

LA STORIA DEL FORNO PLACIDI, DA SAN FLAVIANO A NUOVA VITA CON GLI OPERAI DELLA RICOSTRUZIONE

7 Maggio 2018



L'AQUILA - A L'Aquila ci sono vicoli e cognomi che nell'immaginario collettivo vengono associati istintivamente a sapori e profumi definiti, protagonisti di un'epoca che, dagli anni Cinquanta fino al sisma del 2009, ha disegnato la geografia delle tipicità artigiane cittadine.

Il cognome Placidi per gli aquilani è da sempre sinonimo di pane, quello che giornalmente si sfornava nella bottega alimentare di via San Flaviano, in uno dei vicoli a "capo Piazza", diventata ufficialmente Forno Placidi nel 1952. Quasi settant'anni durante i quali il devastante terremoto ha spiazzato in pochi istanti i sacrifici di una vita. Il forno, le attrezzature per la panificazione, gli appartamenti appena restaurati ai piani superiori del palazzo quattrocentesco, sono rimasti sotto un cumulo di macerie.

Oggi il forno del cavalier **Giulio Placidi** vive una seconda vita nella bottega di via Monte Guelfi, all'angolo con Corso Federico II, di fronte il palazzo dell'ex Standa, dove i figli **Carla** e **Gianni** hanno deciso di riportare la tradizionale attività familiare, in seguito al sisma dislocata in un centro commerciale.

"Mio padre Giulio gestiva il prestigioso bar Eden dell'Aquila ma negli anni Cinquanta decise di acquistare dalla famiglia **Vivio** il forno in vendita a capo piazza - racconta Carla a *Virtù*

Quotidiane - All'inizio mio padre impiegò nel forno i suoi fratelli e successivamente anche mia madre, che all'epoca lavorava nel negozio Monti, e decise di avviare anche il negozio di alimentari".

"Nel giro di una notte abbiamo perso tutto, lavoro, case, attività, con i mutui ancora da pagare. Siamo rimasti senza niente per 508 giorni", ricorda addolorata Carla che quei giorni li ha contati uno ad uno fino a quando, insieme al fratello, decide di rimboccarsi le maniche e di investire in nuove attrezzature.

Il forno riapre nel centro commerciale di via Vicentini, ma "non ci sentivamo a casa e l'affitto esagerato ha finito per sfiancarci - ammette la titolare - tremila euro al mese per ottanta metri quadri, senza finestre. Così nonostante il lavoro non mancasse abbiamo deciso di ritornare in centro, l'unica via possibile per riappropriarci della nostra vita. Siamo nati e cresciuti a Piazza Duomo".

Nasce così il forno Placidi che da allora e nonostante le difficoltà continua ad essere un'attività a conduzione familiare che panifica per se stessa e per alcuni ristoranti della zona, circa settanta varietà di pane per formati e farine, pane alle noci, segale, mais, cereali integrali, biologici, farro, semi di chia e poi maritozzi, biscotti, fiadoni, crostate e anche pasta fresca. Una volta a settimana è possibile trovare il Cremonese, un pane dolce antico, il dolce dei "poveri" di una volta fatto con le uova.

✘ "Il nostro consulente è ancora **Giorgio Natali**, quasi ottantenne, mastro fornaio che lavorava per mio padre da prima che io nascessi - racconta Carla - al quale abbiamo ceduto il premio di fedeltà al lavoro assegnato alla mia famiglia dalla Camera di Commercio dell'Aquila. Il custode dei segreti antichi della panificazione di una volta".

"Lavoriamo molto con gli operai che pranzano con i nostri panini a prezzi popolari. Persone squisite con le mani sporche di lavoro verso le quali cerchiamo di garantire un'offerta sempre

variegata tra pizzette e panini, il martedì anche con la porchetta di Ariccia. Abbiamo riscoperto anche i turisti 'solidali' che comprano a prescindere, come gesto di vicinanza nei confronti di una città che considerano bellissima ma che lascia ancora spaesati. È per questo che in questa porzione di città ogni commerciante diventa anche operatore turistico”.