



### Pasta di Gragnano A lezione sul furgone

Per gli italiani la pasta è il "soul food" per eccellenza. Ma gli stranieri sanno cucinarla? Per rispondere a questa domanda **Ciro Moccia** — titolare, insieme ai fratelli, de La Fabbrica della pasta di Gragnano e presidente del Consorzio di tutela

della pasta Igp prodotta nella cittadina campana — ha deciso di puntare su uno speciale "tutorial" on the road: un camper che farà scuola di cucina nelle grandi città europee. Prima tappa a Roma, a gennaio, davanti a Castroni in via Cola di Rienzo. Poi il tour si sposterà a Montecarlo, Parigi, Berlino,

Stoccarda e altre località. In un'ora di corso le tre cuoche, **Barbara, Daniela e Lucia**, insegneranno segreti e ricette, invitando anche gli studenti delle scuole alberghiere delle varie città.

Per partecipare, scrivere a: [relazioniesterne@lafabbricadellapasta.it](mailto:relazioniesterne@lafabbricadellapasta.it)



**FRANCESCA**  
30 anni, operatrice sociale

Abruzzo

## Il recupero dopo il sisma

Così le donne riscaldano i borghi montani

**N**ei borghi montani intorno a L'Aquila, nelle occasioni festive, si riaccendono i vecchi forni risparmiati dal terremoto del 2009. Ci si ritrova, si impastano farine e si assaporano i piatti di una volta. I temi si intrecciano intorno a questi fuochi, racconta **Giovanni Cialone** di Slow Food: il recupero di semi del passato contribuisce a mantenere il paesaggio e a conservare la biodiversità; la riscoperta delle tradizioni alimenta una ritrovata socialità. Tutto concorre a valorizzare questi luoghi per arginare lo spopolamento. Il caso più recente a Tusillo, frazione di Villa Sant'Angelo, dove un mese fa, dopo il restauro dell'edificio seicentesco che lo custodisce, è stato riattivato il forno comunale, acceso regolarmente prima del sisma. «La gestione — racconta il sindaco **Domenico Nardis** — è ancora affidata alle signore del posto. Ci sono tante richieste, per pane ma anche per biscotti o pan di Spagna». Associazioni e amministrazioni locali uniscono le forze anche altrove. D'altra parte «si tratta di un patrimonio da salvaguardare» commenta **Anna Maria Ximenes**, professoressa in pensione che ha preso a cuore il ripristino dei forni tra Pescomaggiore e Petogna. Qui, da quattro anni, in un giorno d'estate, si ridà vita al rito collettivo della panificazione percorrendo a piedi la strada tra le due frazioni, inforando pane e ricordando ricette e storie locali. Questa manifestazione — che si chiama *Il forno racconta*. Per le strade del pane, il sentiero che unisce — segna la terza vita del forno di Pescomaggiore, abbattuto e ricostruito dagli abitanti nel 1954 perché divenuto covo di vipere. Anche a Pianelle di Tornimparte, poco più di tremila abitanti, durante **Forminfesta**, a luglio, si riattivano quattro vecchi forni strappati al terremoto per valorizzare i prodotti locali: si fa il pane con grano di Solina, impastando la farina con lievito madre, patate lesse e acqua.

Per informazioni contattare il Comune di Villa Sant'Angelo al numero 0862 810969

© RIPRODUZIONE RISERVATA

leri e oggi

# Il forno è di tutti

Fenomenologia di una riscoperta tutta italiana. Quella dei focolari collettivi spenti dall'avvento della cucina economica e ora riaccesi. Per i motivi più diversi

di **CINZIA LUCHELLI**, fotografie di **GIUSEPPE CHIANTERA** e **DAVIDE GRECO** per Rfood

**I**l fometto per fare il pane in casa non basta più, la nuova tendenza è frequentare un forno a legna collettivo. Come si faceva una volta. In Val d'Aosta ogni gruppo di case ne aveva uno dove le famiglie cuocivano pane di segale in quantità, per farne scorta. A Villarosa, in provincia di Enna, fino agli anni Sessanta, le massaie affidavano l'impasto al fornai di quartiere la mattina, prima di portare i bambini a scuola. Dal Nord al Sud la storia di questi forni è quella di tante piccole comunità. Se alcuni sono ancora in funzione, soprattutto nel Centro-Sud, e vengono accesi in ri-

correnze particolari, negli ultimi anni è cresciuto il numero di quelli ripristinati o costruiti ex novo da associazioni, centri sociali o amministrazioni locali. Una tendenza trainata dal recupero dei grani antichi e dal desiderio di ricostruire filiere corte e virtuose, a vantaggio dell'ambiente e del portafogli. Il fenomeno è anche sociale perché l'accensione del fuoco e l'attesa del profumo del pane caldo sono occasione per incontri, chiacchiere, condivisione di lievito madre e conoscenze. I più anziani o esperti tramandano il loro sapere ai novizi e l'arte di panificare si diffonde. Abbiamo selezionato cinque indirizzi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**FRANCESCO E LORENZO**  
12 anni, gemelli



**EMANUELA**  
43 anni, avvocatessa



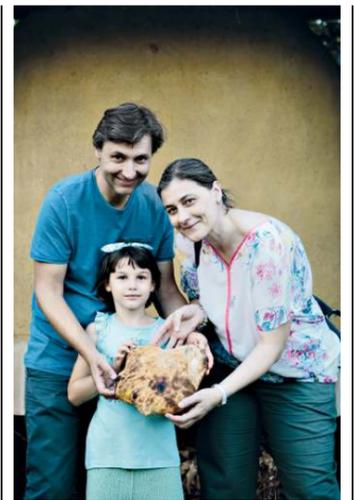
**MAURO**  
43 anni



**ANDERS E VERONIKA**  
30 anni, barista svedese; 26 anni, cuoca tedesca

### Il progetto fotografico

Per illustrare il fenomeno dei forni collettivi abbiamo scelto i volti di chi li frequenta. Le immagini sono state scattate il 23 settembre in due luoghi diversi. Quelle al Pav (Parco di Arte Vivente) di Torino sono di **Davide Greco**, quelle al centro sociale Casetta Rossa di Roma sono di **Giuseppe Chiantera** (ulixes Picture). Nel primo caso si infornava la focaccia, nel secondo era la giornata dedicata alla panificazione



**ALESSANDRO, LUISA E ENINA**  
43 anni, artista; 49 anni, bibliotecaria

Puglia

## La lezione degli anziani

A Castiglione d'Otranto pucce, pagnotte e biscotti

**P**rima i grani antichi, poi il forno, quindi il mulino. E la filiera della comunità è fatta. Siamo a Castiglione d'Otranto, frazione di Andrano, milleduecento abitanti nel sud del Salento. Una volta c'erano tre forni a dare pane agli abitanti. A distanza di quarant'anni dalla loro chiusura la comunità può contare di nuovo su un forno. È stato inaugurato nell'agosto dell'anno scorso grazie alla tenacia di una piccola associazione di volontari, la Casa delle agricolture Tullia e Gino, e grazie agli anziani dell'Auser Ponte Andrano-Castiglione, che ci hanno messo competenze e sapere.

Come **Oreste e Ada**, per esempio, nel racconto di **Donato Nuzzo**, presidente della cooperativa nata per gestire l'attività del forno: «Sono marito e moglie. Lui, mastro in pensione, ha contribuito alla costruzione; lei ha insegnato ai più giovani come panificare». Capita che le signore dell'Auser si diano appuntamento alle 6.30 di mattina per impastare e infornare pucce, pani e biscotti. Una maestria che arriva da lontano, come anche le spighe di grano da cui nascono le farine impiegate, coltivate nei quindici ettari di terre che la stessa associazione ha sottratto all'abbandono e all'incultura per votarle a varietà come **Senatore Cappelli**, **Timilia**, **Gentil Rosso**, **Scorzoneria**, **Maiorca**, farro mono e dicocco.

«Il forno è attivo e frequentato soprattutto nei mesi freddi — spiega **Nuzzo** — anche da persone che abitano fuori Castiglione; in modo abituale da alcune famiglie». Chiunque può usufruirne. Basta prenotare e portarsi l'impasto da casa; si paga a parte il fornai o pure si fa da soli lasciando un contributo per la legna. Il prossimo anello, quello che completa la filiera corta voluta dall'associazione, è la costruzione di un mulino con macine a pietra per la molitura di farine biologiche. Manca poco, l'inaugurazione sarà a fine ottobre.

Aperto sabato dalle 9 alle 19  
[www.facebook.com/casadelleagricolturecastiglione](http://www.facebook.com/casadelleagricolturecastiglione)

© RIPRODUZIONE RISERVATA