

# Da “**CRONACHE DELLA CATTEDRALE**”

della Parrocchia “Natività della Beata Vergine Maria” di Ascoli Satriano  
anni 1993-1994-195-1996-1997-1998-1999-2000-2001-2002-2003-2004-2005

## **GASTRONOMIA TRADIZIONALE LOCALE**

(a cura di Giuseppe D’Arcangelo ed aggiornamenti di Potito Cautillo)

Nessun altro alimento al pari del pane ha accompagnato l’uomo nel suo destino da quando scopertosi agricoltore, diventa sedentario e inizia a conquistare e manipolare il territorio in cui si insedia. Fonda villaggi, borghi e città. La coltivazione dei cereali risolve il più grande dei suoi problemi alimentare: la fame. Non deve più continuamente cacciare in un ambiente che gli è ostile e pericoloso per procurarsi il cibo, ma ne può produrre sempre più in abbondanza mano a mano che perfeziona le tecniche di coltivazione e seleziona le varietà di piante. L’allevamento del bestiame gli permette di procurarsi le proteine animali necessarie alla sua dieta. La caccia la praticherà ormai come sport. La storia del pane coincide con la storia dell’uomo. Ogni popolo, ogni collettività, dislocate in aree e climi diversi, ha sviluppato una propria tecnica per produrre pane di vario tipo e dimensione.

Fino alla fine degli anni sessanta (1960) in Ascoli Satriano molte famiglie producevano direttamente e manualmente il pane necessario per il consumo domestico, con tecniche, regole e procedimenti antichi consolidatisi nella collettività nel corso dei secoli. Ormai si mangia il pane impastato dalle macchine, con formule messe a punto scientificamente nei laboratori, cotto nei forni a gas, che si indurisce dopo qualche ora, privo di sapore e di fragranza e da chi non si riesce a recuperare neanche un decente *pancotto* (p’ n’ cuutt’) perché il pane, una volta bagnato, diventa una sorta di colla. Di più, senza essere passatisti e nostalgici, possiamo affermare con certezza che la collettività ha acquisito un cibo scadente, ha perso un alimento qualitativamente superiore negli ingredienti e nel sapore, ma soprattutto ha rotto e fatto sparire un importante gesto di relazionamento tra i nuclei familiari del vicolo, della strada o del quartiere: lo scambio reciproco e periodico del “*crescente*” (lu cr’ scent’) cioè il lievito naturale, la pasta acida che serviva a far lievitare e crescere la pasta del pane. Tale scambio gratuito ha sempre rappresentato il filo di solidarietà che legava il popolo dei quartieri in tempo tristi di privazioni e di sofferenza. Oggi scomparsa o sapientemente nascosta.

Per recuperare alla memoria questo importante patrimonio culturale abbiamo intervistato una donna avanti negli anni che ha impastato farina per pane per tre quarti della sua vita. Madre di dieci figli, panificava due volte la settimana per un nucleo familiare di dodici unità. Ogni panificazione era costituita da quattro “*panelle*” (pagnotte) del peso compreso tra tre chili e mezzo e quattro chili ognuna. Complessivamente produceva circa trenta chili di pane settimanale, con una media settimanale di consumo per unità familiare di due chili e mezzo, ovvero oltre ottocento grammi giornalieri pro capite. Tornando alla produzione del pane riportiamo le informazioni che abbiamo ricavato dall’intervista.

### **ABBIGLIAMENTO**

Per fare il pane gli indumenti aggiuntivi che le donne si mettevano sul vestiario erano un fazzoletto grande in testa per fermare i capelli – *lu tuccatine* – e un ampio grembiule sul davanti – *la vand’r’* “-.

## ATTREZZATURE

La misura – “*la misur*” “-”, recipiente cilindrico di legno, di zinco o grosso barattolo di salsa adattato, della capacità di due litri pari a 1,20 chilogrammi di farina. Si usava per prelevare la farina dal sacco nella quantità desiderata.

Il setaccio – “*la setella*” -, setaccio cilindrico alto 10 –12 centimetri con maglia inferiore al millimetro quadrato. Serviva a passare la farina prelevata dal sacco per alimentare i corpi estranei e le impurità in essa contenute.

Il telaio – “*lu piede de la setella*”- , era un telaio di legno, generalmente abete, su alto piede, rettangolare. Su di esso si faceva scorrere alternativamente il setaccio durante il passaggio della farina.

Il piano di lavoro –“ *lu tumbagn*” “- , piano di legno mobile, quadrato o leggermente rettangolare, generalmente fatto con tavole di abete. Ha il bordo su tre lati, alto poco più di 10 centimetri. Le teste libere del bordo sono in genere lavorate a sagoma ondulata. Le dimensioni erano estremamente variabili a seconda della quantità di farina che si doveva lavorare.

Il piano di trasporto, la voce dialettale è uguale a quella precedente –“*tumbagn*” -. E’ il piano dove si sistemavano le *panelle* di pasta appena lavorate pronte per essere trasportate al forno per la cottura. Era un piano rettangolare di tavole di legno abete, avente dimensioni 0,50 x 1,80 – 2,00, con o senza bordo perimetrale, che veniva prelevato presso le famiglie dall’addetto del forno prescelto e trasportato al forno.

Il coltello – “*lu curtiell*” “- , serviva a grattare il piano di lavoro durante la lavorazione per togliere la pasta che aderiva al piano.

La pentola – “*la tiella o lu caccavott*” “-, serviva a riscaldare l’acqua necessaria ad impastare la farina.

Le coperte – “*li cuért*” “-, servivano a coprire la pasta durante la crescita e tenerla calda per favorire la lievitazione.

La spatola – “*la terrazza*” -, utensile metallico utilizzato per pulire e rimuovere le croste di pasta secca aderente al piano al termine del lavoro.

## GLI INGREDIENTI

La farina – di grano duro, detta semplicemente “*d’ gr’n*” “, oppure bianchetta o fiore (grano tenero), oppure mischiate. La “signora” (donna di famiglia borghese o altolocata) il pane lo faceva con la farina “di fiore”. Il grano duro lo usava per fare i maccheroni.

L’acqua – calda almeno a 40 gradi, d’inverno più calda.

Il sale – del tipo grosso. Ogni donna aveva la misura del sale nella propria mano. Il sale veniva sciolto nell’acqua calda.

Il lievito naturale – “*lu cr’scent*” “, era pasta lanciata acidificare ed utilizzata per la panificazione successiva. Conservata in un contenitore, tale pasta veniva liberamente scambiata tra le famiglie del quartiere. Si seguiva attentamente l’itinerario per recuperarlo al momento del bisogno. Aveva il peso di circa un chilogrammo.

Il lievito di birra – è una opzione moderna e veniva usato insieme con quello naturale.

Le patate – lessate e fatte a purea venivano aggiunte all’impasto per conservare la freschezza del pane per qualche altro giorno.

## DOSI

Per produrre 4 *panelle* da oltre tre chili e mezzo “la signora” utilizzava le seguenti dosi:

- Farina: 7 misure corrispondenti a circa 8 chili e mezzo di farina, oltre a un chilo e mezzo che si utilizza durante la lavorazione e che si attinge volta per volta dalla *misura*;
- Acqua: oltre mezzo litro per ogni chilo di farina, pari a più di 5 litri per l’intero impasto;

- Sale: due pugni;
- *Cr'scent'*: circa un chilo di pasta;
- Lievito di birra (se utilizzato): un dado pari a circa 25 grammi;
- Patate: 150 grammi per chilogrammo, ovvero 1 chilogrammo e mezzo.

## LAVORAZIONE

Dopo aver messo a scaldare l'acqua con il sale, si passa al setaccio la farina. Dopo di che la si dispone a cono. Successivamente si apre la farina a cratere depositando al centro il lievito naturale e quello di birra. Si inizia a versare una piccola quantità di acqua per iniziare l'impasto dei lieviti con piccole quantità di farina.

L'impasto non può che essere graduale e senza isole secche di farina. L'operatrice di tanto in tanto si pulisce le mani con la farina per liberarsi della pasta liquida che vi si attacca. Quando la massa della pasta inizia a prendere forma si inizia la lavorazione vera e propria, spalmando di volta in volta, il piano di lavoro con la farina della misura per evitare che la massa di pasta si attacchi allo stesso. Tale fase di lavorazione è designata con il nome di "*trombatura*". Con i pugni chiusi l'operatrice, dopo aver raccolto verso il centro la pasta, la sgrana successivamente verso l'esterno; l'operazione viene ripetuta energicamente più volte. Tale fase ha una durata di poco meno di mezz'ora. Alla fine la pasta viene raccolta a forma di disco, l'operatrice segna con le mani una croce al centro in segno di buon'augurio e con un pugno pratica un profondo fosso nello stesso. Alla fine della crescita il fosso sparirà. Spolvera e spalma di farina tutta la superficie del disco di pasta, dopo di che lo copre con un panno bianco di cotone e uno spesso strato di coperte di lana per tenerlo al caldo e favorire la crescita della pasta.

Dopo la crescita, circa un'ora prima di infornarla, la pasta veniva liberata dal panno e dalle coperte e si procedeva alla formazione delle *panelle* previa opportuna lavorazione manuale e sempre con l'ausilio della farina che si attingeva dalla *misura*. Tale operazione si chiamava *sckanè* la pasta. Le *panelle* formate si disponevano sul *tombagno* di trasporto coprendole con coperte non senza aver prima sistemato in testa alle stesse la striscia di pasta di poco meno di un chilogrammo che costituiva il compenso per l'addetto al trasporto, chiamato *parruzziello*. Prima della formazione delle *panelle* si procedeva al recupero della pasta da acidificare e riformare il lievito naturale. *Lu crescente* (la pasta lievitata) tornava in circolazione a disposizione delle altre famiglie del quartiere. Sulle *palle* si metteva il segno distintivo di appartenenza, di solito la iniziale del cognome.

L'addetto al trasporto, preventivamente informato il giorno prima, prelevava il *tombagno* che sistemava su una spalla, sostenuto anche dal corrispondente braccio puntato sulla vita. Le donne effettuavano il trasporto con il *tombagno* sulla testa previo inserimento sulla stessa di un tarallo fatto di panno. Giunto nel forno il pane stazionava su apposite mensole in attesa del turno di infornata. Ciò era possibile senza danno per il pane in quanto l'ambiente del forno era molto caldo.

Operando con lunghissime pale l'esperto infornatore sistemava le *panelle* sul piano di cottura del forno intorno alla bocca dell' inferno, previa esecuzione di alcuni tagli superficiali sulle stesse, per favorire la cottura omogenea della pasta.

## TEMPI

I forni praticavano due infornate al giorno: alle 10 ed alle 14. Per utilizzare l'infornata mattutina l'operatrice doveva alzarsi molto presto a seconda se utilizzava il lievito di birra o meno. Infatti tale lievito dimezzava il tempo di crescita della pasta da 6 a 3 ore. Pertanto l'alzata era alle ore due o alle ore cinque del mattino, forse anche qualche mezz'ora prima. Le patate lesse si preparavano la sera prima. La *trombatura* della pasta durava poco meno di mezz'ora. La formazione delle *panelle* avveniva circa un'ora prima del trasporto al forno, intorno alle ore nove. La cottura durava circa quattro ore, si sfornava poco prima delle ore

14. Il pane tornava cotto nelle famiglie dopo le ore 15. Per il forno iniziava il ciclo pomeridiano.

## **FORNI**

Nell'anteguerra erano aperti i seguenti forni:

1. dell'Orologio in largo Flavio Gioia;
2. di Macchiarella in via Tullio Ostilio;
3. del Pozzello in vico Pozzello;
4. del Forno Vecchio in via Forno Vecchio;
5. di Farina in via Stazione;
6. del Castello in via Castello all'altezza di via Massimo d'Azeglio.

Nel dopoguerra si sono chiusi e aperti alcuni forni. Dei vecchi forni solo quello dell'orologio è ancora aperto (tuttavia attualmente – anno 2005 - anche questo forno risulta chiuso). Quelli aperti successivamente sono:

1. di Priore in via S.Rocco;
2. di Balzano in via S.Maria del Popolo (oggi è detto il forno di Maddamma);
3. di Grassotti sotto S.Potito, chiuso alcuni anni fa;
4. nuovo forno vecchio, aperto nelle vicinanze del vecchio chiuso (attualmente tuttavia è chiuso);
5. del Pozzello in via Estramurale Pozzello (oggi chiamato Forno S.Maria), a poca distanza da quello antico.

Attualmente, nel 2005, sono aperti 4 forni che panificano in maniera moderna, curano la vendita e la distribuzione direttamente e cioè:

1. di Priore in via S.Rocco;
2. di Funz'nell (Forno S. Lucia) in Corso Vittorio Emanuele;
3. di Maddamma in via S.Maria del Popolo;
4. di S.Maria al Pozzello.

Molti personaggi legati al mondo dei forni sono entrati nell'immaginario collettivo a cui ci si riferisce quando si parla: Duvike (Ludovico), Peppine lu fumaro, Carminuccio con il suo inseparabile asino, Stella, eccetera. Quest'ultima donna, di Castelluccio dei Sauri, povera e derelitta, per guadagnare qualcosa trasportava il pane, con i piedi scalzi d'astate ed avvolti in stracci quando nevicava.

Molti esercizi alimentari panificavano per i propri clienti, cocendo il pane nei forni collettivi, ne ricordiamo alcuni:

1. Marinuccia Zizzari in corso Umberto I°, il cui merito ebbe un diploma di merito quale esperto panificatore in una manifestazione nazionale a Genova;
2. Parmetella (Priore) in corso Vittorio Emanuele II;
3. Davide Aulisio all'Arco dell'Orologio;
4. P'pp'nell' P'rtosa (Biscotti) in corso Umberto I°;
5. Annuccia Meliscio;
6. Cesidio Cordisco in via Severino Boccia;
7. la signora Cordisco in via Duomo.

Il costo di cottura nell'anteguerra era di una lira a *panella*, negli anni sessanta era di 200 lire a *panella*; nel 2005 una *panella* (1KG) costa €1,50, nel 2008 la *panella* di 1 Kg. Costa €2,00 mentre la *pan'lluzz'* di ½ Kg costa €1,00.