

L'assalto ai forni

Richiamare alla mente aspetti di un contesto di vita oggi del tutto inimmaginabile spesso suscita tenerezza, se non vogliamo credere che talora possa ingenerare in noi addirittura nostalgia. E di esempi coloro che vantano un notevole vissuto dietro di sé o, per meglio intenderci, hanno una ricca e lunga esperienza di vita, ne potrebbero fare a sfascio. Ciò non toglie, però, che tutti avremmo sempre e comunque qualche caso da presentare. Ne potrebbe essere conferma proprio questo ricordo, il ricordo di un rituale che si ripeteva ogni anno. Ammetto che oggi tantissimi farebbero fatica a pensare che tale cerimonia veniva programmata anzi tempo ed era appunto quello che quasi tutte le famiglie della nostra Città si imponevano coll'approssimarsi della data fissata: valutare quale panificio valesse la pena prendere nella giusta considerazione. Di solito si preferiva quello presso il quale ci si era riforniti di pane tutto l'anno, ma questa non era una regola fissa, tant'è vero che non mancavano di quelli che per la circostanza privilegiavano forni della periferia o quanto meno da essi mai frequentati. Era un compito assolto unicamente dalle donne, per cui il più delle volte le stesse si organizzavano in gruppi per effettuare la consueta spedizione. Così, chi si trovasse per caso in quei giorni nei pressi di un panificio, poteva notare come tante massaie, armate di quanto occorresse per l'esecuzione dei loro programmi, a scaglioni ne varcavano la soglia in maniera quasi piena di esultanza, spingendosi senza alcuna forma di imbarazzo finanche nel laboratorio.

Vi prego, non lasciatevi suggestionare dal titolo e non permettete che l'introduzione a questo mio lontano ricordo, che risale alla mia infanzia e che mi accingo a presentarvi, vi procuri uno stato di apprensione! Posso rassicurarvi fin da subito che non è mai stato aggredito alcun garzone di fornaio, né abbiamo mai vissuto esperienze che ci riportassero idealmente a quella ineffabile carestia manzoniana, che, come tutti sappiamo, degenerò nell'assalto al forno delle grucce ed al mancato attacco a quello del Cordusio. Nel nostro caso, se proprio vogliamo servirci del termine "assalto", abbiamo l'obbligo di chiarire che si trattava di una piacevole consuetudine, oltretutto molto attesa e gradita anche dagli stessi panificatori. Essa offriva, inoltre, una valida opportunità di fare nuove conoscenze, di confrontarsi, di... riavvicinarsi o, quanto meno, di rivedersi con chi si era per esigenze di lavoro, di famiglia o altro trasferito altrove. Così, dopo i tradizionali ed inevitabili convenevoli con i titolari dell'esercizio, si passava al laboratorio. Ci vuole poco ad immaginare quale fosse la confusione che regnava in tale ambiente. Qui ci si rivolgeva, qualora fosse al momento disponibile,

*all'operaio che si riteneva maggiormente esperto nel settore e gli si esponevano le proprie richieste. Gli si raccomandava di non usare l'impastatrice, ma di fare uso di "olio di gomito". Si passava, quindi, a versare il contenuto delle bisacce (capianti sacche di stoffa) sul banco di lavoro. Allora, si vedevano venir fuori pentole in cui sistemare il prodotto che si era intenzionati a realizzare, uova in abbondanza, sale, pepe macinato di fresco e sugna. Di quest'ultima, genuina e fatta in casa, dobbiamo almeno dire che era indispensabile, perché era e resta un ingrediente alimentare che rende gli impasti friabili, dona loro un sapore più denso e fragrante e ne aumenta il volume. Fatto ciò, si dava inizio al rito che si concludeva con la realizzazione di quello che è tuttora considerato particolare simbolo della Pasqua: il **casatiello**,*



una enorme ciambella, stimata il rustico per eccellenza, che si prepara in occasione della Pasqua. E proprio perché simboleggia la Pasqua, secondo la tradizione sulla superficie dell'impasto si incastrano uova intere fissate da pezzi di pasta a forma di croce. Ciò, per ricordare non solo la passione di Cristo, ma anche la Sua corona di spine. La forma ad anello, invece, indica la continuità, in quanto la Pasqua simboleggia il "passaggio" dalla morte alla rinascita.



Ritorniamo, intanto, al banco di preparazione di questo favoloso rustico, dove il panificatore di turno, per procedere, sembra quasi ci abbia chiesto di

prestargli dovuta attenzione nelle fasi che si accinge ad espletare. Apparirà strano, ma per ogni massaia c'era da aggiustare le dosi degli ingredienti. Si pensava di dover acquistare solo farina e lievito madre, ma il solito ritornello di ogni anno era che il tale o talaltro componente andava integrato, perché... insufficiente. Era il più delle volte, come si intuisce facilmente, il classico, quasi inevitabile, ma anche... perdonabile espediente per gonfiare i guadagni.

Naturalmente va da sé che chi non si avvalessa di tale opera, acquistava il suo casatiello scegliendolo tra quei pochi che facevano la loro prima timida apparizione nella vetrina di qualche panificio. Poche massaie, inoltre, lo realizzavano in casa, in quanto possedevano e si ritenevano esperte nell'uso (oggi del tutto superato) del "forno di campagna".



(immagine tratta da web, che riproduce un vecchio forno di campagna)

Sono certo che molti, morsi dalla curiosità, si chiederanno cosa fosse. Giusto, quindi, per dare un'idea a coloro che ignorano l'esistenza di questo particolare oggetto, occorre precisare che il forno di campagna consentiva di cuocere, su comune fornello a gas, qualsiasi alimento in maniera rapidissima e come se si cucinasse in un comune attuale forno. Dava, altresì, la possibilità a coloro che non disponevano di un vero forno, di preparare con altrettanta efficacia torte, focacce, pane ed altro.

Ritenuto bastevole quanto detto, possiamo riportarci nel laboratorio del panificio che ci ha ospitati per completare il lavoro con gli ultimi dettagli. A termine della lavorazione, l'impasto veniva diviso in due parti. Ognuna di esse veniva allungata ed arrotolata. Dopo questa fase, entrambe venivano attorcigliate su se stesse; si univa, poi, l'estremità dell'una a quella dell'altra fino a formare una corona che veniva collocata in un tegame preferibilmente alto. Su di essa, in ultimo, venivano disposte nella posizione voluta delle uova fermate ognuna da due strisce di pasta a forma di croce; si applicava, quindi, con del fil di ferro una targa metallica numerata ad uno dei manici del recipiente e si consegnava il riscontro alla legittima committente di tale opera. Il casatiello a questo punto veniva associato agli altri del giorno in corso, insieme ai quali avrebbe fatto bella vista di sé sulle

mensole di una grande scaffalatura. A vederli sembravano inermi, invece era quello il momento in cui si avviava silenziosamente il loro processo di crescita, che rimaneva attivo nelle ventiquattrore successive. Il giorno dopo, infatti, li si poteva ammirare nella loro quasi interezza e notare come fossero giunti vicini al giusto limite, senza però debordare dalle pentole, dai ruoti o dai tegami di varia capienza che li ospitavano. Intanto le moderate e continue fiamme sprigionate dalle fascine, prendendo a lambire la volta e le pareti del forno, le facevano arroventare con una certa rapidità; successivamente si inseriva legna secca che avesse un elevato potere calorico, indispensabile per completare l'opera di "quelli" del giorno precedente. Non esistevano apparecchiature di alcuna sorta per stabilire quando fosse giunto il tempo di infornare. Valeva l'esperienza maturata nel corso degli anni dal "caporale" del laboratorio (termine non certo da intendersi nell'accezione per niente edificante che frequentemente gli si attribuisce di recente), per stabilire quando infornare e che tempi concedere per la giusta cottura. Il suo occhio esperto, infatti, era rivolto al colore dei mattoni refrattari, che in un primo momento si tingevano di nero e con la persistenza del fuoco assumevano una tonalità di colore tra il bianco ed il grigiastro. Da ciò egli capiva che il forno era caldo. A questo punto per sua disposizione un collaboratore provvedeva alla rimozione delle ceneri con un rastrello, per passare, poi, a ripulire il piano di cottura con uno straccio bagnato attorcigliato ad un lungo bastone che gli permetteva di arrivare anche negli angoli più riposti. Finalmente si infornava. Che tale rituale si fosse concluso, lo si intuiva quando la bocca del forno veniva chiusa ermeticamente. Quasi per magia, tale gesto riportava alla realtà chi si fosse lasciato affascinare dalla sequenza delle varie fasi appena descritte. Allora ci si accorgeva del ragazzino lagnoso che, aggrappato alle sottane di sua madre, reclamava un pezzo di pasta per emulare il panificatore all'opera; della bimbetta dallo sguardo malizioso che si pavoneggiava della sua bravura nel manipolare l'impasto e di chi con fare dispettoso le guastava o le denigrava il suo capolavoro, e giù di lì. Non mancava, poi, il poppante che piangeva, la nonnetta brontolona, la donnetta amante delle ciarle, quella dall'atteggiamento... un po' smargiasso, quella alquanto trasandata e dal tono di voce molto alto, la spocchiosa che ostentava caratteri di nobiltà e atteggiamenti matronali... Come si può facilmente intuire, tale era la natura dei personaggi che si susseguivano nell'arco di un'intera giornata e per circa una settimana, ai quali, per completarne il quadro, andavano ad alternarsi o aggiungersi anche tante casalinghe di altro stampo, tutte donne semplici, tranquille, dall'aspetto e dal portamento più che dignitoso, tanto che non esiterei a definirle "signorili", come si poteva ben rilevare dalla raffinatezza

dei modi con cui si porgevano. Intanto, si faceva strada sempre più l'esigenza di allontanarsi da quella che gradualmente aveva assunto le sembianze di una bolgia, per la gran confusione che vi si era instaurata. Si raggiungeva, quindi, la titolare per quantificare in moneta le varie integrazioni, dopodiché si provava a guadagnare finalmente l'uscita. Appena fuori, si tirava un profondo sospiro di sollievo, soddisfatti, anche se piuttosto stressati, di come si fosse condotta e risolta quella che aveva tutte le sembianze di un'ardua impresa. Chi da sola, chi in gruppo, chi in compagnia della vicina di pianerottolo o con l'amica o con la parente, tutte tra un commento ed una valutazione si avviavano verso casa. Non mancava chi si proiettasse col pensiero alla Pasqua dell'anno seguente, esponendo quale potesse essere a suo dire una valida alternativa a quella che stava assumendo l'aspetto di un compito sempre più difficile da gestire. Si trattava solo, come si intuisce facilmente, di uno stato d'animo dovuto al vissuto del momento, in quanto l'anno successivo, si riscopriva la vogliosità di sempre, indispensabile per rivivere e tenere in vita momenti che oggi si rendono visibili solo nella memoria di pochi. Ci voleva ben altro per eliminare completamente certe consuetudini. E ciò, purtroppo (o, forse, "per fortuna") non si fece attendere a lungo. Mutamenti radicali, infatti, cominciarono ad avvertirsi fin dai primissimi anni '60. In osservanza delle più comuni norme d'igiene e per la salvaguardia della salute pubblica, fu imposto dalle istituzioni il calo ideale ma efficace di una barriera tra la clientela ed i laboratori di preparazione, trasformazione e vendita di alimenti. In assenza del possesso di autorizzazione sanitaria un esercente incorreva in severe sanzioni da parte degli organi di verifica e controllo, che, tra l'altro, avevano anche l'obbligo di accertare la conformità dei locali, degli impianti e delle attrezzature alla normativa vigente. Come si può immaginare, non fu facile né per i panificatori, né per la clientela impostare un nuovo rapporto in ossequio a quanto veniva prescritto, ma non esistevano alternative. E ciò bastò per porre un punto fermo ad una tradizione della quale è rimasto solo un ricordo lontano, anche se vivo, nella mente di coloro che hanno vissuto tali momenti particolari, unici, irripetibili, che, per quanto ci si attivi nel voler idealmente riprodurre con descrizioni accurate e minuziose, per chi riceve il messaggio restano immagini unicamente virtuali, che ognuno **"motu proprio"** è libero di adattare in un suo fantastico

"assalto ai forni".

13 aprile 2019

dott. Tullio Pesola