

L'antico forno di Deggio

Raffaella Dadò e i bambini di terza e quinta elementare di Ambri incontrano Maria Buletti di Deggio

Mercoledì 26 maggio le scuole elementari di Ambri con le docenti Isabel Gianinazzi e Moira Braga della terza e la quinta hanno organizzato una visita presso il vecchio forno di Deggio, a fare da Cicerone ai bambini c'era la signora Maria Buletti di 88 anni questo novembre che ha saputo rispondere alle domande che avevano preparato precedentemente i bambini a scuola. Nell'intervista sottostante vi riproponiamo quanto è stato detto.

Quando è stato costruito?

Dopo il 1850.

Quanto è la capienza massima del forno?

Ci stavano tranquillamente 56 pagnotte.

Ogni quanto facevate il pane?

Una volta al mese e ci durava per almeno tre settimane. Utilizzavamo sempre il lievito madre. Il pane di allora era diverso da quello di adesso, si conservava per molto più tempo.



Foto di Raffaella Dadò

Da quanti anni non è più in uso?

Saranno almeno 40 anni che non si usa più. Avevamo smesso di fare il pane perché negli assi dove si appoggiava quest'ultimo era entrato un battere o muffa che lo danneggiava, ne cambiava completamente la consistenza, diventava come colla, risultava quindi immangiabile.

Dopo quanto tempo il forno era pronto per cuocere il pane?

Si cominciava alle 7.00 di mattina a scaldare il forno e poi verso le 10.30 si cominciava ad infornare le pagnotte e prima di mezzogiorno erano cotte.



Foto di Raffaella Dadò

Per le famiglie c'era un costo per l'utilizzo del forno?

Sì, costava 20 centesimi a volta.

Chi è il proprietario del forno?

Era del Patriziato di Deggio, ed ora è del Comune. Ad oggi il forno è aperto per tutti i visitatori.

Oltre al pane cosa veniva cotto nel forno?

Una volta all'anno per Natale veniva cotto il "Rin", un tipico dolce del Comune di Quinto molto simile alla treccia. C'era l'usanza che il Padrino di battesimo regalava al figlioccio questo pane dolce appunto per Natale.

Negli ultimi anni non avete più riprovato a cuocere il pane?

Sì, circa un 15 anni fa abbiamo acceso il forno alla mattina e poi verso le 11.00 abbiamo infornato le pagnotte, ma essendo per lungo tempo non più utilizzato, dopo circa un'ora quando abbiamo tolto il pane non era cotto perché il forno non era caldo abbastanza. Per poter riutilizzarlo bisognerebbe accenderlo per diversi giorni prima.

Infine la Signora Maria conclude questa splendida visita con il racconto della leggenda dei nanetti di Deggio...

Si narra che nella tratta tra Quinto e Deggio, in un luogo nominato la "Cröisha", vivevano dei nanetti e che ogni volta che a Deggio si faceva il pane si recavano al forno per mangiarne un po'. C'era però un signore molto avaro che non voleva che i nanetti ne mangiassero. Così un giorno egli dopo aver cotto il pane all'interno del forno ha invitato a sedere i nanetti sul muretto accanto al forno mettendo sotto la pietra che chiudeva la porta di quest'ultimo e che era bollente, sedendosi i nanetti si sono bruciati il sedere e da lì sono scomparsi da Deggio...

