

Giornata del Ringraziamento: “Dalla terra e dal lavoro: pane per la vita”

Dalla terra e dal lavoro: pane per la vita. E' il messaggio della Giornata del Ringraziamento che la Coldiretti ha festeggiato quest'anno ad Altamura (Puglia), con il presidente nazionale Ettore Prandini, e in tutte le province italiane a partire dal week end di San Martino dell'11 novembre, promossa dalla Conferenza Episcopale Italiana (Cei) per rendere grazie per il raccolto dei campi e chiedere la benedizione sulla nuova annata. Se c'è un alimento che riassume su tutto il pianeta le esigenze fondamentali dell'umanità nel campo dell'alimentazione questo è il pane. Il pane è legato alla vita quotidiana. Il pane è un elemento così umano e familiare che Gesù lo ha elevato alla celebrazione di una “cena” nella luce della sua risurrezione e nella prospettiva del suo ritorno. Un “pane” che nutre per l'eternità nel segno della fraternità e della sua presenza permanente in mezzo agli uomini. Anche nella moltiplicazione dei pani Gesù fa appello a un dinamismo che invita gli uomini a procurare il pane a coloro che ne sono privi. Il problema della fame e lo squilibrio tra i popoli che vivono nell'abbondanza e quelli in via di sviluppo continua ad aumentare, e gli aiuti sono ancora deboli e non orientati alla solidarietà per una nuova moltiplicazione dei pani su scala globale. La convivialità condivisa alla stessa mensa diventa sorgente di un modo di vivere che si esprime nell'accoglienza e nell'ospitalità, chiamate a tessere la trama di un'universale fraternità. E' impensabile parlare di panificazione senza rivolgerci a chi permette, con la sua laboriosità, al campo di grano di giungere a maturazione. E' l'agricoltore che in autunno passa con l'aratro a muovere la terra, per mettere il seme nel solco profondo, in attesa della pioggia che lo impasti fino al tempo della mietitura quando il sole dà alle spighe piene di amido il colore dorato. Quanti passaggi e quanto lavoro sono necessari per permettere al pane di arrivare sulla tavola, la trasformazione del grano in farina per opera del mugnaio, il panettiere che lo impasta e lo modella, il fornaio per la cottura con tempi diversi per i differenti formati di pane. “Dalla terra e dal lavoro dell'uomo: pane per la vita”. E' il tema del messaggio della 69ª Giornata del Ringraziamento che ci invita a parlare del pane perché non si perda il suo valore spirituale, relazionale e sociale. Il pane dei panificatori non basta per vivere, è un cibo che invita ad una maggiore coesione sociale e a una terra più abitabile. Il pane non è legato esclusivamente a ricette e a tradizioni gastronomiche, ma rimanda alla fecondità della terra, alla condivisione, alla giustizia. Nel testo biblico il pane ha uno spazio importante, perché nutrimento necessario per vivere, ma anche simbolo che definisce la condizione di bisogno dell'uomo sia materiale che spirituale. Queste due dimensioni permettono alla saggezza biblica e alla sapienza del creato di incontrarsi. Il pane è alimento, ma è anche cultura. Esistono in Italia centinaia di tipi di pane, alcuni dei quali con certificazione tipica del territorio, con marchio Dop come per esempio il “pane di Altamura”, località in provincia di Bari scelta quest'anno per celebrare la Giornata del Ringraziamento Nazionale. Il pane ha sempre avuto un ruolo centrale nelle culture alimentari perché considerato un patrimonio etico e spirituale universale, potente strumento di identità per riconoscersi, aggregarsi e per tutelare la propria origine. Le diverse tradizioni alimentari varcano ogni frontiera, nel rispetto delle somiglianze e delle differenze, delle abitudini e dei comportamenti alimentari, quando il dialogo fra le diverse culture diventa opportunità nell'ottica del bene comune, della legalità e della sicurezza alimentare. Il pane è alimento povero, ma anche prezioso. E' importante che non venga sprecato. L'enorme spreco di pane è il segnale che mangiamo male,

sprechi di cibo è un terzo di ciò che si produce e poi non si consuma. Eccesso di produzione e spreco sono uniti. Ciò significa che il cibo ha perso il suo valore culturale, relazionale e sociale. Se c'è qualcuno che patisce la fame non dipende dalla mancanza di cibo. Vanno tolte le cause che provocano malnutrizione, fame e sprechi. Nutrire il pianeta non è solo una sfida produttiva ma etica: la riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari è una sfida globale che richiede prevenzione, cooperazione, educazione del consumatore, donazione delle eccedenze alimentari. Lo spreco si è diffuso perché si è perso il senso della destinazione universale dei beni e della fraternità. E' necessario che il diritto al cibo torni ad essere considerato una priorità nonostante le dichiarazioni di principio. Il pane deve essere fatto valorizzando la biodiversità, rispettando il lavoro dell'uomo e garantendo i consumatori per quanto riguarda la salubrità. La biodiversità è la valorizzazione dei frutti della terra. Il pane in particolare è un mediatore culturale universale perché è portatore di profondi legami affettivi, comunitari e religiosi. Preservare la biodiversità arricchisce la tradizione alimentare di un territorio, coinvolge le abitudini alimentari, promuove la carta d'identità dei grani teneri e duri perché non siano dimenticati, sostiene la filiera corta e trasparente. Il pane è un eccezionale veicolo di valorizzazione dell'agroalimentare italiano ricco di varietà di pani completamente diversi, prodotti con grani differenti, con numerose forme, con lieviti, sapori e colori distinti. Dietro il pane c'è la terra e l'agricoltore che resiste all'omologazione e difende le varietà autoctone e l'ambiente in cui queste vengono utilizzate. Fondamentale è la denominazione d'origine, per aumentare il livello di conoscibilità dei prodotti agricoli e per rafforzare la tutela dei prodotti di qualità dei territori per un acquisto consapevole. don Paolo Bonetti