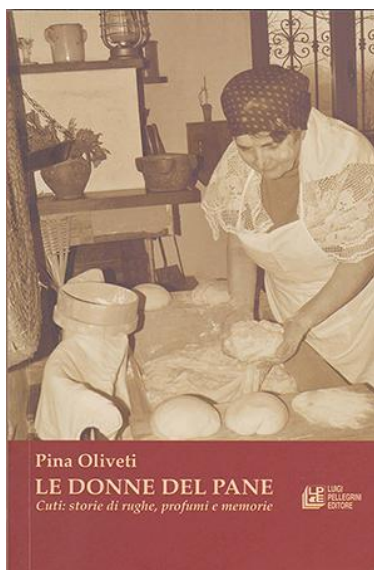


Maria Lenti, recensione a:

Pina Oliveti, *Le donne del pane. Cuti, storie di rughe, profumi e memorie*, Prefazione di Gina Guarasci-Premessa dell'autrice, Cosenza, Pellegrini, 2014, pp. 88, € 12.00.



Cuti è un rione di Rogliano (Cosenza). A Cuti le donne – Flora, Ida, Marietta, Chella, Antonietta, Peppina, Peppinella – facevano il pane e lo portavano al forno a cuocere. Ogni famiglia per sé. Poi nelle case lo mettevano nella *cannizza*. Le pagnotte profumavano le stanze ed erano lì in attesa, ad ogni pasto, buone per parecchi giorni.

A Cuti oggi si fa il pane come una volta per tutti quelli che lo richiedono (tanti, anche fuori di Rogliano e della Calabria). Il “Pane di Cuti” lo fa la famiglia Alessio, di cui fa parte Pina Oliveti, moglie di Antonio e cognata di Pino, Vincenzo e Gianfranco. E si fanno dolci e si fanno, con il pane, altre saporite cose da mangiare.

L’inizio dell’attività del “Panificio di Cuti” della famiglia Alessio è del 1985. Epica la narrazione di Pina Oliveti. Le nonne impastano, il nonno Umberto prepara il forno, i figli giovani memorizzano gesti, quantità, cottura, ecc. Sembra un rito. Avrà come ricompensa, la

mattina, la fila di gente a chiedere il “pane di Cuti”. Una soddisfazione duplice: la ripresa di una tradizione; l’attività subito apprezzata.

Pina Oliveti cattura in questo libro la memoria lontana, della nonna, della madre, delle donne. Si è fatta raccontare come, quando e perché e con quale e quanto amore e devozione veniva “alla luce” quel pane di Cuti. Dalla farina alla tavola da impastare, da qui al forno, dalla croce sopra la pagnotta alle parole e al bacio di ringraziamento, fino alla... bontà che esce dal racconto di *Le donne del pane*.

Il libro, peraltro, contiene 14 pagine di ricette. Per cui, alla fine della lettura, l’acquolina è in bocca. E si ha la sensazione di avere assistito al rito, quello lontano delle nonne, quello dell’inizio del “Pane di Cuti” e quello incamerato dentro di me: l’indimenticabile pane bianco “creato”, in genere di sabato, nella mia casa. Guardavo: il lievito madre, la farina, la giusta acqua, l’impastatura nel cassone della madia, i filoni, il forno pubblico scaldato ognuno per sé con fascine, la fragranza.

Bontà infinita di quel pane. E, oggi, del “pane di Cuti” che ho avuto occasione di mangiare anche recentemente.

Come nei miei luoghi anche a Rogliano e a Cuti i giorni hanno un altro sapore, lo stare insieme è diverso, rarefatto nelle ore e concentrato in alcune occasioni. Vale bene, allora, che Pina Oliveti abbia scritto della mietitura, delle feste di un tempo, degli sfollati tra la popolazione del Paese e del pane che univa l’una agli altri. Vale bene perché duri la memoria.

E se, naturalmente e giustamente, nulla può essere più come un tempo, resista almeno la possibilità di far durare, oggi e nel tempo futuro, l’essenza di cibi nutrienti e naturali. In primis del pane, appunto. E del pane di Cuti.

Maria Lenti