**“IL LIEVITO MADRE”**

Antico, misterioso e attualissimo

“**Lievito**” è una parola ricca di significati, concreti e traslati. Come “fermentazione” del mosto, “produzione di aceto di vino”, “ produzione del formaggio attraverso il caglio” e simili.

Sul piano concreto, scientifico e merceologico, di lievito si dovrebbe parlare in modo oggettivo.

Ma vedremo che anche in queste definizioni restano immagini e suggestioni che vengono da lontano, da un certo mistero . **Lievito madre**, suggerisce l’idea archetipa di *mater*, donna che può tutto, che accresce il suo ventre per una nuova nascita umana e fa crescere “il glutine della farina che rende più stabile la maglia glutinea”, “ con germe di grano” , “naturale con germe di grano”, “con fermenti lattici…era nota agli antichi egizi”.

Infine la formula: ***Saccharomyces* *cervisiae***: vitamine, minerali, enzimi, aminoacidi essenziali. Con il finale appello al consumo: “Contro stanchezza fisica mentale *stress* cambi di stagione”.

La sub-cultura popolare ha interpretato a modo suo, quasi magicamente, il fenomeno della lievitazione del pane. Lo si produceva in casa, con una certa solennità. Si prendeva un pugno di farina e lo metteva intorno al fondo di un tegame di terracotta, all’interno della quale si tritava un pannello di pane “vecchio”; si aggiungeva un piccolo strato di patate lesse e schiacciate….. Poi si copriva il recipiente con un panno e si poneva al caldo, per alcune ore, o per una notte. Si creava una massa uniforme: era il lievito. A quel punto, con la punta di un coltello, si tracciava il segno magico-sacrale della croce.

Oggi, si saltano tutti i passaggi e si va a comprare il **lievito madre** direttamente al supermercato, dove di offrono pure un *Lievithon* da sciogliere in acqua e bere, come cura per la pelle. All’aeroporto, però una signora “tradizionalista”( almeno in materia di lievito madre) si teneva ben stretta una bottiglia con dentro un blocco di “farina” . Al controllo elettronico le vollero tagliere di mano quella bottiglia sospetta. E più la signora la stringeva a sé, più i doganieri si mostravano intransigenti , per nulla convinti che quello fosse innocuo **lievito madre**. La signora tentava invano di spiegare che la sua famiglia , “rinnovava” proprio **quel** lievito madre, da centocinquant’anni!

g.c.