DOPPIOZERO

U pani ‘e maju

Elisa Pugliese

4 Maggio 2021

La ricetta immateriale di oggi ci porta in Calabria, un luogo ricco di storia e di tradizioni millenarie. Tra le più antiche usanze di famiglia c’è, *U pani ‘e maju*, nel dialetto calabrese, che letteralmente sta per pane di maggio, ovvero pane condito con fiori di sambuco. In realtà, si utilizza questa risorsa per una vastità di ricette, combinandolo con pane, pizza, marmellate. La ricetta è diffusa nel territorio e a tramandarla sono le persone più anziane del posto, le quali impartiscono le arti del mestiere per evitare che abitudini storiche vengano disperse.



Siamo davanti a una tradizione millenaria, che trova luogo nei paesini delle Serre calabresi, nel vibonese, in cui generalmente si presentano le temperature più alte. Mia madre, nata in un paesino di 1.631 abitanti, la pratica fin da bambina e racconta di come il fiore di maggio fosse coltivato nel campo accanto a casa sua, accanto ad altri alimenti di uso quotidiano.

Il fiore di sambuco raggiunge la fioritura nel periodo di maggio, momento in cui inizia e finisce il periodo di raccolta e di trattazione del fiore. Difatti, le ricette che se ne ricavano sono proprie della stagione primaverile, preparate in questo periodo dovranno necessariamente riposare per un anno. La buona notizia è che ogni famiglia calabrese ha scorte annuali del fiore precedentemente trattato, per cui le ricette vengono consumate in qualunque momento dell'anno anche nei periodi meno caldi, in ricordo del momento prezioso. Si raccolgono i fiori più bianchi, più belli, stando attenti a non spezzarli poiché nella loro interezza necessitano di una notte di riposo.

La preparazione consiste in una serie di passaggi ripetuti, prevede la raccolta del fiore, il quale viene steso su di un panno per avviare il processo di essiccazione. In seguito si lavora il fiore con le mani, facendo attenzione a conservare le parti sane da quelle che andranno scartate, si ripone poi in una bacinella con molto sale e si lascia macerare e riposare nuovamente per un paio di ore. *Pacianza!* dicono a casa mia, che in calabrese significa Pazienza! Configurandosi tra le parole chiave della ricetta: pazientare l'arrivo del fiore, pazientare nella lavorazione e per consumare il pane.

Infine, si inserisce in quelli che la mia famiglia chiama i *buccacci,* ovvero vasetti di vetro, in cui il fiore verrà ricoperto di olio. Il luogo di cui ha bisogno sarà buio e asciutto, per garantire una migliore conservazione.



Il sambuco presenta proprietà benefiche per l’organismo, avendo funzioni antinfiammatorie e utili per attenuare gli stati febbrili, per cui il suo uso veniva considerato benefico dalle famiglie del luogo.

U pani ‘e maju insegna che ogni cosa in natura è un bene prezioso, un bene che nasce dalla semplicità delle cose, come un fiore. Da uno stesso fiore è possibile ricavare una moltitudine di piatti, l’acqua, la farina e il fiore di sambuco da sempre hanno riempito le tavole della gente umile di paese, di chi da niente ha saputo ricavare una ricchezza inestimabile. Come ci ricorda lo stesso Corrado Alvaro in *Gente in Aspromonte*, “I calabresi mettono il loro patriottismo nelle cose più semplici, come la bontà dei loro frutti e dei loro vini. Amore disperato del loro paese, di cui riconoscono la vita cruda, che hanno fuggito, ma che in loro è rimasta allo stato di ricordo e di leggenda dell'infanzia”.

Dunque, in una società sempre più frenetica e complessa, l’insegnamento diviene il pazientare, imparare dal semplice, apprezzarne il profumo, l’aspetto e utilizzarlo rispettosamente, quasi come fosse un sacro rituale.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

