

SULLE STRADE DEL PANE, QUANDO PER LA LIEVITAZIONE DEI DOLCI SI USAVA L'AMMONIACA - VIDEO

28 Luglio 2018

di **Daniela Braccani**



BARISCIANO – L'accensione del forno comunitario del paese era una festa soprattutto per i bambini che aspettavano furtivamente di poter rosicchiare la pasta del pane. L'impasto era utilizzato anche per sigillare la porta del forno ed evitare così che il calore si disperdesse all'esterno. L'odore delle fascine in fiamme pervadeva strade e vicoli e preannunciava un momento di festa e profonda condivisione.

A Pienze, l'unica frazione di Barisciano, il comune in provincia dell'Aquila che guarda

dall'alto la Valle dell'Aterno, ci sono ancora due forni comunali, uno a Petogna e l'altro in località San Martino.

Il forno di quartiere, prima che in ogni casa ci fosse una cucina elettrica, era un luogo di ritrovo, l'attesa e l'incontro favorivano momenti di grande socialità, l'accensione del fuoco per la cottura del pane e dei dolci era un rito collettivo che coinvolgeva tutti, adulti, anziani e bambini, tanti bambini, perché all'epoca, siamo nei primi anni del Novecento, le famiglie erano ancora numerose e la comunità aveva nella condivisione il suo collante più forte.

Sembra passato un secolo da quando **Maria Pia**, all'epoca una bambina di nemmeno dieci anni, usciva di casa per recarsi in farmacia a comprare l'ammoniaca per la sua mamma e le signore del paese impegnate ad impastare con energia e sapienza gli ingredienti necessari per la preparazione dei dolci. Biscotti, crostate e "nocci abbruscati" si infornavano una volta ultimata la cottura del pane.

"Il lievitante utilizzato anticamente per impastare i dolci era l'ammoniaca in polvere, l'unico ingrediente che non avevamo in casa e che si poteva acquistare in farmacia, a grammi, a seconda delle quantità di dolci da preparare. Di fatto un bicarbonato che garantiva ai dolci non solo un'ottima ricrescita ma anche un profumo ed un sapore inconfondibili"

Un momento di gioia e anche di grande responsabilità per la piccola Maria Pia che, oggi nonna, tramanda a figli e nipoti i segreti di una volta "quando tutti gli elementi del ricettario per approntare gli impasti dolci si trovavano in casa – ricorda – uova, farina, latte, spezie, erano i frutti di una vita rurale dedicata all'agricoltura e all'allevamento, attività comuni a tutti i piccoli borghi dell'entroterra abruzzese"

"Il Forno Racconta", il progetto promosso dalle associazioni San Valentino Onlus di Petogna, Misa di Pescomaggiore e la Pro loco di Pienze, con il patrocinio del Comune di Barisciano (L'Aquila) e la collaborazione di Slow Food e *Virtù Quotidiane*, intende raccontare le storie e le ricette più note dei forni di Pienze, Petogna, Villa di Mezzo e San Martino, e Pescomaggiore, in attesa dell'iniziativa "Per le strade del pane, il sentiero che unisce", in programma sabato 4 agosto, sulle antiche vie che collegano il forno di Pescomaggiore a quello di Petogna, testimonianza di un passato che ha nel presente la sua continuità.

"Oggi si trova anche nei supermercati, insieme a lieviti industriali, ma una volta l'ammoniaca in polvere si poteva comprare solo in farmacia. La cottura dei biscotti avveniva dopo quella del pane, profumo e sapore erano inconfondibili", racconta **Maria Pia Damiani** che svela, nel video e mentre ammassa i biscotti della nonna, curiosità e segreti delle ricette dolci di una volta.