

C'ERA IL FORNO DI POZZOLA

Rosa Maria Lorenzini

Il "forno": per molti oggi questo vocabolo e' forse solo una designazione convenzionale. La vita offre infatti con incredibile facilita' prodotti interamente confezionati, quasi privi di identita', e il ritmo frenetico, a cui ci si uniforma, non predispone facilmente alle concettualizzazioni, mediante le quali significativi tratti di realta' divengono percepibili.

Ben piu' ricco di valenza era invece ancora ieri: esprimeva in due brevi sillabe un lungo itinerario, che dal solco raccoglieva un minuscolo seme e lo deponeva sul desco come pane odoroso. Ricollegava con naturalezza l'uomo alle sue radici e, con un'immagine concreta, lo rendeva consapevole di un beneficio e rispettoso.

Il forno era gia' conosciuto agli albori della storia; resti archeologici e antichi testi lo testimoniano. Nel 168 a. C. Roma ne possedeva parecchi pubblici, controllati dagli edili; ne registrava pero', entro i confini del suo dominio, anche alcuni privati, come dimostra il ritrovamento di una vecchia casa pompeiana.



Nel Medioevo questi costituirono un cardinale punto di riferimento collegato ai feudi. Durante il periodo dei "Liberi Comuni" si diffusero sempre piu' e, nella semplicita' della loro struttura, si mantennero efficienti anche quando il progresso introdusse nuove tecnologie, finalizzate ad offrire maggiori garanzie di qualita'.

A Castelletto sopra Ticino, secondo Serafino Belfanti, *"...dovevano essere abbastanza frequenti nell'abitato e...sottoposti a grande sorveglianza"*.

Anche Pozzola, uno degli agglomerati piu' lontani dal centro storico, "fuorimano", come dicevano i vecchi, aveva il suo.

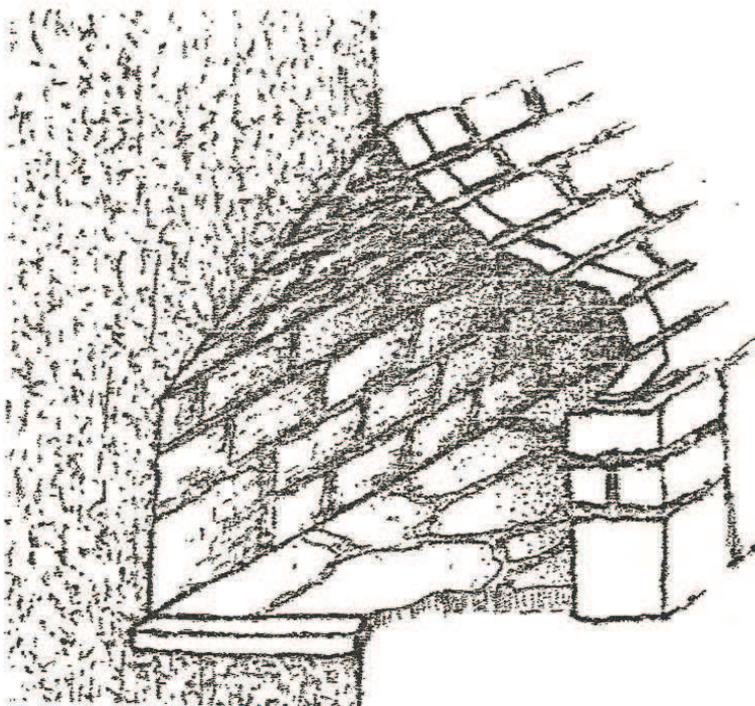
Ai primi del '900 era intestato a Luisetti Guglielmo (1873-1952),

ma lo gestiva la moglie, Fossati Maddalena, la Madlinòe (1883-1954).

Tutti la conoscevano nel rione e nelle frazioni limitrofe, tutti ricorrevano a lei. Di media statura, viso ovale, capelli ondulati, resi poi canuti dallo scorrere inesorabile del tempo, occhi penetranti, per ognuno aveva una buona parola e ininterrottamente, per oltre un cinquantennio, esercitò la professione con indubbia perizia ed inimitabile disponibilità.



Il suo forno, annesso al fabbricato rurale, adibito ad abitazione, era a riscaldamento diretto e corrispondeva a tutti i requisiti richiesti. Si componeva di una camera di mattoni, ricoperta da una volta a cupola, con il pavimento inclinato verso la bocca a forma di pentagono irregolare e situata a circa un metro da terra.



SPACCATO RICOSTRUTTIVO DEL FORNO IN LOCALITA' POZZOLA

Questa comunicava con un camino, attraverso cui avveniva il tiraggio. Il manufatto era collocato in un angusto locale orientato a sud, rischiarato da una finestrella di ridotte dimensioni e vi si accedeva dal cortile mediante una porta munita di robusto catenaccio. Ad uno sguardo superficiale sembrava una costruzione di poco rilievo, eppure.... quanta importanza assumevano quelle rustiche pareti! Erano il perno di sussistenza per gli abitanti della zona: lì si elaborava il "Panem nostrum", indispensabile per quella gente dedita prevalentemente all'agricoltura e, dalla penuria, costretta a cibi frugali.

Fino al 1945 la panificazione casalinga era ancora un rito quasi sacro nel nostro paese. . Vedeva impegnati alcuni componenti della famiglia nell'arco di due giorni. Vigeva una prassi ben consolidata e nessuno vi derogava. Protagonista principale era solitamente la decana di casa, se ancora valida. Di primo pomeriggio, periodicamente, inviava i nipotini, muniti di un piccolo recipiente di lucido rame stagnato o di alluminio, la "sidelina", dalla "furnéra" a concordare l'ora di cottura per l'indomani e a prelevare una porzione di lievito naturale, il "carsent", che conteneva gli enzimi necessari per la fermentazione panaria. Non occorre definire il quantitativo: la Signora, che conosceva nei dettagli ogni suo utente, ben sapeva calibrare le dosi appropriate.



I ragazzi non rifiutavano mai questo incarico. Partivano saltellando, chiamavano, cammin facendo, qualche amico e, seguendo la scorciatoia tra prati e boschi, correvano a destinazione, certi che non sarebbero rimasti delusi: un'appetente merendina da sbocconcellare rincasando era assicurata: la Madlinòe aveva un debole per i bambini.

In cucina subito iniziava l'opera: l'anziana massaia, annodato il fazzoletto sul capo, sopra l'abito di cotone nero, grigio antracite o a fiorellini bianchi, indossava un ampio grembiule immacolato e in una madia di legno, a forma di culla, per una ventina di

minuti intrideva quel lievito con farina di segale mista a granoturco, acqua tiepida e sale. Ricopriva poi con un candido telo, dal profumo di bucato, il composto e lo poneva a riposare in un luogo tiepido, spesso in prossimità del camino o della stufa.

Il giorno successivo disponeva la madia, protetta da una spessa coperta, su una carriola, talvolta stridente, collocava accanto delle fascine di legna secca, s'infilava sul braccio una borsa dal contenuto "misterioso" e partiva. Se il carico era troppo greve, un uomo l'aiutava nel trasporto. Giunta alla meta, scopriva quali erano le altre colleghe (due o tre generalmente) inserite nel suo turno, ma non si soffermava in profusi convenevoli: poche parole bastavano per riallacciare i precedenti rapporti. Insieme immediatamente rimanipolavano il loro impasto, ne dosavano la consistenza sotto lo sguardo vigile e il consiglio della "Maestra" e lo lasciavano nuovamente lievitare per un'ora, che non trascorrevano mai in ozio: la percezione e la valutazione temporale erano d'istinto subordinate a ben precise modalità di misurazione, ogni attimo doveva essere "speso bene". Ciascuna donna, durante quell'attesa, seduta su panche, "scagn" o seggiolini, "cadreghitt", al tepore dell'interno nelle stagioni rigide, o fuori, all'ombra di qualche arbusto, con temperature più favorevoli, cuciva, rammendava, ricamava, sferruzzava e intanto si animava la conversazione in quel "salotto mondano alla buona".

La Madlinòe conosceva le più recenti novità, le provenivano dalle cascine dei Beati, della Rura, del Gola, della Marcia, del Curone, dei Barlan, dei Cannooos, dei Ragni, dei Costantini, di Riale e da altri casolari isolati. Diffondeva volentieri le informazioni, corredandole di qualche suo arguto commento; eterogenee erano le deduzioni, le risposte e qualche innocua malignità intercalate in quei momenti colloquiali. A volte avveniva anche uno scambio di esperienze: ricette di cucina, particolari punti per la maglia o l'uncinetto, piccoli trucchi per le mansioni domestiche o per il "saper vivere". Era un aggiornamento automatico e gratuito, che in quella pausa distensiva lasciava tutte più ricche o, perlomeno, ritemperate.

Intanto il forno, in cui ardevano i sarmenti crepitanti, si riscaldava. Agli sguardi infantili sembrava un fenomeno irreali, con un innegabile potere di attrazione; le fiamme rosse e sfavillanti suggestionavano: così ci si configurava l'inferno con le anime dannate.

Trascorsi i sessanta minuti di prammatica: grande fermento! La fornaia, osservata la cavità infuocata e desunto dal colore chiaro del suo cielo di aver raggiunto la temperatura ideale (dai 200 ai 250 gradi), estraeva i residui della combustione, ripuliva il piano d'appoggio con un cencio umido fissato all'estremità di una lunga asta e si apprestava ad infornare. Era la sequenza più impegnativa: ogni aspirazione, ogni gesto, in simbiosi, erano finalizzati a un esito soddisfacente. Si modellava la pasta soffice e tiepida in forme circolari, lievemente cupoliformi e, per non confonderle con quelle altrui, ciascuna massaia vi imprimeva un personale segno distintivo: un taglio longitudinale, un pizzicotto, un pugno, un'incisione a mezzaluna e persino una croce; il richiamo al simbolismo religioso non era mai trascurabile in quella operazione. Con un'apposita pala la Madlinòe, ad una ad una, le introduceva nella camera incandescente. Nulla andava sciupato: l'ultima pasta e i residui, scrupolosamente staccati dalle pareti della madia per mezzo di una rasiera, erano riservati alla confezione di rudimentali dolciumi: il "michin", arricchito di burro, zucchero e frutti, estratti dalla saccoccia dei

"segreti", e il brusareu", una schiacciata farcita con ciliege in primavera, pesche in estate, uva in autunno, mele o fichi secchi in inverno.

Conclusa l'infornata, iniziava la fase di cottura, che richiedeva non meno di cinquanta minuti. L'apertura veniva sigillata con una serranda ermetica, un chiusino, per impedire che la temperatura interna scendesse sotto i cento gradi. Quando si riapriva, un profumo invitante si spandeva intorno e appagava chi aveva operato.

Le donne, dopo una rapida occhiata da intenditore, fugato ogni dubbio, riponevano con aria soddisfatta le pagnotte, si affrettavano a ripararle con la coperta e riprendevano la strada del ritorno con un senso di sollievo: un altro esame era stato positivamente superato.

I bambini, particolarmente attenti ai cigolii della via, le notavano da lontano, le raggiungevano in un baleno, ansiosi di ricevere un pezzetto di "brusareu"; lo mangiavano avidamente; mani e bocca divenivano colorate e appiccicose. Era una festa per loro!

A casa il pane fresco e croccante veniva gustato con piacere anche dagli adulti: pareva un biscotto! Poi si conservava accuratamente: doveva durare almeno una settimana! Perdeva gradatamente morbidezza e fragranza, ma si consumava anche se indurito e ricoperto da un azzurrognolo velo di muffa.

Non erano definite tariffe specifiche per quelle prestazioni. La "furnéra" era di miti pretese: qualche fastello di rami essiccati, qualche pagnotta, approssimativamente proporzionati al quantitativo panificato, erano per lei una sufficiente retribuzione; inoltre, palese o velata, la generosità era per lei un fattore costante.

Gli anni della seconda guerra mondiale la videro spesso alla ribalta. Le parole del "Pater noster", "dacci oggi il nostro pane quotidiano", non rimanevano solo preghiera, si tramutavano ripetutamente in atto pratico a vantaggio di chi era indigente. Pochi ne erano diretti testimoni, ma molti l'intuivano e sapevano mantenere il silenzio. Tra i benefattori latenti forse un posticino anche a lei e' riservato.

La sua attività non esulava da controlli, come apparentemente poteva lasciar supporre: era sottoposta a normative ben precise, che prevedevano la gestione di una contabilità ispezionabile. Era d'obbligo esatta annotazione di nome e cognome del cliente, data in cui fruiva del servizio, peso della farina usata per la mistura e del prodotto ottenuto.

Veniva a tal fine predisposto un registro di carico e scarico, timbrato e firmato dal Ministero Agricoltura e Foreste (Sezione Provinciale Alimenti). I nipoti dei coniugi Luisetti ne custodiscono affettuosamente uno del 1941, stampato da "La Tipografica" di Novara, composto di novantotto pagine debitamente numerate.





Da un'attenta lettura dei dati emergono chiaramente l'entità dei nuclei familiari e la periodicità con cui panificavano.

È un documento di non trascurabile rilevanza per ricostruire qualche pagina di una storia a noi ancora vicina, ma già tramontata.

DATA		COGNOME E NOME DEL PROPRIETARIO DELLA FARINA O DELL'IMPASTO	Quantità ricevuta di farina o impasto	Quantità di pane prodotto e consegnato	Annotazioni	
11	Aprile	1880	Bartolotti Bartolotta	Kg 8	Kg 10	
"	"	"	Quarzi Ignazio	" 8	" 10	
"	"	"	Lusetti Carlo	" 8	" 10	
18	"	"	Bartolotti Albino	" 8	" 10	
"	"	"	Loventini Giovanni	" 10	" 12	
"	"	"	Quarzi Giuseppe	" 6	" 8	
21	"	"	Borzi Bartolotta	" 8	" 10	
"	"	"	Moalli Cesare	" 8	" 10	
"	"	"	Bartolotti Bartolotta	" 8	" 10	
25	"	"	Lusetti Giacomo	" 10	" 12	
"	"	"	Quarzi Giuseppe	" 10	" 12	
"	"	"	Bonanno Guglielmo	" 6	" 8	
"	"	"	Moalli Cesare	" 6	" 8	
"	"	"	Loventini Giovanni	" 10	" 12	
"	"	"	Lusetti Achille	" 6	" 8	
"	"	"	Quarzi Felice	" 6	" 8	
"	"	"	Chivetti Edoardo	" 6	" 8	
"	"	"	Lusetti Elvira	" 6	" 8	
28	"	"	Bartolotta Antonio	" 8	" 10	
"	"	"	Quarzi Bartolotta	" 8	" 10	
"	"	"	Castelli Giandomenico	" 8	" 10	
30	Maggio	"	Lusetti Luigi	" 8	" 10	
"	"	"	Lusetti Giuseppe	" 8	" 10	
"	"	"	Loventini Antonio	" 6	" 8	
"	"	"	Boletti Baldo	" 6	" 8	
8	"	"	Bartolotta Antonio	" 10	" 12	
"	"	"	Quarzi Bartolotta	" 10	" 12	
16	"	"	Quarzi Ignazio	" 10	" 12	
"	"	"	Lusetti Carlo	" 8	" 10	
"	"	"	Loventini Giovanni	" 10	" 12	
"	"	"	Lusetti Giuseppe	" 6	" 8	
"	"	"	Moalli Cesare	" 8	" 10	
"	"	"	Loventini Antonio	" 8	" 10	
22	"	"	Quarzi Bartolotta	" 8	" 10	
"	"	"	Bartolotta Antonio	" 8	" 10	
"	"	"	Boletti Baldo	" 6	" 8	
"	"	"	Bonanno Guglielmo	" 8	" 10	
29	"	"	Quarzi Ignazio	" 10	" 12	
"	"	"	Lusetti Carlo	" 10	" 12	
8	Giugno	"	Lusetti Giacomo	" 10	" 12	

Il presente registro di carico e scarico è formato di n. 26 pagine debitamente numerate e ~~firmate~~ e prima di essere messo in uso, come risulta dalla Sezione Provinciale dell'Amministrazione di Nocera.

Nocera, 17/20/1911

In un passato piu' remoto rigide leggi vigevano in questo settore, come si evince dagli Statuti castellettesi del 1340.

L'articolo XXII comandava alle *"persone del luogo viventi in case con tetto di paglia e a tutti i fornai di non tenere fuoco acceso finche' continuera' a spirare vento"*. I Consoli in carica erano preposti a sorvegliare e chi non ottemperava era assoggettato a un'ammenda di *"soldi tre di lire imperiali"*. Solo per necessita' impellente era ammessa qualche concessione, sotto giuramento.

L'articolo XXIII prescriveva che non si scaldassero, ne' si adibissero all'uso, forni *"nei giorni festivi e neppure negli altri feriat (di riposo)"*. La multa per inadempienza era di lire ventiquattro imperiali.

L'articolo CXXXVI stabiliva la quantita' per la largizione caritativa del pane, che consisteva in almeno dodici once (300 grammi) per ogni qualita' e forma. La penalita' per i contravventori era fissata in soldi tre imperiali.

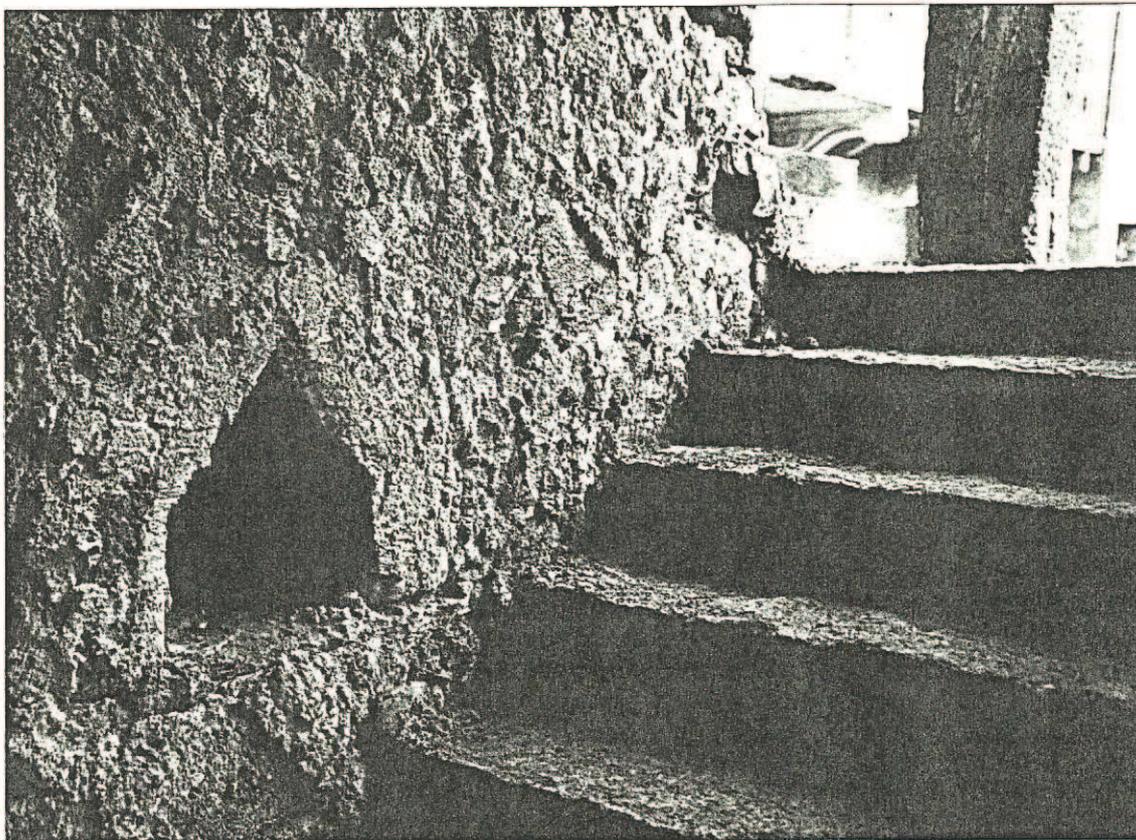
L'articolo CXXXVII regolamentava il commercio del pane, che doveva essere posto in vendita a *"prezzo ragionevole"*. Inoltre doveva *"risultare di buona cottura e tale da potersi gustare mangiando anche senza companatico"*. Coloro che non si attenevano a tale disposizione avevano il divieto di vendita di tutta la *"cotta"* di pane sfornato. I trasgressori erano perseguiti settimanalmente.

Gia' gli uomini primitivi avevano avvertito l'esigenza di regole. Il pane, a partire dall'eta' del bronzo, divenne l'alimento per eccellenza in tutte le aree della cerealicoltura ed e' logica un'attenta tutela nei suoi confronti.

Inizialmente in Egitto e nell'Europa preistorica era azzimo, a forma piatta, rotonda o quadrangolare. La fermentazione fu poi introdotta nel vicino Oriente ed estesa lentamente nelle regioni del Mediterraneo. Plinio nella sua *"Naturalis Historia"* aveva dedicato un intero paragrafo all'impiego del lievito. Nel 174 a. C. Roma documentava gia' la presenza di *"pistores"*, panettieri di professione, che nell'epoca imperiale si unirono in corporazioni. Nel corso dei secoli la tecnica si modifico': verso la meta' del '700 si tentarono le macchine impastatrici e la prima veramente funzionale fu adottata a Parigi nel 1810.

Da allora l'evoluzione proseguì con moto celere. Attualmente ogni processo e' meccanico: fariniere, cilindratrici, spezzatrici, stampatrici, lamellatrici, camere elettriche di cottura, dispositivi di raffreddamento con trasportatori a nastro, rispondenti a scrupolose norme igieniche, non rievocano certo la cenere e le lingue fiammeggianti di una volta.

Anche l'umile forno di Pozzola non esiste piu'. Interventi di ristrutturazione edilizia l'hanno da poco smantellato. Di quel punto nevralgico, che conferiva una singolare connotazione e una certa importanza a una frazione, altrimenti priva di caratteristiche peculiari, rimane soltanto la bocca pentagonale.



Particolari riflessi di luce la rendono paragonabile a una tragica maschera greca, che esprime con una smorfia un suo sentimento. Grazie ad altri riverberi pare invece rammentare, con un sorriso, la serenita' di una tradizione semplice, a cui alcuni di noi sono ancora congiunti e da cui riescono sempre a emergere valori perenni di umanita'. A chi e' sensibile puo' richiamare frammenti di vita da intuire, scoprire, approfondire,

FONTI:

SERAFINO BELFANTI, CASTELLETTO SOPRA TICINO

TESTIMONIANZE ORALI

FOTOGRAFIE GENTILMENTE CONCESSE DAI SIGNORI:

MARILENA LUISETTI E SERGIO ALOVISETTI

IL DISEGNO RICOSTRUTTIVO DEL FORNO E' DI MAURO SQUARZANTI