



Il p. Silverio Farneti accanto ad un tronco di «inset»

“Inset”: salvadanaio del Kambatta

Quando le altre provviste sono finite, e c'è carestia, resta sempre l'«inset»: bene o male, permette di arrivare al prossimo raccolto

di p. SILVERIO FARNETI

Se ogni popolo ha i suoi usi e costumi, ha anche il suo cibo e la sua cucina, propria e inconfondibile. Il cibo e la cucina sono condizionati dai prodotti locali, e questi, a loro volta, creano gusti più o meno raffinati secondo la fantasia e l'estro delle donne, che manipolano questi prodotti. Gusti raffinati per loro, ma non altrettanto per noi.

In Kambatta, c'è una pianta chiamata «Inset». A prima vista, sembra una pianta di banane, tanto gli rassomiglia. Ma, se uno crede di trovarvi la banana, si sbaglia di grosso e rimane con un palmo di naso. E con un palmo di naso ci sono rimasto anch'io che, tutto contento, credevo di aver risolto il problema della frutta.

L'inset è una pianta molto preziosa. Dà sicurezza specialmente negli anni di magra e quando le provviste di grano, orzo e fave, sono finite. È come il salvadanaio, a cui si ricorre negli anni di carestia. Quando tutte le altre provviste sono finite, c'è sempre l'inset: è la sicurezza di arrivare, bene o male, al prossimo raccolto.

L'inset viene piantato vicino alla casa: tre, quattro, cinque, cento piante tra grandi e piccole, perché l'inset richiede generalmente tre anni per arrivare a maturazione: come si vede, si tratta di produzione in serie.

Vicino ad ogni casa, è tutto un verde di inset, come a proteggerla e a darle sicurezza.

Il lavoro dell'inset è distribuito in modo un po' strano, ma preciso, tra uomini e donne. È compito dell'uomo trapiantare i polloni che spuntano, curarli, concimarli, e poi, a maturazione, tagliarne le piante. A piena maturazione, una pianta può anche raggiungere la circonferenza di due metri. La pianta ha un tronco che, grosso modo, assomiglia ad un grossissimo fiasco. Il tronco è la parte commestibile. Viene tagliuzzato in tanti piccoli pezzetti e messo a fermentare per circa un mese in una buca in terra, rivestita delle foglie della pianta. Viene generalmente diviso in tre parti, che ne denotano anche la qualità, come noi dividiamo la farina in «farina zero, doppio zero, ecc.». La parte più vicina alla radice e più interna è la migliore, chiamata «mucciò». Poi viene la parte media del tronco, chiamata «bullà»; infine la parte più alta e più esterna, chiamata «coccìò».

Dopo la fermentazione, viene cavato dalla buca e impastato. Se ne ricavano tante piccole o grandi focaccine, che vengono cucinate nel «mitado», una grande piastra di terracotta.

Naturalmente la fantasia delle donne ha inventato anche altri modi per

cucinare l'inset: la parte migliore viene ridotta in farina, e se ne ottiene un piatto chiamato «amicciò», che assomiglia alla nostra polenta bianca (non nel sapore naturalmente) che, mescolata a cipolle e altri ingredienti, lo rende anche appetitoso. La stessa farina, aggiunta a burro, rende l'inset quasi una purea e anche questo è gustoso.

Il gusto dell'inset? Indefinibile. Non esistono, nei nostri cibi, termini di paragone per descriverlo. L'odore, specialmente prima della manipolazione e della cottura? Molto interessante: può variare da quello dei calzini non cambiati per quindici giorni a quello che, vagamente, ma molto vagamente, ricorda l'odore della farina di patate. In mezzo, tutta una gamma di odori: si tratta solo di scoprirli.

L'inset è prezioso, oltre che come cibo, anche per altre cose. La «cancià» è una fibra che si ricava dalla parte centrale della foglia e serve per farne corde, sacchi, ecc. Le foglie stesse servono come tappeti per i pavimenti e cibo per gli animali.

Non ci sono piatti sufficienti in casa? Niente paura: un pezzo di foglia di inset serve benissimo all'uso.

Arriva un ospite inaspettato? Non c'è materasso? Il problema è subito risolto: sette o otto foglie di inset fanno subito un materasso. Si è colti dalla pioggia e si è dimenticato l'impermeabile? Pronta la soluzione: le grandi foglie dell'inset possono riparare dalla pioggia. E tutto senza tanta spesa. Una volta finita la pioggia, una volta finito di mangiare, una volta spedito l'ospite, si buttano via le foglie. Siamo arrivati alla società dei consumi: prodotto usato, prodotto buttato.

La lavorazione dell'inset è anche motivo di festa: le donne chiamano le vicine, e tutto il lavoro viene fatto con canti, perché qui si trova modo di divertirsi anche quando il lavoro è faticoso, e il lavoro dell'inset è veramente faticoso.

Come vedete, la natura è sempre generosa: si tratta di valutare le cose che offre. A noi l'inset non dice nulla: sembra quasi una pianta inutile, a parte l'ombra, che si apprezza sempre. Qui, invece, dice molto.

In Kambatta, non c'è molto da scialacquare, però c'è l'inset che compensa la mancanza di tante cose. È la ricchezza e la sicurezza di chi non ha molto.