

I LOCALI SONO CONCESSI IN COMODATO D'USO GRATUITO

Costruito a inizio del 1900, il forno di Rocca Cigliè è nato come edificio di pertinenza di un'abitazione privata e a lungo è stato utilizzato per produrre il pane poi venduto nella bottega attigua. Quando, a metà degli anni '80, l'attività commerciale ha cessato di esistere, le famiglie del paese hanno proseguito a utilizzare il forno per la produzione di pane destinato all'autoconsumo. L'utilizzo condiviso del forno basato sulla consuetudine si è protratto sino al 2017, quando è stato deciso di costituire l'associazione "Amici del Forno" e di sottoscrivere un contratto di comodato d'uso gratuito con la proprietà, anche per manlevare i proprietari da qualsiasi responsabilità in merito ad eventuali incidenti ai danni dei frequentatori dei locali e per farsi carico della manutenzione dello stesso. Con la costituzione dell'associazione, oltre che per le famiglie prettamente roccacigliesi, il forno è diventato un riferimento per soci provenienti dai comuni limitrofi. Pochi mesi fa c'è stato un passaggio di proprietà della casa e del forno attiguo. L'immobile è stato acquistato da una famiglia di olandesi, i quali hanno stipulato un nuovo contratto di comodato d'uso gratuito, dimostrando una grande sensibilità nei confronti dell'associazione e della sua buona pratica di recupero delle tradizioni contadine da tramandare alle generazioni future. Una finalità per la quale, a giugno del 2020, il sodalizio dell'Alta Langa monregalese è stato premiato all'interno della terza edizione di "Coltivare e Custodire", l'appuntamento ideato dalle Aziende Vitivinicole Ceretto e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Raffaele Viglione

Sotto al titolo, Maria Teresa Palmieri ritira per Amici del Forno il premio "Coltivare e Custodire" dalle mani di Federico Ceretto.

A lato tre immagini, opera di Marcello Marengo, in cui sono immortalati l'edificio che ospita il forno e alcuni momenti della panificazione.

Nella pagina di destra, in alto, Luigi Ferrua, sindaco di Rocca Cigliè e socio del sodalizio

Rocca Cigliè si tiene stretto il suo forno

Un'associazione si fa carico di un luogo prezioso, capace di mantenere vivo il senso di comunità



Per chi ha vissuto l'esperienza da bambino, accompagnando genitori o nonni, "andare al forno" non potrà mai essere un "moto a luogo" come tutti gli altri. Perché è un viaggio all'indietro che conduce a un tempo spensierato e a una piacevole attesa, la cui conclusione veniva annunciata da un profumo, quello del pane cotto, talmente buono che pareva in grado di saziare da solo.

A Rocca Cigliè, tra quelli che si sono lasciati affascinare dall'idea di "andare al forno" c'è stata anche una famiglia torinese. Il padre, originario della zona e

testimone da piccolino della panificazione per autoconsumo, ha voluto che i figli e i nipoti vedessero con i propri occhi come lievita il pane e sentissero con le proprie narici cosa significa cuocerlo in un forno a legna. Per una famiglia appena trasferita in paese, invece, "andare al forno" di Rocca Cigliè ha rappresentato l'occasione per imparare a panificare, "rompere il ghiaccio" ed entrare in contatto con la comunità locale.

Tutto ciò continua a essere possibile perché l'ultimo forno del paese è diventato comunitario ed è tutelato da un'associazione che intende sì assicurare un futuro ai

ricordi e conservare un luogo sociale, ma si propone anche di divulgare la cultura della panificazione, la conoscenza delle farine e le tecniche di lievitazione.

A parlare con la Rivista IDEA degli Amici del Forno di Rocca Cigliè è il sindaco Luigi Ferrua, anch'egli socio del sodalizio, il quale spiega: «Durante il "lock-down" di marzo e aprile l'attività di panificazione per autoconsumo è andata avanti. Addirittura alcune famiglie che non avevano panificato prima ne hanno approfittato per coinvolgere i figli in un'esperienza nuova e far vivere loro un momento di svago in un periodo difficile».

«In estate», prosegue il primo cittadino, «abbiamo fatto la nostra solita festa con pizze e focacce, ma in modalità "take away". Nel 2020 avevamo messo in cantiere anche attività didattiche con le scuole di Clavesana, ma per via del Covid abbiamo dovuto rinviare».

Sindaco Ferrua, il vostro forno è uno dei pochi rimasti. Perché?





«Per anni anche a Rocca Cigliè si è tramandata l'usanza che il forno privato venisse utilizzato dalle famiglie, le quali, in cambio, lasciavano un paio di pagnotte ai proprietari, ma non c'era nulla di formale. Sino al 2017 c'era una persona di riferimento che si faceva carico di accendere il forno e prendeva gli appuntamenti per organizzare i turni. Poi abbiamo capito che era necessario fare un passo in più per poter continuare a utilizzare il forno. Grazie anche all'impegno di Bruto Piana, che ha spronato l'Amministrazione a fare da elemento di congiunzione tra proprietà privata del forno e collettività, si è arrivati a un contratto di comodato d'uso gratuito per formalizzare l'utilizzo dei locali e allo stesso tempo tutelare i proprietari».

Quanto viene utilizzato il forno?

«Viene acceso una volta ogni 15 giorni; in inverno anche solo ogni tre settimane. Le famiglie che panificano con regolarità sono una decina e ognuna impasta dai 10 ai 20 chili di farina, per una produzione di pane sufficiente per il sostentamento mensile di un nucleo di 2-3 persone».

Come ci si organizza?

«Il presidente dell'associazione, tramite il gruppo WhatsApp, manda un messaggio in cui indica

il giorno in cui verrà acceso il forno e le famiglie interessate si iscrivono. Si inizia al mattino intorno alle 10, per dare tempo al forno di raggiungere la temperatura necessaria, e in estate si prosegue anche sino alle 9 di sera».

Quanti sono i soci effettivi?

«Circa una trentina, Ci sono anche persone che fanno parte dell'associazione pur non utilizzando il forno. Aderiscono come segno di condivisione degli ideali e per sostenere l'associazione».

Vede un futuro per il forno?

«Di progetti da realizzare ne abbiamo molti, a partire dalla manutenzione. Negli anni il piano di cottura si è screpolato ed è difficile da pulire, per cui occorre migliorarne la pavimentazione. Ci sono anche mattoni della volta che si sono rotti e va sostituita l'attrezzatura per inserire e togliere il pane dal forno. Per fortuna, come associazione possiamo partecipare ai bandi delle fondazioni bancarie. Proprio grazie ai fondi erogati dalla Fondazione Crc nel 2021 realizzeremo alcuni primi interventi».

Chiudiamo con una curiosità.

Gosa colpisce di più chi viene a panificare la prima volta?

«Chi si avvicina al forno per la prima volta è colpito dall'autenticità della tradizione nel panificare e dal profumo di pane e pizze appena sfornate, mentre i bambini sono incuriositi nel preparare le "cumuela" (pasta appiattita a forma di collana con burro e zucchero) e trepidanti nell'attesa che venga cotta per poi mangiarla».

