

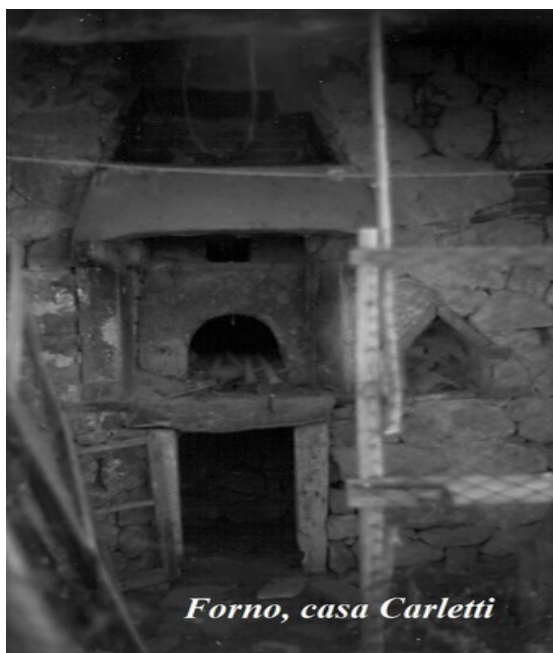
IL FORNO

Nelle zone rurali ogni famiglia trasformava la farina del proprio grano in pane, il forno era presente, quindi, sia nelle grandi case di campagna che nelle contrade; poteva essere addossato ad un fianco

dell'edificio oppure costituire una piccola costruzione a sé stante.

L'imboccatura era comunque posizionata in modo tale che l'utilizzo potesse essere comune e gli estranei potessero servirsene senza disturbare i padroni di casa. La tipologia costruttiva era in ogni caso uguale: la parte principale, detta "fornace", era a semicupola e rivestita da mattoni refrattari, con due funzioni diverse ma egualmente fondamentali: trattenere il calore ed isolare il forno.

La cupola presentava un'apertura piuttosto ampia ("boca"), chiudibile con una porticina di ferro, attraverso la quale si introduceva prima la legna da ardere per scaldare il forno, poi il pane; accanto alla "boca" si trovava sempre uno spioncino attraverso cui si poteva controllare l'andamento della cottura. Il piano del forno era sollevato da terra circa un metro e nella parte superiore stava l'imboccatura della canna fumaria, che doveva essere sufficientemente lunga in modo da non permettere ritorno di fumo o di fiamma ("ocoreva ch'el tirase ben"); se il forno era appoggiato alla casa, il camino saliva più alto del tetto.



Forno, casa Carletti