



FERNANDO CLEMENTE

CARTA DA MUSICA

Briciole di pane sul pentagramma

Prefazione del M° Piergiorgio Giorilli



Fernando Clemente

CARTA DA MUSICA

Briciole di pane sul pentagramma

Prefazione

del M° Piergiorgio Giorilli



Copyright © MMXX

«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 978-88-5500-086-4

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: ottobre 2020

*In memoria di mio padre Claudio
e dell'amico Andrea "Cabanna" Derosas.*

Indice

Prefazione	7
Premessa	9
Introduzione	11
Valle D'Aosta	15
Piemonte	19
Liguria	27
Lombardia	35
Veneto	45
Trentino Alto Adige	51
Friuli Venezia Giulia	57
Emilia Romagna	61
Toscana	69
Marche	75

Umbria	83
Lazio	89
Abruzzo	97
Molise	101
Campania	109
Basilicata	117
Puglia	123
Calabria	131
Sicilia	135
Sardegna	141
Conclusione	147

Prefazione

Conosco Fernando da moltissimi anni e sono davvero felice ed onorato di scrivere una breve prefazione a questo suo non convenzionale libro sul pane. Si tratta di una sorta di giro d'Italia, un viaggio nelle Regioni Italiane alla scoperta dei loro pani, ma anche delle loro musiche, alternando ricette ed aneddoti, raccolti in oltre trent'anni di viaggi e di esperienze. Da appassionato di ciclismo quale sono, il "Giro d'Italia" mi entusiasma sempre, e questo percorso tra Regioni, pani, musica e tradizioni mi ha da subito coinvolto ed emozionato.

Per ogni Regione, Fernando parla anche di un panificatore che lo ha particolarmente colpito, o che ha portato qualche peculiare innovazione nel mondo dell'Arte Bianca. E io lo ringrazio per avermi citato nella parte dedicata alla mia Regione, la Lombardia, e anche per la bella narrazione che ne ha fatto.

Questo libro è una grande dichiarazione d'amore per il pane e per le tradizioni che lo caratterizzano e, attraverso esso, Fernando ci guida all'interno di un percorso singolare tra elementi essenziali e ba-

Fernando Clemente

silari per ogni essere umano: il pane, la musica ed
il forte legame con la propria terra.

Piergiorgio Giorilli

Premessa

Il comodo divano che mi ha ospitato in questi giorni di quarantena, mi ha accolto, consigliato, consolato, ma anche ispirato: “La mia vita tra pane e musica”.

Un nonno panettiere ma pianista, un padre che mi ha insegnato le basi della panificazione e nella terza età si è dilettrato, da autodidatta, a suonare una tastiera elettrica con buon profitto. Un figlio musicista, ma sono certo che se si mettesse a impastare tirerebbe fuori una sinfonia di gusti e sapori dal forno.

Per quei pochi che non lo sapessero, il titolo è dato dalla “carta da musica” ovvero la traduzione non letterale del pane *carasau* (che in Sardo significa “aprire”, dal verbo “carasare”). Questo antico pane è stato creato per consentire un’ottima conservazione nelle bisacce dei pastori che partivano per la transumanza con le loro greggi.

Vi proporrò quindi un giro d’Italia tra alcuni dei 15.000 panifici presenti sul territorio, dove il profumo del pane caldo è certamente uno di quelli che più sollecitano la fantasia di tutti noi, accendendo la memoria olfattiva che ci riporta al periodo dell’infanzia.

Non ho mai conosciuto una persona a cui non piacesse questo aroma, che fosse quello della mamma, fatto in casa come si è riscoperto in questi giorni, o quello del forno più o meno sotto casa.

Sarà un viaggio tra le Regioni Italiane, che per tradizione hanno pani e musiche tanto diverse tra loro quanto unite da questi fili, che attraversano di passione il nostro Paese.

Per ogni Regione indicherò un panificio, un panificatore o qualcuno che ha portato innovazione nell'Artebianca. Potrebbe anche essere semplicemente un pane che ha suscitato in me quell'emozione che soltanto chi è nato sopra ad un forno probabilmente ha, in estrema sintesi: tracce di sangue nella farina.

Alternerò ricette ad aneddoti, musica e Artebianca raccolte in oltre trent'anni di girovagare per la penisola.

Non ho la presunzione né la cultura per addentrarmi nella musica popolare, perciò mi limiterò a indicare canzoni e artisti più o meno contemporanei Regione per Regione.

Introduzione

Ebbene sì, lo confesso, sono un “ladro di ricette”! Non ho la pretesa di fare una “guida Michelin del pane”, ma solo riportare la mia esperienza in questo settore, antico come il mondo ma sempre attuale.

In questi anni in cui ho girato in lungo e in largo l'Italia (e dire Isole comprese è un ovvio complemento), ho “rubato” da chiunque i segreti di questa meravigliosa Arte, antica quanto il mondo e che ancora oggi, con tutte le evoluzioni del caso, crea un alimento fondamentale nella dieta Mediterranea.

Farina, acqua, sale e lievito (preferibilmente) madre, corrispondono ai quattro elementi della madre terra: aria, fuoco, terra e acqua, indispensabili per avere un raccolto, per macinare i chicchi di grano, per impastarlo, farlo lievitare e per cuocere il pane. Colonna sonora: *September* degli Earth Wind & Fire.

Ogni panificatore incontrato sulla mia strada mi ha insegnato qualcosa, dal punto più a nord al profondo Sud. Ogni Regione, ogni provincia e spesso ogni città ha il “suo” pane.

La difficoltà maggiore è destreggiarsi tra i vari dialetti, che a seconda del territorio hanno ribattez-

zato non solo i tipi di pane con nomi di fantasia, ma anche gli strumenti utilizzati per produrlo.

Ho conosciuto i *maggiolini* che in certe zone erano *papere*, *rosette* che a Milano sono *michette*, *banane* che in certe zone sono *panini*, *fascisti*, *barilotti*. Oppure il pane Pugliese che comunque è un case-reccio che a seconda delle zone assume un nome diverso.

I *filoni*, che ora tutti chiamano *baguette*, i *montasù* veneti dalla forma...ardita, le *biove*, il *Servola*, le *mantovane*, le *cioppe*, le *coppie* ferraresi, il pane “*sciocco*” toscano perché senza sale.

A questo proposito, pochi sono a conoscenza che il pane senza sale nasce dall'esigenza di non pagare la tassa su questo prodotto allo stato Pontificio. Fin dall'antica Roma il sale era infatti un alimento prezioso: da lì deriva il termine “salario”, ovvero pagato con il sale. Per questo motivo in Umbria ancora oggi raccontano come l'origine del loro pane senza sale fosse dovuta alla necessità di trovare un “escamotage” per evitare che per questa “ricchezza” dovessero pagare più tasse del dovuto.

Per la serie: l'evasione è antica quanto il pane!

Sono certo che ogni uno di voi potrebbe integrare questo elenco con altri tipi di pane.

Per questo renderò fruibile a voi lettori un repertorio di ricette regione per regione, accompagnandolo con della buona musica come fosse un buon vino da meditazione.

