

SULLE STRADE DEL PANE TRA PETOGNA E PESCOMAGGIORE, DOVE “IL FORNO RACCONTA” - VIDEO

19 Luglio 2018

di **Daniela Braccani**



BARISCIANO – Se gli antichi forni comunitari potessero parlare racconterebbero di incontri, condivisione, amori e litigi, testimonianze preziose della vita rurale dei piccoli borghi montani dell’entroterra d’Abruzzo nei primi anni del Novecento.

L’accensione del forno pubblico, all’epoca, era un rito collettivo, quando l’odore del fumo di arbusti secchi di timo e ginestra pervadeva i vicoli del paese, le signore si preparavano ad infornare i filoni di pane, i dolci e le pizze, simbolo di ricchezza per la civiltà contadina di un tempo.

Memorie di un passato che è bene tramandare alle nuove generazioni per non disperdere i saperi e la saggezza degli anziani che hanno tanto da raccontare.

È con questo spirito che nasce “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*, per raccontare le storie e le ricette più note dei forni di Pienze, Petogna, Villa di Mezzo e San Martino, e Pescomaggiore.

Come racconta **Lisa Battistella**, un'anziana signora di Pienze, 85 anni, tempra verace e piglio deciso, braccia forti ed allenate ad impastare il pane che una volta si faceva in casa e si cuoceva nel forno del paese. La sera era dedicata alla "messa", ricorda la vivace nonnina a *Virtù Quotidiane* mentre spiega che preferisce parlare in dialetto, perché "mi viene meglio".

La "messa" era la preparazione che si faceva la sera prima, in una madia si disponevano la farina a fontana con il lievito madre sciolto in un po' di acqua tiepida e le patate schiacciate per dare maggiore consistenza e volume all'impasto.

Un impasto che "si ammassava con forza fino a quando affioravano i cosiddetti palloncini e che si lasciava lievitare per tutta la notte – spiega Lisa – la mattina si aggiungevano ancora farina, patate, un pizzico di sale e si rimpastava di nuovo. Una volta morbido e ben asciutto, doveva ricrescere per qualche ora ancora prima di ricavarne i filoni da infornare".

Sulla forma del pane le signore disegnavano una croce per benedire l'alimento principe che avrebbe sfamato la famiglia per almeno una quindicina di giorni. I filoni si infornavano nel forno già caldo, acceso con materiali di risulta, perché all'epoca la legna era un bene prezioso necessario in casa per alimentare stufe e camini.

Per l'accensione del forno comune si utilizzavano i "tursetti", ovvero i fusti delle pannocchie, oppure le "retole", i fasci circolari di arbusti secchi di timo chiamati "pecce", che di solito si caricavano sull'asino di ritorno dai campi. Si raccoglievano inoltre ginestre secche e siepi lungo le strade. Elementi che davano un sapore buono e particolare al pane, croccante e profumato. L'operazione, affidata all'esperto del paese, richiedeva molta cura.

Il forno era un luogo di incontro e spesso c'era anche molta competizione tra le donne che cercavano di "occupare" la posizione migliore per la cottura dei prodotti, ma di questa e di tante altre storie si parlerà sabato 4 agosto nell'ambito dell'iniziativa "Per le strade del pane, il sentiero che unisce", sulle antiche vie che collegano il forno di Pescomaggiore a quello di Petogna, testimonianza di un passato che ha nel presente la sua continuità.