

QUADRETTI DI VITA ASCOLANA, DI IERI...

“Lu furne de Casciutte”

Quando si passava per via dei Soderini, una delle più belle vie di Ascoli, ad un certo punto si poteva sentire, fino alla fine degli anni cinquanta, il profumo del pane appena sfornato.

Al numero civico 19 c'erano infatti due forni dove, dagli ultimi anni del 1800, lavoravano due fratelli fornai (Luigi ed Enrico Scattolini).

Questa attività in quei forni a legna era ben nota a tutti gli ascolani come “li furne de Casciutte” (dal soprannome del papà dei due fornai): un forno era abbastanza grande e vi si potevano cuocere più di due quintali di pane, l'altro era più piccolo. Per la grandezza di quel forno, a quei tempi, e dell'imboccatura, nacque ad Ascoli un modo di dire: “Avere una bocca grossa “com lu furne d' Casciutte”.

Le massaie che facevano il pane in casa andavano, qualche giorno prima, dai fornai a prenotarsi per la cottura delle pagnotte. Ogni giorno si facevano tre infornate (“lu prim furn, lu secunne e lu tierze”), tanti erano i clienti della zona da servire. Al sabato spesso le

infornate erano quattro. Le persone che non volevano alzarsi presto, naturalmente sceglievano la seconda o la terza infornata.

Il lavoro per quei fornai era molto faticoso. Si alzavano prestissimo, verso le ore 2,30 oppure alle ore 3 (al sabato alle ore 1,30) per cominciare a scaldare il forno; poi andavano a “chemmannà” cioè portavano ai propri clienti una grossa tavola, dove poter sistemare le pagnotte, ben coperte da una tovaglia e da una coperta, e ordinavano alle donne di impastare, urlando da sotto le case: “Catari”, “m massa”. E le donne si alzavano e si regolavano nel preparare e far ben lievitare le pagnotte; nel frattempo nel forno ardevano bei mucchi di fascine.

L'ordine del fornai era, forse, l'unico rispettato senza batter ciglio perché altrimenti il pane doveva essere buttato, tanto che ancora ieri, quando qualcuno alzava la voce e diceva: “Qui comando io”, si sentiva spesso rispondere in tono ironico: “Che ié lu fernare?”

Finito il giro de “lu chem-

manne” e della consegna delle tavole (anche se qualche cliente non ne aveva bisogno perché metteva le proprie pagnotte in fila su uno scurino tolto ad una finestra), quel servizievole fornai ed i loro familiari ripassavano di casa in casa a prenderle cariche di pagnotte, sempre ben coperte per mantenere la giusta lievitazione, e le sistemavano in un locale accanto al forno. Terminata la raccolta del pane di tutti i clienti prenotati per quella infornata, essi, con una certa celerità, per non far “passare oltre” la lievitazione, (“passare di lievito”), infornavano.

Intanto accanto alla bocca del forno si metteva qualche focaccia conosciuta come “cacciannanze” (massa, sale, olio, aglio e rosmarino) che si cuoceva presto e quindi levata prima che finisse l'infornata. Allo sfornare del pane ben cotto nel forno a legna, si spandeva intorno il caratteristico profumo di pane fresco.

Le pagnotte sfornate, capovolte per essere ben pulite dalla eventuale cenere con un mazzetto di penne d'uccello, erano di nuovo sistemate sulle proprie tavole e ricoperte.

Ma come facevano a ricordare quali e quante pagnotte da riconsegnare ad ogni cliente? Ad ognuno il suo mestiere. Quindi quei fornai andavano a riconsegnarle ai proprietari, prendendo da altri clienti il pane per la successiva infornata. Le donne portavano disinvoltamente le grosse tavole (col pane) sulla testa. A volte, se le pagnotte erano poche, riuscivano a portarne anche due, a forma di croce (come un aereo). Gli uomini, invece, appoggiando la mano al fianco, portavano la tavola in equilibrio sull'omero.

Talvolta, oltre alle pagnotte bianche, qualche massaia faceva una pagnottella di crusca (“lu trtielle”) per il proprio cane.

I periodi di maggior lavoro per i fornai erano i giorni che precedevano il Natale e soprattutto la Pasqua. Poiché di giorno non era possibile fare infornate di pizze di cacio o dolci, perché c'era da cuocere il pane, tutto il lavoro si effettuava appena terminato il

“terzo forno”, cioè durante la notte, a cominciare dal martedì santo.

In quei forni non si cuocevano soltanto pane, pizze, dolci e arrostiti.

D'estate, appena finito di cuocere il pane, si preparava il forno per cuocervi arrostito le porchette; ed in altri periodi vi si infornavano grosse lastre di metallo (“li tieste”) piene di “bruscolini” o di nocelle americane (arachidi). Queste attività erano esercitate ad Ascoli anche in altri forni: “lu furne d' Barelò”, in Via del Passo, “li furne de Santa Bigna”, in fondo a Via Trieste, proprio ai piedi della torre campanaria di S. Maria Intervineas. Altri due forni cuocevano il pane da vendere: Buonfigli, nel forno che si trovava dietro l'abside di S. Pietro Martire (oggi aiuola), e Tantarelli in Via Cesare Battisti davanti al risonante Picchio.

Per i clienti di Porta Maggiore c'era un forno in via Nicola Monti, detto “di Pacchià”.

Per gli abitanti di città erano sufficienti, perché allora “Ascoli mica era cuscì grossa come mo”.

Tra i vari clienti ce n'era uno particolare che, di tanto in tanto, si presentava al fornai con un barattolo dove un osso, ricevuto in dono da qualche buon macellaio, era immerso nell'acqua fino a metà; chiedeva poi se glielo poteva mettere nel forno: era un barbone che si aggirava per le rue del centro storico e si chiamava Cesare Bellini detto “Spaghetti”. Se gli si chiedeva perché non era tutto immerso nell'acqua, egli rispondeva che l'altra metà dell'osso l'avrebbe fatta lessare il giorno seguente. A fine servizio Spaghetti, povero ma dignitoso, voleva ringraziare come poteva: allora donava una tavoletta con un suo dipinto (naïf) o dava alcuni numeri per giocare al lotto.

Ripassando ora per quella via, non si sente più quel buon profumo di pane, dolci e pizze, perché quel forno è stato purtroppo demolito negli anni settanta.

E.S.

