

A Rognano il pane cuoce nel forno del Comune

Data: 13/01/2013

Fonte: La Provincia Pavese

Link: <https://laprovinciapavese.gelocal.it/pavia/cronaca/2013/01/13/news/a-rognano-il-pane-cuoce-nel-forno-del-comune-1.6345667>

•

ROGNANO. Davanti al municipio c'è la fila per rifornirsi alla casa dell'acqua, di fronte invece c'è chi si prenota per cuocere il pane nel forno pubblico. Cucina lenta al fuoco di legna, come si faceva una volta nelle cascine che a turno ospitavano le pagnotte delle massaie da cuocere. A Rognano un tempo di forni ce n'erano tre, due nelle cascine in paese e uno alla frazione Villarasca. Ora invece a disposizione dei cittadini c'è un impianto professionale nuovo di zecca e in un mese di funzionamento cuoce il pane di una quarantina di famiglie: «Residenti di Rognano, ma anche di Binasco e Casarile - spiega il consigliere comunale Gianluca Zaffignani - In 26 sono iscritti alla nostra mailing list, ma tanti preferiscono prenotare di persona il proprio turno di cottura». Nel giro di mezz'ora si fanno avanti un pensionato, una giovanissima che in serata vuole cuocere la pizza e una signora di mezza età che chiede di mettere in lista lei e la vicina di casa. «Devo cuocere le pagnotte, quelle caserecce e poi la pizza alla pugliese quella che si prepara con un impasto di farina e patate», racconta Dante Ferlin. Ad occuparsi dell'accensione e dell'apertura del forno ci sono i volontari della «Compagnia del pane». «I cittadini portano a cuocere pani di tutti i tipi - spiega il sindaco Davide Pinaschi - ma ad andare per la maggiore è il pane di Altamura». «Ad aiutare i cittadini ci sono un paio di residenti ex panettieri - dice ancora il sindaco - ma a spiegare trucchi e segreti del mestiere ci sono anche gli anziani del paese. Non solo: presto faremo anche una lezione pubblica per insegnare come si fa il buon pane». Segreti e suggerimenti però al forno arrivano con il passaparola o, mentre tra le chiacchiere, si attende la cottura. Ed è proprio a questo senso di convivialità che ha puntato l'amministrazione che governa il paese il più giovane d'Italia con tanti bimbi e famiglie da poco trasferite: «Volevamo stimolare i cittadini all'aggregazione e alla convivialità, oltre che a riprendere le vecchie usanze». E qualche risultato c'è già: «Alla vigilia di Natale erano tutti in piazza ad assaggiare il pane dolce cotto nel forno e il vin brulé offerto dal Comune», spiega Zaffignani.

Condividi

•

Articolo originale:

<https://laprovinciapavese.gelocal.it/pavia/cronaca/2013/01/13/news/a-rognano-il-pane-cuoce-nel-forno-del-comune-1.6345667>

