

Antonio Mattei

## Per premio l'ostia



È quello che ci dicevano alla *scoletta*, ossia all'*asilo* delle maestre pie, che per circa tre secoli hanno preceduto, e nell'ultimo tratto anche accompagnato, la scuola materna statale istituita appena qualche decennio fa. "A chi sta buono, l'ostia". Un incentivo anche per i più discoli, attratti da quella cialda sottile pressoché insapore ma a suo modo croccantina e pastosa, prima di sciogliersi letteralmente in bocca. La soddisfazione era naturalmente per l'ottenimento del premio, qualunque fosse stato. Ma nella generale povertà del tempo, anche quella gratificazione appariva come una ghiottoneria. Il massimo erano le ostie intere, grandi o piccole, col classico monogramma impresso, ma alla fine erano ambiti anche i ritagli, le spezzettature, le parti di "disco" con i buchi delle ostie ritagliate. Erano le eccedenze o gli scarti, che in realtà venivano accantonati solo per qualche minimo difetto di colorazione o qualche imperfezione appena percepibile nella sfoglia di pasta a seguito della cottura: accenni di sfilacciate, grumi microscopici, magari qualche "sbeccatura" o irregolarità nei bordi: niente, insomma, che potesse comprometterne il sapore e il gusto della vincita. Era naturale che quelle ostie fossero appannaggio della *scoletta*, perché era naturale che a prepararle fossero le suore. Dedite non solo ai bambini e alle femminucce un po' più grandicelle per avviarle al loro ideale di brave mogli e madri; non solo alla minestra giornaliera che oltre ai pargoli sfamava anche parecchi vecchietti che vi si recavano per la *provènna*; ma votate anche alle necessità della chiesa con lavori di cucito e ricamo per arredi e paramenti; con scuola di catechismo e ritiri spirituali; con il supporto alle varie funzioni e liturgie parrocchiali e, finalmente, con la fabbricazione delle ostie.

Una storia lunga e mai interrotta, quella della preparazione delle ostie. Anche un po' nell'ombra, rispetto all'opera complessiva di quelle religiose. Ma coronata da successo, se è vero che continua ancora oggi che quelle religiose mancano dal paese ormai da diciott'anni, ossia sull'esempio del buon maestro che trasmette le sue competenze perché l'attività prosegue anche senza di lui. E una storia ancor più singolare se si pensa che da queste parti sopravvive quasi solo nel nostro paese, rispetto alla totalità delle parrocchie che se ne riforniscono dalla produzione specializzata. Una storia, infine, tutta al femminile, che rivela una successione insospettata di pie donne le quali, affiancandosi o sostituendosi alle maestre pie

Filippini, ne hanno condiviso e proseguito l'impegno con scrupolo e devozione. Nell'articolo che segue ne sentiremo la testimonianza da Maria Foderini, che ricorda i tempi di sua nonna (anni '30 del secolo scorso), ma la tradizione è giunta fino a noi ed è giusto che se ne conoscano le protagoniste. Anche se non è stato facile mettere insieme queste poche notizie, proprio per il nascondimento connesso a un volontariato religioso per sua natura intimo e pudico.

Nel presentare questa sequenza fotografica sulle varie fasi di preparazione delle ostie - dall'impasto di acqua e farina per ottenere la pastella, alla sua cottura nel particolare stampo sagomato, e dalla pulitura del "prodotto sfornato" dalle minime imperfezioni alla separazione delle singole particole circolari - vediamo impegnate le ultime due protagoniste nel passaggio delle consegne da Anna Maria Barbieri ad Angela Fioretti. Siamo nell'estate del 2016 e Gioacchino Bordo ha voluto documentare il particolare servizio reso per diversi anni dalla zia Anna Maria. La quale, com'è noto, ha subito un incidente abbastanza grave nella primavera dell'anno scorso e non ce la fa più ad assicurare il servizio. Che ha svolto da sola per quattro o cinque anni a casa sua, e più o meno per altrettanto tempo aiutando la Maria Foderini a casa di quest'ultima, che a sua volta lo aveva svolto per diversi anni prima di incappare anche lei nei problemi di salute che gliel'hanno impedito.

Prima di portarsi a casa le "macchinette", si era tentato un lavoro di gruppo in una stanzetta interna del salone parro-



Andando a casa di Anna Maria Barbieri per intervistarla, ci ha incuriosito questo quadrucchio attaccato alla parete: "Diploma d'onore e di merito conferito alla giovinetta Barbieri A. Maria della Scuola Catechistica Parrocchiale di Piansano". E' firmato dal vescovo Giovanni Rosi ed è rilasciato dall'Opera Diocesana di Catechismo di Montefiascone il 27 agosto 1942, festa del Patrocinio di S. Lucia Filippini. All'epoca Anna Maria aveva dodici anni (mentre la foto inseritavi successivamente la ritrae nel fiore dell'età giovanile), e viene naturale constatarne la continuità nello stile di vita e nelle pratiche devozionali, che dalla sfera privata e familiare (si è sempre occupata del fratello scapolo e, rimasta prematuramente vedova, ha convissuto per una vita con la suocera assistendola con affetto filiale) si rivolge anche alle necessità parrocchiali come la fabbricazione delle ostie, appunto, e il portare la comunione agli infermi ogni primo venerdì del mese.



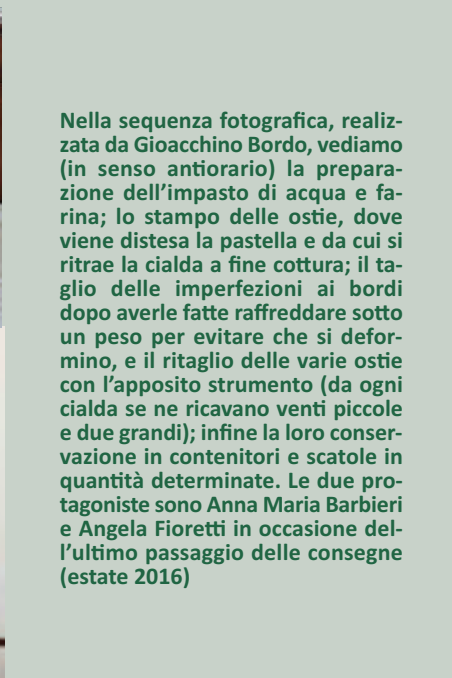
## Piansano

chiale. Vi si dava appuntamento un certo numero di donne e si faceva il lavoro insieme. Avrebbe potuto essere la soluzione ideale. Ma un po' ci si mise l'umidità, causa di qualche problema per la conservazione della farina e delle stesse ostie, un po' una inevitabile maggiore confusione, in un'operazione che, per quanto semplice, richiede però attenzione costante nelle varie fasi, e quindi quel sistema fu abbandonato. Del resto anche prima d'allora provvedeva alla bisogna un'unica persona e in casa propria. Per una quindicina d'anni fino al 2003/04 l'aveva fatto Nadia Brizi (di Ferruccio), che ogni tre mesi vi era impegnata per quindici pomeriggi interi! Prima ancora, *la Rosina del pòro Giggetto*, ossia Rosa De Simoni, la moglie di *'Ntognino* Belano, che ugualmente, e per molti anni, vi dedicò parecchio del suo tempo, con gli "straordinari" legati a funerali e particolari festività religiose. Senza contare la maggiore "domanda" dell'epoca e gli inconvenienti legati alle vecchie "macchinette", che per il loro stato di conservazione producevano maggiori imperfezioni e quindi più scarti. Dopodiché, però, di queste volontarie si perdono le tracce (magari ci verranno segnalate ora), anche se è da ritenere che ci siano state in ogni tempo, di supporto o di supplenza alle maestre pie.

Nel bell'articolo che segue, oltre a illustrare il significato teo-

logico dell'eucarestia, la nostra Daniela Martinelli ricostruisce a grandi linee la storia del servizio nel nostro paese e le fasi della preparazione delle ostie, non mancando di sottolineare il senso comunitario sotteso a tale pratica e riassunto nello stesso titolo dell'articolo. L'autrice, insegnante di religione, non può non metterne in evidenza la componente più propriamente fideistica, fortemente radicata nel paese e ben rappresentata da persone degne per condotta di vita e pratiche di pietà. Ma si potrebbe tentarne anche una lettura per così dire antropologica, cogliendovi più in generale un umanesimo di fondo che è attributo della civiltà del paese, un senso di appartenenza primigenio sfociato nella pratica religiosa come quella che, nella cultura del luogo, maggiormente appaga le coscienze, ma che nel suo "codice genetico" ci sembra istinto di specie, solidarismo nativo, adesione al trascendente che è nell'animo umano e contribuito personale al destino collettivo. Sapienza del cuore e mani materne, direbbe qualcuno in questo caso. In ogni caso un patrimonio di umanità di incalcolabile valore. Energia silenziosa, dimessa, che ha accompagnato il paese nella sua non facile storia di povertà e che oggi, offuscata, sopravvive comunque in molte coscienze ed esempi nascosti.

*antoniomattei@laloggetta.it*



**Nella sequenza fotografica, realizzata da Gioacchino Bordo, vediamo (in senso antiorario) la preparazione dell'impasto di acqua e farina; lo stampo delle ostie, dove viene distesa la pastella e da cui si ritrae la cialda a fine cottura; il taglio delle imperfezioni ai bordi dopo averle fatte raffreddare sotto un peso per evitare che si deformino, e il ritaglio delle varie ostie con l'apposito strumento (da ogni cialda se ne ricavano venti piccole e due grandi); infine la loro conservazione in contenitori e scatole in quantità determinate. Le due protagoniste sono Anna Maria Barbieri e Angela Fioretti in occasione dell'ultimo passaggio delle consegne (estate 2016)**

