

Cari pummafan,

ci tengo a condividere con voi il contenuto della serata di ieri. Mi trovo in vacanza, avrei scritto per caso, ma sappiamo che le cose non succedono mai per caso, in Cilento e mi sono accordato con i nostri pummaproduttori per incontrarci. Una cosa che vi esorto a fare perché potreste averne solo benefici. I nostri racconti, le newsletter e le nostre riunioni online sono importanti, ma niente come l'incontro può darci la dimensione di ciò di cui spesso parliamo: il lavoro, i prodotti, la campagna, la qualità delle persone.

Ieri sera ci siamo trovati a casa di Cinzia Maucione e di suo marito Franco ad Aquara, nell'estremo nord cilentano. Un'area scarsamente abitata, dove i giovani mirano ad arruolarsi in qualche corpo militare pubblico e chi ha un'attività agricola si trova grande difficoltà a reperire manodopera. Qui la limitata disponibilità idrica obbliga ad aguzzare l'ingegno e a costruirsi l'unico argine di difesa possibile, quello familiare. Per noi Cinzia sta coltivando il pomodoro da passata, proprio davanti a casa sua. Le file ordinate che vedete qui sotto tra poco perderanno la loro regolarità perché i pomodori inizieranno a espandersi e anche loro, come i gas (una volta avremmo detto lo stesso anche dei GAS, ora... boh), diventeranno liberi e incompressibili



Qui ad Aquara sono arrivati Annamaria Taliento, che quest'anno ci produrrà il cesarino, le papaccelle e il succo di agrumi, Miriam Corongiu, che ormai vanta una pluriennale presenza nel progetto con il suo piennolo e le albicocche, e Gennaro Sodano, che lo scorso anno ha prodotto la passata (sì, quella famigerata che abbiamo sostituito). Visto che il mai abbastanza compianto Freak Antoni ci ha spiegato quante diottrie ha la sventura, i nostri produttori hanno impiegato 2 ore e mezza per arrivare per un incidente in autostrada (e la nemesi ha voluto che fosse a causa del ribaltamento di un camion di pomodori...)



E' facile raccontarvi della tavola imbandita grazie al contributo di ognuno (questa foto era solo l'inizio, ma sarebbe già stata sufficiente per un pranzo lombardo...). Ognuno ha portato del proprio (escluso il milanese...), nel senso che lo aveva proprio fatto da zero: le melanzane di Miriam (che pare in questa stagione le stiano invadendo casa) con l'immane piennolo, il tiramisù agli agrumi di Annamaria, i fagioli "dente di morto" che Gennaro produce nella sua azienda agricola come presidio Slow Food (fagioli ottimi, ma il peperoncino e l'olio di Cinzia...), mentre Cinzia (con Franco sempre a fianco) l'ha fatta da padrona con i salumi fatti direttamente in casa, la pasta fatta con il saragolla che, messa in acqua, sembrata pasta fresca, il vino e l'olio della loro azienda agricola, che è soprattutto votata alla produzione di questi due prodotti. Insomma, una cena che non ci ha portato del cibo, ma che ci ha parlato per tutto il tempo di chi lo ha prodotto.

È un po' meno facile raccontarvi dell'oca che qui ho fotografato con la luce ma che, appena è calato il buio, è rimasta immobile a guardarci tutta la sera, forse alla ricerca di un po' di compagnia dopo che un cane notturno ha decimato pavoni e papere sue compagne o forse in attesa che Wendy, la cagnolina di casa, uscisse dall'Overlook Hotel per giocare un po' con lei, o forse, ancora, perché era stata nel frattempo imbalsamata dai proprietari





Inizia ad essere difficile raccontarvi di queste mensole, sulle quali sono stato riposto tutto ciò che si produce da Cinzia e Franco. In particolare, le etichette dei vini sono state una vera e propria sezione della loro vita: in ognuna, disegnata a mano da un artista locale, c'è una parte della loro storia familiare: storie di dolore, che ora sembra abbiano lasciato il posto ad una nostalgia agrodolce, storie familiari, di quelle famiglie di cui noi abbiamo ormai perso le tracce, in cui un'azione valeva più di mille parole e una faccia valeva più di mille azioni, storie di generazioni attraversate dal tempo che qui sembra scorrere col contagocce in un'epoca in cui tutto deve essere veloce, terminato, efficiente e produttivo. Il prodotto più importante qui, più di quello agricolo, sembra essere il mantenimento di quel filo rosso che ha permesso a generazioni di rimanere sempre attaccati al proprio lavoro, alla propria terra e alla propria comunità ("qui ad Aquara siamo 1600 persone, ci conosciamo tutti, siamo quasi tutti mezzi parenti").

Ma quello che è difficile raccontarvi è l'emozione del fluire libero di tanti discorsi che presupponevano una confidenza e una condivisione per certi versi difficilmente spiegabile con i nostri poveri strumenti razionali. Dal cambiamento climatico alla famiglia, dalle api alle cooperative sociali in difficoltà, dalle rappresentazioni del progetto con i playmobil (magari di questo riparleremo in una prossima pummanews) alla splendida quadrupe Wendy, la mia sensazione prevalente, una volta di più, è stata quella di stare in famiglia. Quella famiglia nata per scherzo tra amici in un magazzino di un paesino 8 anni fa, che nel frattempo, come ci insegnano le cose della vita, ha avuto ingressi e uscite ma che non ha mai modificato la sua spina dorsale, fatta di condivisione e solidarietà. Per questo, mi permetto di ricordarvi, se appena potete, di andare a visitare i nostri produttori. Magari il prossimo anno organizzeremo prima e meglio, ma voi dovrete esserci!



Nel frattempo, una grande gratitudine per la serata e per il sacrificio di condividere il proprio tempo in un momento in cui l'agricoltura va a mille all'ora. Io oggi mi sono svegliato con calma, per altri la sveglia è suonata alle 5 ...

Ciao