

## LA LEGGENDA DEL PANE DI MATERA

Vi ricordate del Maestro che all'ultima cena spezzò il pane, lo benedisse e ne diede ai suoi discepoli? Vi siete mai chiesti com'era il pane dell'ultima cena? Può mai esserci una risposta a questo interrogativo? Ecco, forse, forse, una risposta c'è. Una risposta che cominciò a prendere forma, secoli dopo, nella pace degli asceteri rupestri d'Oriente, in una landa desolata della Cappadocia.

Al tempo dell'invasione turca dell'Anatolia i monaci eremiti furono costretti, dopo aver abbandonato i loro asceteri nella regione della Cappadocia, ad andare raminghi per il mondo alla ricerca di una nuova terra cristiana che ricordasse, in tutto e per tutto, la loro antica terra, ormai irrimediabilmente trafitta dalla spada dell'islam.

Per questi monaci eremiti, di rito greco, ed in particolare per un gruppo di loro, era molto importante, per un imperativo della loro fede, fare il pane tale e quale a quello dell'ultima cena. Però, a loro sembrava che mancasse sempre qualcosa. Erano, infatti, convinti che il pane dell'ultima cena dovesse essere al contempo morbido, soffice e denso al punto giusto. Un pane speciale non da re, ma da re dei re. Un pane che facesse sentire il più povero dei poveri un vero re. Ci avevano provato tante volte e ancora provavano: chiedevano in elemosina e, qualche volta erano, addirittura, riusciti ad ottenere le migliori farine e i migliori lieviti, ma sembrava sempre che mancasse qualcosa, infatti, impastavano e ancora impastavano, ma il miracolo era lontano.

Avevano provato a fare il pane nelle tante plaghe della Terra allora conosciuta: ottenevano quasi sempre un ottimo pane, ma sconsolati dicevano che quello non era tale e quale al pane di Nostro Signore Gesù Cristo. Poi uno di loro ebbe una visione: vide i re magi e i loro servi mangiare il pane sotto la stella di Betlemme. Ne parlò con gli altri e tutti si convinsero, interpretando le sacre scritture e, in particolare, le parole del Maestro "IO SONO IL PANE DI VITA DISCESO DAL CIELO", che anche il pane che loro desideravano fare doveva "nascere in una grotta" simile a quella di Betlemme.

Poi girovagando girovagando da pellegrini ed eremiti di pace, anche a loro, come ai re magi di un tempo, apparve una stella qualche giorno prima del Natale e forse era proprio l'anno mille, proprio l'anno della temuta fine del mondo. Seguirono la stella, attraversarono una palude e poi subito dopo questa palude il paesaggio all'improvviso cambiò: murgia e grotte, e ancora murgia e grotte. Scesero in fondo a una gola stretta e ripida e poi risalirono. Trovarono tante grotte, ma loro cercavano quelle che potessero essere meglio adatte per il loro cenobio. Poi, dopo aver a lungo cercato, tutti dissero: *<Queste grotte saranno il nostro cenobio>*. Uno di loro, quello che era ritenuto un santo, allora, entrò in mistica ascesi, ebbe una visione e con voce ispirata e profetica disse: *<In queste grotte parleremo con Dio, in queste grotte sarà sempre Natale, in queste grotte faremo, proprio nel giorno di Natale, il pane tale e quale a quello che mangiò Nostro Signore>*. E poi ancora disse: *<Fratelli! Andate in fondo a questa grotta e troverete un sacco di farina!>*. Tutti andarono e trovarono quello che il santo aveva predetto e, gridando al miracolo, si misero grandemente a glorificare Dio, Cristo e i Santi intonando inni alla loro gloria e recitando preghiere.

Nel cenobio venne impastato, su una lastra di pietra, il pane che, inspiegabilmente, lievì senza lievito. Allora gli eremiti, gridando nuovamente al miracolo, trascorsero il giorno e la notte a glorificare Nostro Signore, Dio e i Santi, mentre il pane del miracolo cuoceva in un incavo della roccia simile a una forno.

Successivamente, i frati insegnarono l'arte di fare il pane alle massaie di quella landa sconosciuta che, fin da allora, era chiamata Matera.

Passarono gli anni, i lustri e infine i secoli, ma il pane di Matera era buono come la prima volta e tutti gli stranieri che venivano in città gradivano, talmente quel pane, che poi non ne potevano quasi fare a meno. Addirittura, negli anni 50 e 60 del ventesimo secolo, sulle aie di campagna dove si trebbiava il grano, specie in quelle poste ai confini dell'agro di Matera, i lavoranti alle trebbiatrici, di solito nativi dei paesi vicini come Gravina, Altamura e Santeramo, pur di mangiare o di ottenere il pane di Matera, erano disposti a scambiarlo con la carne di agnello, ma in ogni caso non mangiavano certo il loro pane, anche perché desideravano e reclamavano quello della città dei Sassi.

Poi, negli anni '70, vennero dei garzoni di fornaio dalle città vicine a Matera per imparare l'arte del pane e impararono a farne una buona imitazione, al punto che qualcuno di loro oggi è un grande imprenditore del pane, addirittura su scala nazionale e internazionale.

Ma, un tempo non era così, il pane veniva impastato e lievitava nelle case grotta di Matera alla stessa temperatura ambiente per tutto l'anno e non andava mai a male: s'induriva solo come la pietra sulla quale, la prima volta, era stato impastato. Anche dopo anni bastava metterlo nell'acqua bollente per farne la proverbiale "*cialledda*", magari insieme a qualche foglia di cime di rapa e a qualche oliva, oppure insieme a un uovo, il tutto condito con olio di oliva crudo. Oppure ancora, le fette di pane potevano essere messe a pan bagnato insieme alle fave e alle cicorie per formare un altro grande e squisito piatto, denominato "*fave e cicorie*" appartenente alla millenaria tradizione di Matera che sa tanto di Sassi e Santi.

(***Pasquale Tralli*** - [pasqualetralli@alice.it](mailto:pasqualetralli@alice.it))