

“lu carbo”

testo e fotografie di Franco Morganti

I RICORDI

Ogni tanto mi sovengono alcune scene dell'immediato dopoguerra, quando io vivevo la mia infanzia a Campo Parignano, che allora era un quartiere, alla periferia di Ascoli, con poche case e molto verde negli orti e nei giardini. Ogni tanto vedevo arrivare, con scadenza molto regolare, carri, carichi di sacchi di carbone, e trainati da cavalli. E tra i miei ricordi c'è anche la bottega de "lu carbenare", il venditore di carbone.

Ce n'erano tante in Ascoli. Quella del mio quartiere non era diversa dalle altre: era tutta nera, perfino l'aria era nera, e tutt'intorno aleggiava una polvere nera, tra la quale si scorgeva la faccia nera del carbonaio. Però, cosa strana, tutto quel nero non faceva pensare al lutto ed alla morte, perché il carbone, a quei tempi, era il fuoco, il calore, quindi la vita.

Ricordo ancora quando, all'ora del pranzo e della cena, le donne cominciavano un'ora prima ad accendere i fornelli con i tizzoni di carbone e con la sventola, che era fatta di paglia e di piume di gallina, o da un pezzo di cartone, e quando si "sventolava" il fumo riempiva tutta la cucina. Ricordo che in quel periodo tornò una nostra parente dall'America e al veder questo



Si prepara la pizza.

ASCOLI PICENO

C.so V. Emanuele, 1

Tel. 53556

**SPALVIERI E
FEDELI
arredamenti**



arreda con mobili e
accessori di prestigio
delle migliori ditte

disse: — Quant' dvète penà quà in Italia! Là a nnù gerème na chiavetta e s' ppìccia lu fueche!

Ma pian piano anche in Italia, e quindi anche in Ascoli, arrivarono i primi fornelli a gas con le bombole: fu questo, prima ancora del frigorifero, della lavatrice e del televisore, il primo simbolo della nuova ricchezza.

Oggi questi antichi fornelli, costruiti in muratura nelle cucine di tutte le case, sono letteralmente scomparsi, sono stati demoliti, ma in una mia visita ad una vecchia casa colonica, situata a Mozzano, sulla Salaria, poco prima dell'incrocio con la Strada Picena, nella cucina, rimasta intatta come era tanti anni fa, ho ritrovato una costruzione in muratura di tre fornelli e appesa alla parete c'era anche la sventola.

Con l'aiuto di un'anziana donna, abbiamo fatto rifunzionare (vedi foto) quei fornelli, come una volta.

Ma se i fornelli in muratura delle vecchie cucine sono stati demoliti, il carbone si trova ancora, si fa ancora, e serve per assecondare i capricci della nuova moda: il barbecue, la cucina all'aperto, l'arrosto sulla brace. Oggi il carbone è ancora di moda tanto che sono stato in un ristorante a mangiare il pesce e nel conto figurava anche la voce "lu carbò" e veniva fatto pagare quasi a peso d'oro.

Anche oggi dunque si fa ancora il carbone, e si usano gli antichi metodi di sempre, che sono stati tramandati di padre in figlio nelle nostre montagne dell'Ascolano.

COME SI FA IL CARBONE

Sono stato a Meschia, una frazione del comune di Roccafluvione, ed ho trascorso alcuni giorni con la famiglia Bucci, una bella e numerosa famiglia come si usava una volta, il cui capo-