica.

La notte scorre veloce e mentre gli uccellini preannunciano l'imminente alba, i primi contadini passano con il sacchetto di tela per acquistare il pane ancora caldo. Questo profumo per me, ma credo per tutti, è sempre stato qualcosa di evocativo e sono certo che ognuno di voi ha un ricordo abbinato a questo aroma che pervade i panifici come le cucine del buon pane fatto in casa.

Tommaso, verso le 7, ha terminato la prima parte del suo lavoro, è a casa dove ha preparato la colazione per i suoi figli. Gli sveglia con un bacio, consapevole che non sarà sufficiente a farli alzare. Giovanni, il più piccolo, si gira dall'altra parte, mentre Enrico, il più grande, si alza per aiutare sia il padre che il fratello nell'impresa quotidiana di arrivare a scuola in tempo. Il nostro eroe Stakanovista si affaccia alla finestra e li vede sparire, correndo, alla sua vista mentre vanno a scuola.

La campanella li chiama al loro dovere, mentre Tommaso, senza soluzione di continuità, si avvia verso il suo appezzamento di terreno dove il grano duro ed il Khorasan si distinguono non solo per la divisione creata con l'aratro, ma anche dalla spiga così simile, ma sostanzialmente diversa.

All'epoca non c'erano le intolleranze o allergie di oggi, o forse più semplicemente non si conoscevano, ma se pensiamo che in Russia, tutt'oggi, non esiste il lievito di birra, non sarà un caso che lì la celiachia è un termine sconosciuto... lascio a voi ogni interpretazione, ma nel 1918 è stato disciplinato, unico caso al mondo, la "Zavaska", mentre in Italia il lievito madre del panettone, per esempio, lascia spazio ad ogni libera interpretazione. La differenza sostanziale che mentre per molte aziende la "vita" della pasta madre è indice di qua-

lità e tradizione, ai tempi della rivoluzione Bolscevica c'era un termine perentorio che imponeva di ripartire da zero con questo sostituto del lievito. Chi ha ragione? I biologi spiegano molto bene che il self life dei microrganismi sono limitati nel tempo ed i rinfreschi rappresentano un metodo importante per mantenerli in vita.

Non c'è molto da fare, oggi, nei campi, se non dare un po' d'acqua e raddrizzare gli inutili spaventapasseri che si muovono seguendo la brezza primaverile come direttori d'orchestra senza bacchetta. Se i corvi o gli uccelli in generale sapessero sorridere certamente lo farebbero. Per ora si limitano a sfiorarli a volo radente, il loro modo per prenderli in giro e dimostrare, a Tommaso, la loro inutilità.

La semina è stata fatta per tempo ed ora le spighe verdi sono alte poco meno della metà rispetto a quando saranno pronte per il raccolto. A mezza mattina si siede sotto una quercia secolare, tira fuori un panino fatto con due fette del suo pane perfettamente asimmetriche, in cui ha inserito delle fette di pomodoro e la burrata, altro alimento frutto del duro lavoro delle latterie della zona e anche se per gli altri è passata da poco l'ora di colazione, per il nostro contadino-panificatore è ora di pranzo.

Verso mezzogiorno la campana del paese richiama le persone al proprio desco, lui si limita a preparare il pranzo per i bambini, lo pone sulla tavola apparecchiata, con sopra un piatto per non farlo raffreddare troppo in fretta. Sa che i bambini non saranno felici di trovare il minestrone appena solleveranno il piatto con la loro tipica curiosità, ma tant'è, durante la settimana è l'unica pietanza che può far cuocere a fuoco lento, nella "cucina economica" come si chiamava quella "stufa" che è forno, fornello e boiler dell'acqua calda in un unico componente, mentre lui è nel campo. Non at-

tende il rientro dei figli, vorrebbe, ma deve riposare almeno un paio d'ore.

Oramai sono anni che divide le ore di sonno tra il pomeriggio e la sera (chiamarlo notturno sarebbe eccessivo), ma c'è abituato. Da quando Maria se ne è andata, deve trovare il tempo per accudire i figli, anche se oramai sono abbastanza indipendenti, seppur in tenera età, deve far sentire loro quella presenza doppia tipica del genitore che deve supplire alla mancanza dell'altro.