

## IL PANE DELLE TRE NONNE

Andare a trascorrere le vacanze a El Borouj ,in Marocco,è per me e la mia famiglia una grande gioia.

Il viaggio è lungo e faticoso, soprattutto per chi come me, la mamma e mio fratello Yahya patisce il mare mosso... Ci imbarchiamo a Livorno e in quei tre giorni di traversata succede di tutto: il nostro stomaco balla e ondeggia insieme alla nave...oscilliamo di qua e di là in cabina, senza pace. L'unico a stare bene è il babbo , ci guarda calmo e sereno mentre beve il suo caffè e dice:- Su, coraggio! Potete sempre andare sul ponte a prendere una boccata d'aria!- Che rabbia!

Quando finalmente arriviamo in Africa, a Tangeri...Che felicità!

Tangeri è una città bellissima che si affaccia su due mari. Dall'alto del Palazzo del Sultano, dove il babbo ci ha portati, si può ammirare un panorama incantevole : l'Oceano e il Mar Mediterraneo che si uniscono in un abbraccio nello Stretto di Gibilterra. Quanti popoli antichi li hanno navigati ed attraversati! Un po' come noi!

Il nostro viaggio riprende e dopo ancora molti chilometri di strada, arriviamo a Casablanca, dove ci accolgono lo zio Situni e la sua famiglia.

Da questo momento iniziano le visite ai nostri parenti più cari, perché noi siamo una famiglia molto unita: zii ,zie ,cugini ,cugine ma soprattutto le tre fantastiche nonne Kneti, Aysha e Zohra.

Nonna Kneti di solito non sa del nostro arrivo, ci piace farle una sorpresa! Il cuginetto Aytam corre ad avvisarla e prima ancora che lei ci veda spuntare lui grida saltellando: - Sono arrivati gli zii e i cugini dall'Italia!-

La nonna è bassa e non cammina molto bene, eppure sembra che voli quando corre ad abbracciarci! Ma anche se non sa del nostro arrivo, magicamente ci attende un pranzo già pronto; così la famiglia si riunisce intorno ad una grande tavolata.

Prima di ogni altra cosa nonna Kneti ci offre il Msemmen, un pane soffice e croccante di forma rotonda, dorato come... la sabbia della spiaggia di Ain Diab a Casablanca.

Dentro ci sono dei semini che hanno il colore dei riflessi di akhar nei capelli della nonna, un papavero dai petali rossi. Quando io lo afferro e lo spezzo con le mani, lei mi abbraccia e mi tiene stretta a sé... Immediatamente sento che non esiste più la lontananza, mi sembra di essere sempre con lei.

Mangiamo il Msemmen come antipasto accompagnato dal nostro the alla menta ,che è buonissimo.

Prima di ripartire ,nonna Kneti ci prepara un grande scatolone dove mette dentro tante cose buone e sopra a tutto, perché non si rompano, mette i panetti di Msemmen, tutti impilati come tante lune dorate.

Nei giorni a seguire raggiungiamo El Borouj, dove c'è la nostra casa. Quasi subito andiamo a trovare nonna Aysha , che è la mamma della mia mamma.

Nonna Aysha è alta e robusta, ed è la più giovane delle nonne .Si veste con colori accesi come il giallo e l'arancione .Ride sempre e parla a voce alta, è molto allegra e anche molto affettuosa con noi.

Nonna Aysha vive con la mia bisnonna Zohra, in una grande casa bianca dalla forma quadrata, circondata da palme di datteri e aranceti dai frutti dolci e succosi. Intorno ci sono dei campi recintati dove vengono allevati gli animali: asini ,cavalli, capre ,pecore, galline e pavoni.

Nel cortile della casa c'è un ulivo e accanto c'è un forno di pietra grigia.

Nonna Aysha ci porta in giro a salutare i parenti,oppure ci accompagna a fare delle lunghe passeggiate in cima alla collina da cui si vede il mare. Ci sediamo sull'erba verde e ascoltiamo i suoi racconti. Sono storie di tanto tempo fa, di quando era piccola lei o di quando era ragazzina la mia mamma. Il vento del deserto, che viene chiamato Simùn soffiava così forte che riempiva di sabbia i sentieri ed era facile perdere la strada di casa.

La nonna racconta che una volta capitò alla mamma, mentre tornava da scuola. Allora incontrò un cane che gli venne incontro inferocito e per difendersi buttò la cartella in terra e scappò via a gambe levate; per fortuna la ritrovò il giorno dopo.

Mamma doveva fare molti chilometri a piedi per raggiungere la scuola, mica come ora che abbiamo i pulmini, però non faceva mai assenze. I suoi quaderni li conserva ancora, ordinatissimi e scritti in arabo con una calligrafia perfetta! Quando li ho portati a scuola a far vedere alle maestre hanno detto solo:- Ohhhhh! -

La bisnonna Zohra è molto anziana. E' alta, magra magra, con occhi neri e profondi, una pelle abbronzata e piena di rughe, capelli grigi e bianchi con qualche riflesso di hennè.

Anche se non è più giovane indossa abiti colorati, calze e ciabatte variopinte. Non parla molto ma sorride spesso, mi guarda e sorride.

Nel cortile di casa si sta molto bene: gioco con le cuginette e le amiche mentre le nonne e la mamma sono affaccendate a cucinare o si siedono a chiacchierare.

Quando preparano il pane è in assoluto uno dei momenti che preferisco.

Le due nonne fanno il Batbout, un pane che viene cotto in padella o in forno; la ricetta è antichissima e si ottiene mescolando insieme più farine.

Nonna Aysha inizia a mettere le farine in un grande recipiente di terracotta. Nonna Zohra mescola le farine; mamma intanto, piano piano, versa l'acqua con la brocca fino a quando nonna dice "Basta." Unisce il lievito, un goccio di olio e dei piccoli semi neri dall'aroma delizioso.

Poi arriva il momento più interessante, quando nonna Zohra comincia a impastare: prima gira e rigira decisa quel composto come se lo facesse danzare; i miei occhi non si stancano di fissare le sue mani magre e mi sento quasi ipnotizzata da quei movimenti lenti e continui; vedo quel miscuglio cambiare colore e consistenza molte volte tra le sue mani, come se facesse un lungo viaggio. Lo accarezza, lo massaggia, lo scuote con forza, lo fa roteare... Ogni tanto si ferma e getta qualche spezia segreta.

Poi mi sorride e dice: -Guarda cara bambina, osserva bene! Lo farai anche tu il pane della nonna!-

Poi ad un tratto, come per magia, l'impasto si gonfia e triplica il suo volume, e se fa le bolle le nonne decidono che è pronto per riposare.

Nonna Aysha prima me ne offre un pezzettino per giocare. Io lo rigiro tra le mani e provo ad imitarle mentre fanno le forme, così il mio pezzo di pasta prende vita: diventa prima uno mostriciattolo e tutte ridono, poi un pianeta rotondo, infine un cuore che viene messo a lievitare insieme a tutti gli altri pani.

Dopo qualche tempo in cui si chiacchiera e si beve il the, le nonne mettono i panetti nel forno caldo.

Nel giro di qualche minuto si sparge nell'aria un profumo delizioso: assomiglia al vento del deserto quando soffia sulle colline, ma anche all'odore del mare agitato quando lo annuso dalla nave, o ricorda l'aroma forte delle spezie del Souk di Jemaa el Fna, a Marrakesh, dove andiamo per vedere i bellissimi disegni delle decoratrici di hennè e gli incantatori di serpenti.

I panetti rotondi vengono messi in tavola in grandi cestini. Li mangeremo a pranzo insieme ai nostri piatti tradizionali: Couscous, Rfissa, Bissara, Tajine...

La famiglia si riunisce in cortile, intorno ad una tavola bassa. Ci accomodiamo sui tappeti e diciamo il "Bismillè", che è una preghiera di ringraziamento.

Poi iniziamo a mangiare, felici di essere insieme.

Ogni piatto è squisito. Ma il pane è il cibo più buono di tutti, con quel sapore delicato! Fragrante e soffice all'interno, croccante con una crosticina dorata e marroncino all'esterno. A me piace mangiarlo da solo o con qualche goccia d'olio.

E quando sento quel sapore fantastico in bocca, è come se lo sentissi arrivare fino al cuore.

Alla nostra partenza per tornare in Italia , le tre nonne ci salutano sempre con tanta malinconia.

A volte piangono senza farsi vedere, ma io me ne accorgo dai loro occhi lucidi quando ci abbracciano.

Nonna Aysha, ci offre, insieme ai suoi dolci e ai frutti succosi, una tovaglia colorata che racchiude tanti dischi soffici di Batbout. Babbo mette tutto nel baule dell'auto, che è strapieno di cose buone, ma sopra a tutto mette i panetti delle nonne, facendo attenzione che non si sciupino.

Così i pani iniziano il viaggio insieme a noi.

Prima scendono dalle colline e risalgono le montagne dell'Atlante, salutano le dune rosa del deserto del Sahara, ascoltano il canto del vento Simùn, attraversano i due mari che si abbracciano e superano i confini...

Arriviamo in Italia, dove mi aspettano i miei compagni e le maestre a cui ho promesso di raccontare questo viaggio.

Nella nostra casa, la mamma mette in tavola i pani delle tre nonne.

Prima di mangiarli mi piace annusarli... Sento il loro aroma delizioso spargersi nella gola e chiudo gli occhi.

Poi dico alla mamma:

- Mi sembra di sentire il profumo delle nonne!-

La mamma alza lo sguardo, si illumina e mi sorride.

Autrice: CHAIR BASMA