TOUKI BOUKI
STRANI, STRANIERI, STRANEZZE A NONANTOLA

Pane (1) Infine mi ricordai il ripiego [suggerito da] una grande principessa a cui avevano detto che i contadini non avevano pane e che rispose: che mangino brioche. Comprai brioche.

J-J. Rousseau, Le confessioni

n.8 e 9 – anno II – febbraio-marzo 2023

LA PIAZZA UNIVERSALE DI TUTTE LE PROFESSIONI DEL MONDO

La guerra, il pane, la comunità: breve storia del Forno Baracca

Redazione Touki Bouki

Ad accoglierci nel retrobottega del forno cinque donne (di tre diverse generazioni): Anna Maria Zoboli (figlia del capostipite Marino Zoboli), Lorenza, Anita ed Erica Serafini, figlie di Anna Maria, ed Emma, di poco più di un anno, figlia di Lorenza. Insieme a loro, a portare avanti il forno, i due "artisti bianchi" Gabriele Serafini, marito di Anna Maria, e Giacomo, il primogenito.

Vitalità, fatica, creatività, ricerca, forse qualche rimpianto: ecco gli ingredienti che rendono così buono il pane del Forno Baracca, di cui le donne di famiglia hanno ricostruito la storia per i lettori di Touki Bouki.

Da sinistra: Erica, Emma, Lorenza, Anna Maria e Anita

La guerra

Il Forno Baracca è nato in Africa, in Egitto per la precisione.

Il nonno ha acquistato il forno, che allora si chiamava "della Prussia", nel 1950. Ma l'idea originale è maturata prima, quando lui si trovava nel campo di concentramento di Suez.

Le cose sono andate più o meno così. Classe 1917, Marino Zoboli è stato chiamato per la leva obbligatoria due anni prima che scoppiasse la Seconda guerra mondiale. Al momento di tornare a casa è stato trattenuto e mandato a combattere in Francia. Dalla Francia è stato spedito in Libia e lì gli inglesi l'hanno catturato e rinchiuso, dopo un viaggio estenuante attraverso il Sahara, nel campo di concentramento di Suez, sul Mar Rosso, dov'è rimasto per sei anni.

Il nonno la guerra aveva provato a evitarla in tutti i modi: si era imposto di non usare mai il fucile e quando si è trattato di imparare a guidare i mezzi blindati ha finto di essere più imbranato di quanto non fosse e non ha mai preso la patente da carrista. Quando a un certo punto ha saputo che la sua divisione cercava dei cuochi da campo, si è fatto avanti. Per le stesse ragioni, dato che a partire dagli undici anni era stato a bottega nel forno di paese, durante la prigionia in Egitto ha iniziato a fare il panettiere per gli inglesi.

La nonna invece la guerra l'ha fatta a Nonantola. Diceva spesso che a Nonantola c'erano rimaste solo le donne

e i bambini e che anche andare a prendere il sale in città era pericoloso. Non ha mai perso la paura degli aerei, neanche da anziana. Lo si capiva da come guardava in cielo quando sentiva il rombo di un aereo che passava. Una volta, quando ha visto Erica entrare al forno con le Doctor Martens ha quasi cacciato un urlo perché le ricordavano gli stivali dei tedeschi.

Il nonno diceva sempre che se avesse voluto con tutte le lingue che si parlavano al campo di Suez sarebbe potuto diventare professore. E invece l'unica cosa che ha preso su dagli inglesi è stato un certo stile nel vestire che agli occhi dei nonantolani lo rendeva particolarmente strano ed elegante.

Sebbene lui abbia fatto di tutto per sfuggire alla guerra, la guerra l'ha acciuffato e gli ha rubato gli anni migliori: due di militare e sei di prigionia, per un totale di otto anni. Ha visto morire molti giovani soldati durante gli attacchi degli inglesi, ha rischiato di morire di dissenteria, ha perso dei compagni durante la traversata del deserto, insomma devono essere stati anni molto duri. Ma gli aneddoti più drammatici ha iniziato a raccontarli solo quando era anziano. Fino ad allora, nel ricordare gli anni di guerra, prevaleva sempre un tono ironico e vitale, almeno con noi nipoti. Come quando raccontava che un giorno, mentre cucinava un piatto di pasta per gli ufficiali italiani, gli inglesi hanno iniziato a bombardare. Lui si è nascosto sotto un carro armato, non proprio il posto più sicuro a dire il vero, e quando l'attacco è finito, della cucina non era rimasto quasi più niente, ma la pasta, dopo una smitragliata degli aerei inglesi, era già scolata e cotta a puntino. O come quando diceva che i prigionieri italiani del campo di Suez erano particolarmente abili nel procurarsi i beni di prima (e seconda) necessità. Ad esempio erano capaci di entrare nudi nelle docce e di uscire con una sigaretta accesa in bocca.

A conti fatti, la guerra gli ha anche dato l'idea del mestiere. E chissà dove saremmo noi oggi e a fare cosa, se non si fosse messo a fare il pane quando era prigioniero degli inglesi. È da lì infatti che appena si è reso conto della fine imminente della guerra ha preso contatto con i suoi fratelli (in tutto erano in sette) e gli ha detto: compratemi un forno a Nonantola. E così lui, in società con uno dei fratelli, nel 1950 ha messo su il Forno Baracca. E c'è rimasto fino a 96 anni.

Le mani di Gabriele Serafini che impastano il pane

La famiglia

Noi nipoti siamo nati dentro il forno.

Quando il papà, ha iniziato a lavorare qua, nel 1981, la mamma, poco più che ventenne, aveva appena partorito Giacomo ed era incinta di Lorenza. Inizialmente il papà lavorava come casaro, ma la mamma ha scoperto presto di essere allergica alla penicillina perché da bambina ne aveva assunta tantissima. Sullo strato esterno del formaggio c'è molta penicillina e così, visto che in quel periodo al nonno mancava un operaio e poco dopo lo zio ha lasciato la società, anche il papà e la mamma hanno iniziato a lavorare al forno.

Adesso lavoriamo tutti qua, tranne Erica che ha 23 anni e non ha ancora deciso cosa fare del suo futuro. A lei rimane ancora la possibilità di scappare!

Il nonno ci ha attirati qui dentro fin da piccoli con molta abilità "pedagogica". Siccome eravamo spesso dai nonni, che abitavano sopra al forno, capitava che al pomeriggio dicessero: "Cosa mangiamo oggi a merenda? Perché non facciamo po' di crema pasticcera?" E allora scendevamo in laboratorio e il nonno iniziava a raccontarti la ricetta: prendi un po' di questo, un po' di quello, la fiamma deve essere così, la pentola dev'essere cosà... e quasi per gioco ci insegnava i rudimenti del lavoro. Con Giacomo, l'unico maschio di famiglia, questo tentativo di cattura era ancora più evidente. A lui ha proprio trasmesso i segreti del mestiere e adesso è un fornaio finito, come avrebbe detto il nonno.

Nostro padre, che era "solo" il genero e non uno di famiglia, il nonno lo teneva un po' a distanza. Lo chiamava "il colono", perché veniva da Recovato. Si può dire che direttamente non gli abbia gli mai insegnato nulla, anche se hanno lavorato gomito a gomito per tanti anni. Il nonno era molto geloso delle sue ricette. Una volta si è ammalato abbastanza seriamente ma non voleva che il forno chiudesse: per lui il forno era un servizio alla comunità, oltre che un'attività commerciale. Allora il papà è andato a trovarlo in ospedale per chiedergli come organizzare il lavoro in sua assenza e il nonno si è limitato a dirgli: prendi un pugno di questo, un pugno di quello, un po' di lievito... D'altra parte è proprio così che funziona: un pugno di questo e un pugno di quello. Non c'è nessuna ricetta segreta, ma solo un'arte che si impara in molti anni di lavoro.

Solo a fine carriera il nonno ha laureato nostro padre "ad honorem" e lo ha riconosciuto fornaio finito. Adesso, oltre a nostro padre, l'unico che conosce i segreti del nonno è Giacomo.

Con il nonno, all'inizio degli anni '80, ha lavorato anche uno dei primi ghanesi di Nonantola. Una notte Gabriele l'aveva preso su col motorino e allora per accertarsi che stesse bene l'aveva portato a casa. E visto che stavamo cercando un operaio, l'abbiamo assunto in prova. È rimasto con noi quattro anni. Il nonno inizialmente non lo mollava un secondo. Alla fine erano diventati amici. Una battuta continua. Quando il nonno entrava, lui si inchinava e con gesti plateali diceva: "Santo Marino!" Si chiamava Lamin Oatei, era un pastore evangelico.

Non è sempre facile lavorare gomito a gomito con la tua famiglia. Però in certe occasioni, ad esempio a Natale, arriviamo a un livello di sincronia e di empatia quasi perfetti. C'è una fiducia cieca e in quei giorni più che dei fornai sembriamo dei danzatori. Certo è una situazione che mette anche alla prova: a volte partono parole grosse, ma sono cose che passano velocemente, senza lasciare il segno.

Il pane

Il lavoro è cambiato molto in questi anni: all'inizio si facevano grandi quantità di poche qualità diverse. Adesso invece i gusti e le esigenze variano molto e la qualità di pani e prodotti da forno è aumentata in proporzione. Questo ha portato ad aumentare anche le ore di lavoro. Basti pensare che il papà, che potrebbe essere già in pensione, inizia a lavorare alle nove di sera e finisce a mezzogiorno del giorno dopo.

Il valore principale che ha aggiunto il papà al forno è stato il lievito madre. Ha fatto una lunga ricerca, sia sperimentale che teorica, su come ottenere un lievito che partisse dalla formazione lattica, originaria delle nostre zone (a differenza, ad esempio, della Germania, il cui lievito madre è solitamente di formazione alcolica). È stato uno dei primi a recuperare questa pratica che negli anni del boom economico e dell'industrializzazione spinta si era andata perdendo. Lorenza invece ha fatto e continua a fare una ricerca simile sulle farine.

Ogni impasto ha i propri tempi di preparazione, di lievitazione, di cottura. Non si può preparare tutto e aspettare che le cose escano fuori dal forno. Considerando i nostri spazi e la capacità delle nostre macchine, l'incastro dev'essere perfetto se si vuole che il pane esca perfetto. Di notte comincia il papà, poi arriva un operaio, poi mio fratello e infine la mamma, Lorenza e Anita, che si fermano anche al pomeriggio per preparare i dolci. Anche la mamma si spara degli orari mica male...

Facciamo fatica a dire di no, questo è un po' il nostro problema. Come dicevamo prima abbiamo ereditato dal nonno l'idea che il forno sia un servizio alla comunità. Penso che questo tratto della sua etica professionale dipendesse anche dall'attaccamento alla vita che aveva sviluppato durante la guerra.

All'inizio facevamo metà e metà – Nonantola è un paese piccolo e ci vuole tempo perché le persone accettino il cambiamento – ma sono molti anni ormai che abbiamo deciso di fare solo biologico. Come molte particolarità del forno, anche questa è nata da un'esigenza personale: sia Lorenza che Anita soffrivano di intolleranze dovute probabilmente all'inalazione oltre che all'ingerimento di farine convenzionali. Nella maggior parte delle farine che si trovano in commercio c'è sempre un alto livello di antimuffe e glifosato, un diserbante che viene dato ai campi di grano ma che rimane anche nella farina. Per questo a un certo punto abbiamo deciso di utilizzare solo farine biologiche. Una volta che scopriamo una cosa che fa bene a noi, la vogliamo anche per i nostri clienti. Da qualche anno ad esempio abbiamo iniziato a utilizzare un depuratore a osmosi inversa che toglie tutti i metalli pesanti dall'acqua, che in questo modo risulta molto più leggera.

Le bocche del forno Baracca

Uno dei pani più richiesti è la mantovana, una specie di "baffo". Ma mentre il baffo è fatto dalla macchina, la mantovana è arrotolata a mano. Il più venduto probabilmente è quello ai semi di lino e sesamo a pasta madre, o il filone francese, croccante e morbido, tipo baguette, che dovendo lievitare per molto tempo non si trova facilmente: viene sfornato verso le 10 di mattina e il tempo di vendita è di circa un paio d'ore.

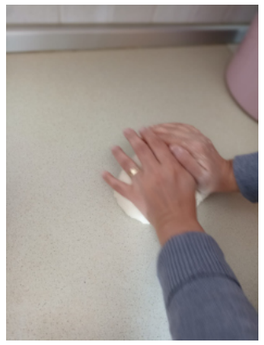
Uno dei pani a cui il nonno era più affezionato è la michetta, o rosetta, che riusciva a far gonfiare anche senza additivi.

Ci sono alcune forme di pane che richiamano gli organi sessuali, come il Briccadello o come tutte le forme allungate con il taglio in mezzo, come crostini e bricchi. C'è da pensare che inizialmente siano state date certe forme al pane perché rappresentavano forza, vitalità e fertilità. E poi si pensava che con la croce o con il taglio in mezzo, lievitassero meglio: il sacro e il profano. Anche il forno richiama il ventre materno e forse per questo si diceva "sfornare un figlio" quando le donne partorivano.

La prima e unica volta che abbiamo chiuso il forno al di là dei giorni festivi è stato quando è morto il nonno. Anche i clienti ci hanno ringraziato e hanno apprezzato la scelta di chiudere. Ma nonostante tutto anche quello è stato un giorno di festa. Sono venuti dei giornalisti, ci hanno intervistato e il nonno è riuscito ad essere presente anche nel giorno della sua morte.

I nonni sono morti nel 2016, a quindici giorni di distanza. Adess taca a me, ha detto il nonno subito dopo la morte della nonna. E si è lasciato morire. È stato lucido e organizzato fino alla fine. È morto nel sonno, col sorriso sulla bocca. Ma poche ore prima ci ha chiamato, ci ha salutato tutti, figli e nipoti, ci ha preso da parte e ha fatto un discorso privato a ognuno di noi.

Il nonno è venuto al forno fino a quando aveva 96 anni. Gli ultimi anni aveva un sacco di protesi e per essere qui alle 5, doveva iniziare a prepararsi alle 3. Si doveva ricomporre tutto. Ma una volta entrato al forno diceva sempre: "Senti come mi ringiovanisce questo posto" e iniziava con i suoi numeri da circo: toccava gli impasti, li confrontava, questo va bene, questo no, questo ha bisogno di un po' più di tempo... Un vero e proprio spettacolo.



La yufka: pane tradizionale turco

a cura di Emel Ozden

Dovendo pensare a un pane tradizionale della Turchia, il primo che mi viene in mente è la yufka: è come i borlenghi ma più alto, è come la piadina ma più grande. Quando ero piccola mia nonna e tante altre donne la facevano insieme, adesso non si fa più così, ognuno la fa a casa propria. Quando ero piccola la yufka non si trovava al supermercato, adesso sì. Quando vedo la yufka penso subito alla nonna Hayriye: adesso la nonna non c'è più.

Ricetta del khobz preparato in casa, a Nonantola

Ingredienti

400 g di farina 00
400 g di farina integrale
2 cucchiaini di lievito
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di sale
acqua tiepida

Preparazione

Metto in un piatto grande tutta la farina, 2 cucchiai di lievito, un cucchiaio di miele, un cucchiaio di sale e verso l'acqua tiepida.

Poi comincio a impastare, continuando ad aggiungere l'acqua, fino a ottenere un impasto omogeneo.

Lascio riposare l'impasto per 15 minuti.

Mentre l'impasto riposa, metto un po' di farina integrale sopra un canovaccio steso sul tavolo.

Passati 15 minuti prendo l'impasto, lo metto sul canovaccio infarinato e lo impasto con energia.

Lascio lievitare l'impasto per un'ora.

Metto la carta forno sulla leccarda e lavoro con le mani la pasta in modo che prenda la forma rettangolare della leccarda e la metto a cuocere nel forno preriscaldato a 250°. Lo stesso procedimento si può fare con una teglia di forma rotonda.

Lascio cuocere per 10-15 minuti.

Ora il pane è pronto e posso servirlo a tavola con un buon tajin di verdure.

Eliseo Zoboli in the memories of Geppe Bertoni

Redazione Touki Bouki

Geppe Bertoni, la fonte orale di questi ricordi. Ai tempi del "Cino" era poco più che un bimbo

We have collected Geppe Bertoni's memories of Eliseo Zoboli in his house in via Rebecchi on 6 March 2022. We had read about it in "Dalla nostra memoria può nascere un futuro migliore", Edizioni Artestampa, Modena 2013 and in the brochure edited by the Municipality of Nonantola on the occasion of the inauguration of the Torre dei Modenesi, on 22 July 2018, after the restoration of the damage caused by the earthquake. The room on the ground floor of the tower is dedicated to Cinno Zobel. The translation from the Italian is by Elena Piffero. (Touki Bouki)

Let's start from the end, from the slightly crazy gesture for which everyone remembers Eliseo Zoboli: the long voluntary exile inside the Torre dei Modenesi. A secession from the Nonantola society that lasted uninterruptedly for 14 years, from 1926 to 1940, the year of Zoboli's death.

But what led a union leader, former councilor, one of the best known and most respected people in Nonantola to retire forever, until his death, in the town tower? Was it a surrender or a gesture of self-affirmation? Did he want to hide or did he want everyone to see him?

It would certainly seem the gesture of a madman or a mythomaniac, if we did not try to reconstruct how Via Eliseo Zoboli ended up inside the tower. My memories are limited and the only sources I draw from are some, very few, historical reconstructions, the stories of my father and the impressions I have left from when I was a little boy and I used to pass, with a mixture of fear and attraction, under the Torre dei Modenesi, aware of the secret it held. This story sure deserves better studies and researches. I hope someone who has the skills and the means to carry them on will get interested.

Nicknamed "al cinno", which in Bolognese dialect means "the child", probably because he was of small build, Eliseo Zoboli was not born in Nonantola: he arrived in Nonantola when the family, of peasant origin, moved there from Castelfranco Emilia, in the second half of the nineteenth century. At that time, the peasants, the majority of the Nonantolan population, were used to living and working in extremely harsh conditions. The summer seasons of exhausting work were followed by cold winters and sometimes hunger. The houses in which peasant families spend most of their time were damp, with little air, unhealthy and above all very cold.

And among the poor peasants, day laborers were the poorest of all, those most exposed to the designs of fate. Unlike sharecrop farmers, who enjoyed agreements with landowners that today we would define as "permanent" (although without holidays, nor cover for illnesses and accidents), day laborers were hired, as the name suggests, on a day-to-day-basis. Translated: the day you worked you ate, but if you didn't work (due to rain, frost, the end of pruning or due to an illness that forces you to stay in bed) then there was no food, neither for yourself nor for your children.

There were still no parties or organizations that protected their interests and they themselves were struggling to get organized in order to claim more bearable working and living conditions. The church itself, as a whole, hindered their emancipation. Most of the chaplains and archpriests of Nonantola tried to cool down the hot spirits of their parishioners and stifle their urges to get organized: that hard life was not imposed by the masters, they used to repeat in their sermons, but by the good God from whom everyone, masters and peasants depended. If there was to be a reward for one's efforts, it was not in this life that it had to be sought.

But between the end of the nineteenth century and the beginning of the twentieth century, something began to change. The first "resistance leagues" of laborers and "birocciai" (the drivers of the "biroc", the carts pulled by mules, horses or oxen) were formed. These were associations that tied the workers together, literally uniting them. Together they decided the hourly rates and the hours of work, together they presented themselves to the bosses so as to have greater bargaining power. Unity is an indispensable condition to create "resistance", that is, to fight with the counterparts (agrarian bosses and landowners), and

Studenti della Scuola Frisoun osservano la finestra dello stanzone in cui probabilmente visse Eliseo Zoboli

to get more dignified working conditions.

And things started to change mainly for two reasons: because the laborers got organized and because they started fighting. Examples of organization were the leagues I mentioned before, but also labor chambers, employment exchange offices, producers' and consumers' cooperatives, wine cooperatives. Examples of struggle were obviously strikes, both traditional and "reverse" strikes, experienced especially after World War II. In traditional strikes, workers cross their arms to demand better wages, more adequate working hours and tools; in "reverse" ones the unemployed work, unpaid, on public or private land to show that the jobs they were demanding exist, there is work to do and everyone could benefit from it: the construction of roads and canals, reclamation works, the introduction of new cultivation techniques, and so on. There is no time to describe all these forms of organization and struggle, but their creative force would still have a lot to teach to today's workers and unions!

In Nonantola Eliseo Zoboli is one of the protagonists of this season of organization and struggle. My father was semi-illiterate, but in his poor culture he had a deeply rooted socialism. It was Cinno Zobel himself who had showed him that road, a man who knew how to find the right words to speak to laborers.

In 1903, Cinno and other leaders of the resistance league, after forty days of strike, got to do some reclamation work in the area. In 1904 they organized the first consumers' cooperative. Under the pressure of these initiatives and these movements from below, in the same years the Municipality of Nonantola set up a charity kitchen to relieve hunger pangs during winter and began the construction of the village sewing system.

Thanks to these achievements and to the improvement in the yield of cultivated land, these organizations began to obtain consensus and participation among the farmers and, encouraged by this support, Eliseo Zoboli in 1914 became councilor with responsibility over agriculture and public works in one of the first socialist administrations.

But within a few years, the advent of Fascism blocked these experiments of democratic participation of the poorer classes in Nonantola, as everywhere else. And Zoboli, who at that time held a prominent position in the local workers and socialist movement, was targeted by the Fascists, who initially tried to bring him on their side, into the Fascist leagues and trade unions; then, given his intransigence, they began to isolate and attack him. The headquarters of Nonantola's labor chamber were destroyed several times, and he himself was repeatedly beaten up.

Perhaps due to the consensus that agrarian Fascism obtained everywhere (and Nonantola was no exception), perhaps due to the support that state institutions such as the Prefecture, the Carabinieri, the Police offer to local Fascist groups, at this point Eliseo Zoboli, as a form of protest and disobedience, decided to retire into exile in one of the large rooms inside the Torre dei Modenesi, which in those years were used as a shelter for poor families and for destitutes.

When I was a child, I often heard my parents talking about Cinno, but they did it with a little fear, in a low voice. We lived on the first floor and they probably feared that indiscreet ears might hear their speeches in defense of Cinno. This was enough to end up in trouble.

Few friends had the courage to visit Zoboli in the tower, to give him something to eat, to update him on what was happening in Nonantola and in the world. The Fascists controlled all these movements. And it seems that every now and then they too entered his room to mock him and beat him up.

My father, who was a bell ringer at the Madonna della Rovere, had the task of going to the "search" every year for the feast of the Madonna. He had to collect and record the offerings in eggs, milk, wine, nuts that the peasants donated to the church. Bottles and proceeds from the sale were used to organize the party. I don't know if it was true, but my father said some offers were given to support Cinno's exile and he himself made sure to deliver them to him.

Already old (he was born in 1865) and worn out by the harsh living conditions inside the tower, at the end of the 1930s Cinno was admitted to Modena Hospital for stomach and heart problems. Apparently, it was the only time he came out of the tower. An epic scene reported by some witnesses describes Cinno who, once discharged from the hospital, got off the bus coming from Modena, stopped in the

La Torre dei Modenesi

square of the seminary and walked unsteadily and hunched down along Via Roma to re-enter the tower, covered by the insults and the spit of the children incited by Fascist hierarchs. He wouldn't live long. A few years or perhaps a few months later, in July 1940, after Italy had just entered the war, Eliseo Zoboli died in his hermitage in the heart of the village, hidden from view, but probably in the thoughts of many, admirers and enemies alike.

Per leggere la versione italiana dell'articolo inquadra qui

Per ascoltare la versione audio dell'articolo inquadra qui

Il pane e i suoi simboli nella cultura popolare polacca

Agnieszka Pawula

"Il pane è il re della tavola e tutto il resto è solo la corte che lo circonda. Le nazioni sono la minestra, la carne, le verdure, l'insalata, ma è il pane che è il re."
(Louis Bromfield)

L'antico significato del pane nelle tradizioni e nei rituali popolari polacchi ci mostra uno stretto rapporto con la religione, la fede, la magia e la protezione dal male. Nella cultura polacca il pane simboleggia non solo il cibo, ma anche l'abbondanza, la prosperità e la fertilità. Il pane non poteva essere rifiutato a nessuno e doveva essere condiviso con chiunque lo chiedesse. Era percepito come un dono degli dei, da cui dipendevano tutte le forme di esistenza sulla Terra, e allo stesso tempo un agente protettivo e curativo.

Secondo le credenze popolari, il pane non va tagliato, perché il ferro potrebbe avere un effetto negativo sui rapporti tra le persone. Questa credenza deriva dalla tradizione cristiana ed è direttamente collegata all'Ultima cena. È un riferimento a Gesù che spezza il pane, lo condivide e lo dona agli apostoli.

Nella cultura polacca, il pane svolgeva varie funzioni che dipendevano da molti fattori. Ogni giorno veniva trattato in modo diverso e durante le feste gli venivano attribuiti altri motivi, in particolare eventi familiari o rituali. Era sempre un oggetto di culto e ci si scusava con un bacio, dopo averlo sollevato, se cadeva a terra.

In nessun caso il pane doveva essere sprecato, rovinato, fatto ammuffire o gettato via, poiché avrebbe mosso l'ira di Dio. Gli avanzi di pane dovevano essere raccolti con cura e dati agli uccelli o aggiunti al mangime per il bestiame. C'è ancora in Polonia il divieto di gettare il pane nella spazzatura, che in passato derivava anche dalla povertà della popolazione rurale. Un noto detto polacco dice: "Se le persone sprecano il pane, Dio li punirà e ci sarà la fame, se lo buttano via ci sarà la guerra".

Era anche vietato mettere il pane su un tavolo sporco e infilarci dentro un coltello. Era un'espressione di straordinario rispetto iniziare a tagliare il pane facendoci sopra il segno della croce.

Ancora oggi il pane svolge un ruolo importante nei rituali familiari, soprattutto durante il matrimonio. Per esempio resiste ancora l'usanza di accogliere gli sposi di ritorno dalla Chiesa con pane e sale. Quando nasceva un bambino, vicini e parenti portavano con sé del pane appena sfornato in modo che la madre e il suo bimbo non soffrissero mai la fame. Il giorno del battesimo un pezzo di pane veniva posto sotto i piedi del piccolo o della piccola, insieme con una ciotola di sale, come protezione contro la stregoneria.

Il simbolismo del pane era presente anche nei riti funebri. Uno dei presagi della morte del capofamiglia era la rottura della ciottola del pane. La futura morte era predetta anche dall'aspetto del pane; se si spezzava nel forno veniva letto come cattivo auspicio.

Il pane era di grande importanza nelle usanze annuali. La sua cottura era parte notevole dei preparativi per il Natale. Ancora oggi nel giorno della vigilia si condividono pezzetti di ostia, simbolo del pane, per scambiarsi gli auguri. E l'ostia viene condivisa anche con gli animali.

"Cancello del pane", targa collocata sul portone di ingresso alla città vecchia di Danzica, all'inizio della "via del pane"

česnica: pane natalizio
BOSNIA

casatiello
ITALIA

pita
ALBANIA

chleb
POLONIA

yufka
TURCHIA

Cercami a pagina 4

korovai: pane della festa di matrimonio
UCRAINA

colac
ROMANIA

sangak
IRAN

Cercami a pagina 7

aloo paratha
INDIA

arepa
VENEZUELA

tabouna
TUNISIA

tortillas
MESSICO

bourou
MALI

Cercami a pagina 13

khobz
MAROCCO

Kĥāwkerīyb
THAILANDIA

pan amasado
CILE

torta frita
ARGENTINA

pão de queijo
BRASILE

Pască cu brânză: pane pasquale
MOLDAVIA

meat pie
GHANA

pandesal
FILIPPINE

Il pane nella storia di Nonantola

Chiara Ansaloni

Disegno ricostruttivo della Piazza della Comunità di Nonantola (l'attuale piazza del Pozzo), luogo in cui sorgeva il forno della comunità - Museo di Nonantola.

La cultura del pane nel Medioevo

Dal XII secolo si evidenzia in Italia un incremento del consumo del pane nell'alimentazione delle popolazioni urbane e rurali. In questo periodo, caratterizzato da un forte incremento della popolazione, grandi disboscamenti e bonifiche portano alla progressiva affermazione di cereali come la segale, la spelta, l'orzo ma soprattutto il frumento, destinati alla produzione del pane.

Si panifica, oltre che con il frumento, anche con cereali minori, come pure con legumi, castagne e talvolta ghiande.

Questa differenza negli ingredienti e di conseguenza nel prezzo fece sì che il consumo del pane si caratterizzasse da un'ampia trasversalità sociale: le popolazioni cittadine si orientarono verso il pane di frumento (i più abbienti considerarono il pane bianco il solo compatibile con il loro status) mentre nelle campagne si fece spesso ricorso ai cerali minori (in primo luogo segale, orzo, miglio, panico).

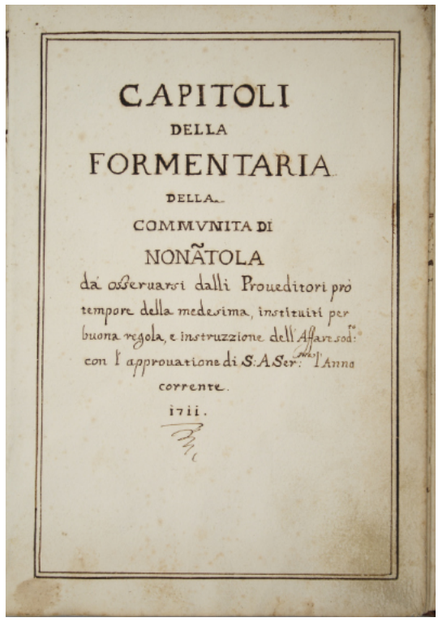
Proprio in questi secoli si diffuse ampiamente il termine *companaticum (cum panem)* che sottolinea la centralità del "pane" che poteva essere accompagnato ai cibi più vari.

Nel Cinquecento in quasi tutta la zona modenese i fondi agricoli venivano suddivisi in due parti, una coltivata a cereali e l'altra lasciata a prato. Non si seminava soltanto il grano ma anche la spelta, l'orzo, la veccia. L'orzo mescolato con fava e veccia costituiva il nutrimento principale delle famiglie rurali modenesi. Spesso però, a causa di alluvioni o periodi di siccità, catastrofiche carestie fecero morire di fame migliaia di persone.

Per questo motivo tra il cinquecento e il settecento il Governo modenese cercò di sviluppare un'adeguata "Politica Annonaria" tesa a garantire l'assistenza alimentare minima alla popolazione attraverso il controllo della produzione, della provvista e della distribuzione dei beni di prima necessità, tra i quali avevano un ruolo centrale i cereali e le "biade" cioè le leguminose.

L'antico forno di Nonantola

Il forno era di competenza della Comunità di Nonantola e poteva essere gestito in due modi: mediante un appalto a privati o con una conduzione diretta, in economia, previo il pagamento di un salario al fornaio comunale.



CAPITOLI
DELLA
FORMENTARIA
DELLA
COMMVNITA DI
NONÃTOLA
da osseruarsi dalli Proueditori prò tempore della medesima, instituiti per buona regola, e instruzzione dell'Affare sud.: con l'approuatione di S. A. Ser.ma l'Anno corrente.
1711.

I Capitoli della Formenttaria della Comunità di Nonantola, 1711, le regole che la comunità fa rispettare per la priduzione del pane - Museo di Nonantola.

Il fornaio rivestiva una grande importanza per il Comune perché molto spesso i braccianti che prestavano la loro opera nei lavori pubblici venivano pagati fornendo loro una "tiera" di pane.

La vendita del "pane venale" avveniva "*sotto la porta di Nonantola nelle Botteghe solite* (dove si trova oggi il forno della Piazzetta del Pozzo) e ne era deputato un venditore con incarico triennale. Nel locale in cui si vendeva il pane non si poteva vendere altro, né farina né frumento e né carne. L'orario di lavoro era pesantissimo: dal levare del sole all'Ave Maria della sera. Il fornaio lavorava anche nei giorni festivi tranne a Natale e a Pasqua.

La comunità riforniva il fornaio di farina in sacchi. Egli, a sua volta, era obbligato a rifornirsi dalla Comunità e solo nel caso in cui le scorte comunitarie fossero insufficienti era autorizzato a rivolgersi altrove. Il fornaio era obbligato a utilizzare frumento che non avesse cattivi odori, che fosse ben pulito, senza loglio o veccia. Doveva setacciare la farina con un buratto (setaccio) a trama fina, della stessa qualità usata sulla Piazza di Modena e fare un pane ben custodito e ben lavorato. Nel caso in cui il prodotto si presentasse diverso da quello stabilito e soprattutto di minor peso veniva requisito dai Sindaci della Comunità e distribuito ai poveri gratuitamente senza che il fornaio potesse pretendere alcun rimborso. Per ottenere l'appalto il fornaio versava una congrua somma e aveva anche l'obbligo di confezionare delle *chiopette belle bianche* su richiesta di cittadini di Nonantola. A tutela del suo lavoro si vietava a chiunque la fabbricazione del pane da vendersi sul territorio.

Il pane venale e il calmiere

Il fornaio produceva il cosiddetto pane venale o da scaffa, per la vendita alla piazza e consumato dalle fasce più povere della popolazione. Si trattava di un prodotto regolato da norme molto precise formato da farina di frumento, una parte di crusca (tritellino) lievito ed acqua.

Era sottoposto al calmiere cioè al prezzo di mercato del grano. Dal prezzo di calmiere, calcolate le imposte, i costi di produzione eì il guadagno del fornaio si ricavava il peso della "tiera", cioè la forma del pane messa in vendita ad un prezzo prefissato e costante nel tempo.

Quando sul mercato, per effetto della insufficiente offerta rispetto alla domanda (cosa che avviva molto spesso a causa della scarsa produttività agricola) il prezzo del grano aumentava, i consumatori in cambio della solita somma di denaro ricevono un minore quantitativo di pane.

Da parte loro i fornai spesso ricorrevano ad espedienti fraudolenti per accrescere il loro margine di guadagno. Nell'Archivio Storico del Comune si ritrovano spesso documenti che riportano le lamentele della popolazione di Nonantola a causa della qualità del pane. Ad esempio il 30 aprile 1758 furono portati in Consiglio della comunità alcuni campioni di pane così mal cotti e condizionati che venne ordinato al sindaco di distribuirlo tutto ai poveri gratuitamente.

I mulini e i mugnai a Nonantola

Dalla documentazione conservata negli archivi di Nonantola emerge l'importanza che rivestivano i mulini ad acqua fin dal medioevo.

Essi funzionavano come strumenti di controllo sulla popolazione locale obbligata a recarvisi per la macinazione dei cereali sia come strutture da curare costantemente perché strettamente legate ai corsi d'acqua.

1797

La Municipalità di Nonantola concede in affitto la Fabbrica del Pane venale di Do Lugo al Cittadino Giovanni Raggiani di Nonantola per dieci Lei, a comincia in questo

30. Agosto

Per Regito di me Notaro Giacomo Bruni di Nonantola

Contratto con cui la Municipalità di Nonantola concede in affitto la fabbrica del pane venale (il pane meno costoso) 1797 - Museo di Nonantola.

Nell'attuale territorio nonantolano erano presenti due importanti mulini: *il Mulino dell'Abate* e *il mulino dell'Ampergola.* Essi facevano parte di una serie di opifici idraulici dislocati in punti strategici lungo il corso del Canal Torbido, ad una distanza quasi uguale l'uno dall'altro. Dall'importanza del mulino derivava la posizione di preminenza economica e sociale del mugnaio il quale, per ogni sacco portato a macinare se ne tratteneva una parte detta molenda come indennizzo. Il mugnaio a seconda dei cerali portati al mulino otteneva diverse qualità di farine: dal frumento si otteneva una farina per fare il pane migliore, quello a pasta bianca. Questo tipo di farina veniva usata anche per confezionare la pasta. La segale, invece, veniva misturata con farina di frumento così da ricavarne un pane discretamente buono. Con la farina di avena si otteneva un pane molto soffice e l'orzo misturato con la segale veniva usato in gran quantità perché poco costoso. Il pane che si otteneva era quello usato dalle persone più povere.

STRANO MA VERO

Un caimano in giardino

di Maria José Vieira de Oliveira

Un pomeriggio, avrò avuto dodici o tredici anni, ricordo che ero a casa e che pioveva molto. A un certo punto una vicina ha visto un caimano nel giardino di casa mia e ha urlato per avvisare la mamma. Il caimano non era molto grande, sarà stato un metro di lunghezza per venti chili di peso. Mia mamma non si è impressionata. Lei è originaria di Fazenda São Geraldo, una regione molto isolata e selvaggia del Brasile, lungo le rive del Rio Juruà, che si raggiunge solo con la barca, e nella sua vita aveva visto molto di peggio.

I miei avevano deciso di lasciare Fazenda São Geraldo quando mia sorella più grande aveva iniziato a studiare e si erano trasferiti a Cruzeiro do Sul. Ed è lì che un giorno ci è finito il caimano in giardino.

La mia casa era alla base di una collina e dalla collina scendeva un canale. In quei giorni è piovuto così tanto che il canale è straripato e si è portato dietro il caimano, fino al giardino di casa mia.

Quando la vicina di casa ha urlato che c'era un caimano nel nostro giardino sono arrivati altri vicini e anche le persone che passavano per la strada si sono fermate a guardare. Chi diceva una cosa, chi ne diceva un'altra. Se poi consideri che noi eravamo undici fratelli, puoi immaginare che agitazione si è creata intorno a questo caimano.

Mentre tutti eravamo lì a discutere, il figlio della mia vicina ha tirato fuori un coltello e ha pensato di ucciderlo per portarselo a casa e cuocere la carne alla griglia. Ma è riuscito solo a fargli un grosso taglio sul muso, perché nel frattempo mia sorella maggiore aveva chiamato la polizia e i vigili del fuoco.

Nella confusione, lo zio del figlio della mia vicina è stato schedato e portato in prigione, perché quando sono arrivati poliziotti e vigili del fuoco ha fatto su un gran casino. Non so come sia andata a finire e quanti giorni sia rimasto in prigione. E non so nemmeno che fine abbia fatto il caimano. I vigili del fuoco gli hanno messo una corda intorno al collo e l'hanno portato nella foresta. Anche se la ferita era brutta, spero che il caimano ce l'abbia fatta.

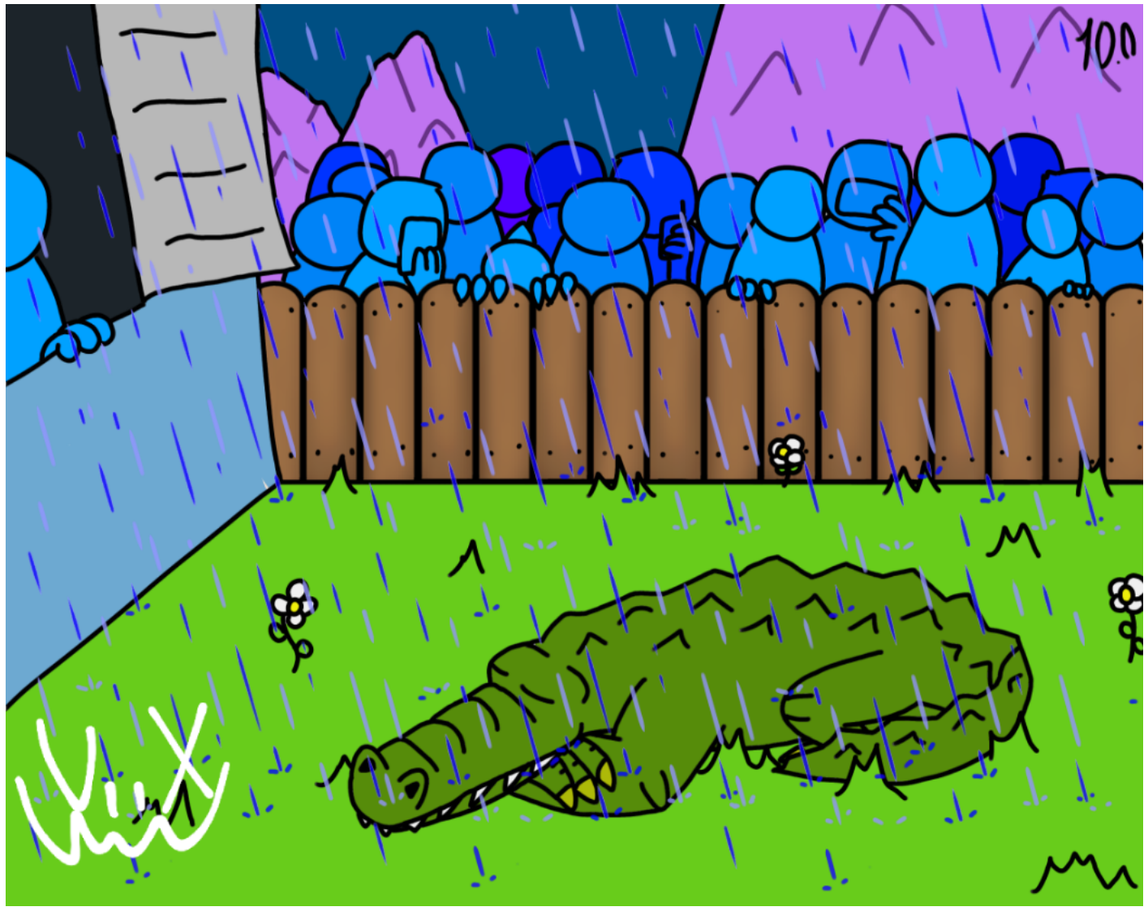


Illustrazione di Vicente, "Vix", Antonio Fiorelli

Il khobz, pane tradizionale marocchino

a cura di Zainaba Aibi

Quando ero piccola, a 13 anni, mia sorella mi ha insegnato a fare il pane e una volta che ho imparato, tutti in famiglia chiedevano a me di farlo. Quando c'erano le feste, ero io a fare il pane: cinque chili di farina per venti pezzi di pane.

Tutti in famiglia vogliono che sia io a fare il pane; dall'età di tredici anni lo faccio sempre io per tutti. Il pane si chiama khobz e si cucina fuori di casa, in cortile, cotto sul fuoco.

Ricetta del khobz preparato in casa, a Nonantola

Ingredienti
400 g di farina 00
400 g di farina integrale
2 cucchiaini di lievito
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di sale
acqua tiepida

Preparazione
Metto in un piatto grande tutta la farina, 2 cucchiai di lievito, un cucchiaio di miele, un cucchiaio di sale e verso l'acqua tiepida.

Poi comincio a impastare, continuando ad aggiungere l'acqua, fino a ottenere un impasto omogeneo.

Lascio riposare l'impasto per 15 minuti.

Mentre l'impasto riposa, metto un po' di farina integrale sopra un canovaccio steso sul tavolo.

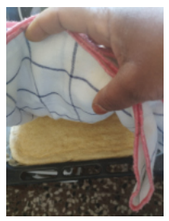
Passati 15 minuti prendo l'impasto, lo metto sul canovaccio infarinato e lo impasto con energia.

Lascio lievitare l'impasto per un'ora.

Metto la carta forno sulla leccarda e lavoro con le mani la pasta in modo che prenda la forma rettangolare della leccarda e la metto a cuocere nel forno preriscaldato a 250°. Lo stesso procedimento si può fare con una teglia di forma rotonda.

Lascio cuocere per 10-15 minuti.

Ora il pane è pronto e posso servirlo a tavola con un buon tajin di verdure.



La terra trema

di Şerife Aykac

Quando la mattina del 6 febbraio ho saputo del terremoto in Turchia, ho ripensato agli altri terremoti della mia vita. Questa volta l'ho "sentito" da lontano: adesso vivo con la mia famiglia a Ravarino, in provincia di Modena, a quasi 3mila chilometri di distanza. Si è trattato di un terremoto molto forte e distruttivo di magnitudo 7.8 con epicentro a Gaziantep. Con i primi raggi del sole ci siamo resi conto delle dimensioni del disastro, molti edifici sono crollati e molte persone sono rimaste intrappolate sotto il crollo. Mentre i soccorsi erano in corso, a mezzogiorno circa, nove ore dopo il primo terremoto, si è verificata la seconda scossa. L'intensità è stata poco più bassa e l'epicentro questa volta è stato a Elbistan (nella provincia di Kahramanmaraş).

Gli esperti dicono che sono probabilmente le due scosse più forti mai avvenute in Turchia negli ultimi duemila anni e in assoluto quelle più forti registrate sulla terraferma. A oggi, secondo le stime ufficiali, i morti sono stati poco meno di 58mila, di cui oltre 50mila in Turchia e oltre 7mila in Siria.

Il 14 agosto del 1996 ero a Konakli, il mio villaggio natale, vicino a Çorum, e avevo 12 anni. Allora c'era ancora il comune a Konakli, poi piano piano molte persone sono andate a lavorare a Çorum perché da noi potevi solo fare il contadino o l'allevatore. Prima c'erano le scuole elementari e medie. Adesso c'è solo una maestra che gestisce cinque classi. Non ci sono più bambini e insieme alle scuole se n'è andato anche il comune.

Quel giorno il terremoto è arrivato alle 6 del mattino, mentre dormivo. Dopo un paio d'ore un'altra scossa. Eravamo tutti fuori, io, la mia famiglia e i nostri vicini. Non ci sono stati morti, ma abbiamo avuto molta paura. La nostra vecchia casa è stata danneggiata, ma non è crollata.

Abbiamo montato la tenda sul rimorchio del trattore e abbiamo vissuto lì dentro per un mese. Il nonno era cieco e non voleva entrare in casa perché se succedeva qualcosa non poteva scappare. Pioveva molto in quel periodo ed era più sicuro stare sul trattore che per terra. I primi giorni non capivo bene ed ero preoccupata, poi piano piano la paura è passata e mi sono divertita con i miei fratelli a fare quella strana vita all'aria aperta.

La casa di Konakli, costruita dal nonno prima che mio padre nascesse, con paglia e fango.

Mi sono sposata nel 2007 e un anno dopo ho raggiunto mio marito che viveva a Nonantola già da cinque anni. Quando il 20 maggio del 2012 c'è stato il terremoto di Modena mia figlia Gulsima aveva quasi due anni. La prima scossa è arrivata verso le 4 di notte. Quella notte abbiamo dormito in macchina, nel parcheggio di via del Macello, vicino al Comune, insieme ai turchi che abitavano lì vicino. Siamo rimasti a casa per una settimana poi il 29 maggio ha tirato la seconda scossa. Questa volta abbiamo comprato delle tende e con tutti i turchi di Nonantola abbiamo fatto un accampamento al parco della Pace. Eravamo circa dieci famiglie e trenta persone. Abbiamo vissuto al parco per due settimane. Ricordo che sono venuti anche dei giornalisti dalla Turchia e hanno intervistato Emel, una compagna della Scuola Frisoun, e la madre di mio marito.

Vivere in tenda con una bambina piccola era complicato, ma al tempo stesso è stato divertente. Tutte le donne cucinavano insieme. Ogni giorno era come una grande riunione, come una festa: molte chiacchiere durante la giornata, i bambini giocavano liberi, dopo cena prendevamo il tè e i ragazzi giocavano a carte fino a tardi. Abbiamo dormito poco e chiacchierato molto in quelle settimane

Nel 2014 sono tornata in Turchia e per sette anni non sono più tornata in Italia. Volevo far studiare Gulsima e Nursima, la mia seconda figlia, in Turchia. E poi anche mio marito pensava di prendere una casa, finire di pagare i debiti e tornare in Turchia. Ma poi ogni anno mancava sempre qualcosa e alla fine sono tornata io in Italia, due anni fa, insieme alle mie figlie.

Non sono mai andata nelle città colpite dal terremoto, ma conosco molte persone che abitano là. Anche un prof. molto bravo di Gulsima è di Antiochia, ma per fortuna non ha avuto grandi perdite. Un nostro amico che abita a Cavazzona, vicino a Castelfranco, è di Pazarcik, esattamente a metà tra gli epicentri delle due scosse. Lui ha perso tanti parenti e amici e gli è crollata la casa. Gestisce uno dei migliori kebab della provincia di Modena. Ogni tanto andiamo da lui a mangiare un kebab e a fare due chiacchiere.

Pane e cioccolata: elogio del disadattamento

di Giacomo Vaccari e Luigi Monti

Pietro, il capofamiglia degli uomini-pollo, illustra a Nino il funzionamento del macello clandestino

I film che vogliono insegnarci qualcosa sono belli? Raramente. I film belli hanno qualcosa da insegnarci? Quasi sempre. Pane e cioccolata, di Franco Brusati (1974), conferma questa regola.

Svizzera anni '70, Nino Manfredi è Giovanni Garofalo, detto Nino, un immigrato italiano che ha lasciato moglie e figli per cercare fortuna in Svizzera. Nino ha voglia di integrarsi, di trovare un lavoro stabile, di ottenere l'ambito permesso di soggiorno e ricongiungersi alla famiglia per rifarsi una vita in quel paese che, a differenza dell'Italia, sembra così ordinato e dove tutto pare funzionare alla perfezione.

Una storia simile a quella di mezzo milione di italiani che in quegli anni raggiungevano la Svizzera soprattutto dal meridione. Per gli svizzeri la manodopera era una necessità: loro 5 milioni di persone con un'economia fiorente, gli Italiani molti di più e bisognosi di lavorare. Domanda e offerta sembrerebbero incontrarsi in maniera perfetta, ieri come oggi. Eppure sappiamo bene come in quel contesto fiorissero la diffidenza, il sospetto e l'insofferenza per i "meridionali" d'Europa: turchi, italiani, greci, spagnoli. Proprio alla fine degli anni '60 le idee xenofobe delle campagne anti "inforestierimento" (oggi diremmo "sostituzione etnica") agitano quella terra apparentemente pacifica e per gli stranieri la vita si fa sempre più difficile.

Nel film questa situazione, ingiusta e tragica, è raccontata nel segno dell'ironia, della poesia e del grottesco, attraverso le vicende che Nino affronta e che, come in un inferno dantesco dell'immigrazione, lo conducono di girone in girone verso i bassifondi della clandestinità. Prima perde il lavoro e il permesso di soggiorno a causa di un'innocente pisciata a bordo strada; poi si rifugia a casa di Elena, un'esule greca scappata in Svizzera per sfuggire alla dittatura dei Colonnelli, che alle premure di Nino antepone l'amicizia interessata con un algido poliziotto svizzero; infine viene assunto da un miliardario italiano (Johnny Dorelli) espatriato in Svizzera per ragioni fiscali che si suicida dopo aver sottratto tutti i risparmi di Nino.

Alcune scene non si dimenticano più. A partire dalla scena iniziale, perturbante come un racconto di Dürrenmatt: parco cittadino, giorno di festa, bambini che giocano ordinati, famiglie felici, musica armoniosa suonata da un quartetto d'archi. Tutto sembra pulito, civile, equilibrato. Ma a un certo punto Nino entra in un boschetto per recuperare la palla di un bambino col quale aveva cercato, inutilmente, di attaccare bottone, e trova una bimba riversa tra le foglie, appena assassinata e, probabilmente, violentata. Forse non è oro tutto quello che luccica...

Altra scena indimenticabile. Dopo il licenziamento, Nino torna a dormire nelle baracche dei compaesani in cui probabilmente ha vissuto i primi anni di immigrazione. Per allietare la serata, insieme a Gigi, muratore rimasto zoppo per la caduta da un'impalcatura, e Renzo, giovane operaio dall'animo sensibile, organizza uno spettacolo di travestimenti e canzoni triviali. Dopo le prime sguaiate risate del pubblico, quando Renzo entra in scena travestito da "Rosina" tutti ammutoliscono ammaliati dalla malinconica bellezza del ragazzo. Una scena che vale più di mille conferenze sull'identità di genere e sulla "doppia assenza" dei migranti.

Terza memorabile sequenza: verso la fine del film, quando Nino si ritrova col culo definitivamente a terra, finisce presso una famiglia di immigrati napoletani che lavorano a cottimo in un macello clandestino e che per risparmiare sull'affitto hanno riattato un vecchio pollaio dove vivono in promiscuità con le galline a cui devono tirare il collo. Pare che l'idea sia stata suggerita da un fatto di cronaca che Brusati lesse durante la lavorazione del film a proposito di una famiglia di immigrati italiani scoperti a vivere in una porcilaia. In uno dei momenti più concentrati del film, quando Nino, rispecchiandosi nella vita animalesca dei compaesani, si domanda: "chi so' io?", improvvisamente arriva nei pressi del pollaio un gruppo di giovani svizzeri dalla chioma bionda e fluente che si muovono nella natura come ninfe e fauni. Di fronte all'incanto di questo spettacolo, gli uomini-pollo sembrano accorgersi per la prima volta dello stadio brutale a cui sono regrediti.

Il film, oltre a raccontarci in maniera caricaturale ma verosimile la situazione dei migranti italiani in Svizzera, ha un ulteriore piano di lettura. Si potrebbe dire che possieda due anime. Quella popolare e sensibile di Manfredi, che dà credibilità al personaggio di Nino anche quando è coinvolto nelle vicende più as-

surde, e quella intellettuale e raffinata di Brusati, a cui non interessano i determinanti sociali del razzismo e dello sfruttamento lavorativo quanto piuttosto i margini di libertà e d'azione che, nonostante tutto, Nino riesce a prendersi. Non si tratta di un film di denuncia, ma di un'opera articolata che arriva a parlare della condizione umana del senso di sradicamento e di "non appartenenza" che, in maniera più o meno profonda, ognuno di noi ha sperimentato.

A partire dal titolo, che oppone il comune ma vitale pane alla sublime e superflua cioccolata, Brusati costruisce il senso di smarrimento del protagonista attraverso una serie di contrasti che Nino non sa e forse non vuole ricomporre. Molte sono le situazioni in cui si trova a dover scegliere tra il cinico rigore elvetico e lo sgangherato folklore italico. E ogni volta sente di non appartenere a nessuno dei due.

Pane e cioccolata è un film che non dovrebbe mancare nella videoteca di una scuola di italiano per stranieri, non solo perché, come abbiamo verificato, "funziona" benissimo sia con gli italiani che con gli stranieri, ma perchè oltre a far ridere e commuovere, presenta la condizione degli immigrati sotto una luce originale e liberatoria: il disadattamento di chi vive in un paese straniero è visto non solo come condizione di minorità che necessita di empatia, accoglienza e politiche dignitose, ma anche come dichiarazione di autonomia e libertà. Libertà dalla cultura di provenienza come da quella che "l'integrazione" vorrebbe imporre.

La scena finale del film. Nino, come un Charlot al contrario

Sono online gli episodi di Radio-Bouki, i podcast di Touki Bouki. Tenteremo di afferrare alcuni dei suoni (voci, parole, rumori) che attraversano la Scuola Frisoun. Alcuni si trasformeranno in storie. altri scompariranno senza lasciare traccia. Così è la vita. Clicca qui per ascoltare.

Visita la versione web di Touki Bouki www.toukibouki.it

Touki Bouki è l'almanacco di Giunchiglia-11 APS
Touki Bouki n.8 e 9 – anno II – febbraio-marzo 2023

Direzione: Giorgia Ansaloni, Luigi Monti, Slobodan Miletic

Collaboratori: Agnieszka Pawula, Aida Belgacem, Alessandra Nespoli, Alessandro Tonini, Chiara Taparelli, Elena Piffero, Emel Ozden, Gabriele Bimbi, Giacomo Vaccari, Hardeep Kaur, Juan Pablo Gentile, Johnson Adetimirin, Katia Ferrara, Linqing Xiao, Meriem Salik, Muhammad Alì, Olena Aleksandrova, Şerife Aykac, Younes Soudani, Zineb Adda.

La testata è di Luca "Luk" Dalisi

Tel. 334 347 0823
E-mail: redazione.toukibouki@gmail.com
Web: www.toukibouki.it

Stampa: Grafiche 4Esse, Nonantola (Mo)

Touki Bouki è realizzato con il contributo e con il supporto di

The Canbrick Charitable Trust

otto per mille CHIESA VALDESE UNIONE DELLE CHIESE METODISTE E VALDESI

CENTRO INTERCULTURA COMUNE DI NONANTOLA

IMPAGINATO DA PLUS INNOVATIVE, NONANTOLA (MO) | WWW.PLUSINNOVATIVE.COM