

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Leonardo Moretto
di anni 17
di Salzano (Ve)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it



DI NONNO GUERRINO IL RACCONTO DELL'ARTE BIANCA DEI FRACCARO

La testimonianza di un protagonista di una tra le imprese venete storiche di maggior successo della panificazione e della pasticceria, tutt'oggi attive

Nella mia famiglia si è sempre parlato bene e con fierezza di un forno ereditato dalle generazioni precedenti. L'ultimo proprietario è mio nonno, che è molto contento di condividere con me il suo passato da panettiere.

Leonardo: Ciao nonno, presentati..

Guerrino: Buongiorno, sono Guerrino ed ho 82 anni. Sono Nato a Castelfranco Veneto, da una famiglia di contadini e panettieri e vivo in paese nel Comune di Castelfranco Veneto, che si chiama Sant'Andrea oltre il fiume Muson, in pro-

vincia di Treviso. La mia famiglia era composta da 12 fratelli, cinque donne e sette maschi ed io ero l'undicesimo.

Il paese dove abitavo era un piccolo paese di campagna e la mia famiglia, come tante altre in quel tempo, coltivava la terra ed aveva i vigneti; avevamo anche le galline ed i maiali.

Leonardo: Che lavoro facevi?

Guerrino: Facevo il panettiere. In famiglia c'è sempre stata la passione per questo lavoro. Sono praticamente cresciuto in mezzo ai sacchi di farina e agli ingredienti per fare



In collaborazione
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz
di Mirano (Ve)



**La Comunità Locale
Wigwam
del Miranese**





La bici con cui si portava il pane nelle case

il pane e lavoravo nel forno tramandato fino a mio papà da tre generazioni.

Tutti i miei fratelli hanno preso strade diverse; a me, invece, fare il panettiere mi sembrava un bel lavoro. Infatti, fin da piccolo aiutavo il mio papà a lavorare nel forno e quando mio padre mi chiese se volessi continuare a fare il fornaio assieme a lui, gli dissi di sì e così cominciai.

Leonardo: Come hai imparato?

Guerrino: Prima mio papà e mio nonno mi hanno in-

segnato i trucchi della tradizione familiare, poi, dopo aver terminato la quinta elementare, per imparare meglio il lavoro, ho lavorato in uno dei più grandi panifici dell'epoca, nel centro di Castelfranco Veneto, al Fraccaro Spumadoro, tuttora in attività. Andavo tutti i giorni in bicicletta, con qualsiasi tempo, partendo all'una e mezza di notte, e ritornavo verso le dieci di mattina.

Leonardo: Come si svolgeva la giornata al tuo forno?

Guerrino: Si cominciava verso le 19:30 per prepara-

re un primo impasto, poi si andava a dormire per un paio di ore, e poi verso le 1:30 di mattina si cominciava l'impasto vero e proprio, si dava forma alle pagnotte e si cuoceva. Il tutto terminava verso le 8:00 di mattina.

Leonardo: Come facevi tu il pane?

Guerrino: La sera dopo cena verso le 20:30 si preparava un primo impasto fatto solo di lievito di birra e farina e acqua, chiamato in dialetto "levà bianco", si divideva il contenuto in tre ceste, si copriva con una tela umida, per non far seccare l'impasto, e si lasciava riposare. Verso le 2 di notte si aggiungeva all'impasto sale, lievito di birra, acqua, farina e qualche condimento come la margarina, per rendere il pane più morbido.

Si rimpastava nuovamente il tutto, sempre a mano, si schiacciava l'impasto sotto una gramola in legno, veniva tagliato a strisce, si creavano le forme del pane che poi si posizionavano su una tavola di legno con sotto un telo affinché il pane non si attaccasse alla tavola. Si metteva l'impasto su dei ripiani ("scansie", in dialetto) sopra al forno per circa un'ora per favorirne la lievitazione.

Per essere sicuri della giusta lievitazione, si prendeva una pallina di pane, la si metteva in una ciotola d'acqua e se questa rimaneva a galla il tutto era



Forno con il pane

pronto per la cottura. Al tempo non c'erano grandi esigenze o richieste e quindi i tipi di pane che si facevano erano limitati a due o tre forme, e tutte avevano lo stesso impasto. Si facevano le montasù, le mantovane ed i filoni. Cucinavamo il pane su un forno a legna, facevamo così: mentre si lavorava a formare l'impasto, ognuno di noi, a turno, metteva delle "bronse" (braci) su una pietra refrattaria.

Dopo un po' di tempo, si toglievano le bronse, si puliva con uno straccio la pietra e si metteva l'impasto a cucinare.

Leonardo: Come e dove si vendeva il pane?

Guerrino: Non avevamo un negozio, ma un forno a legna costruito in una stanza della casa, dove ogni giorno si preparava l'impasto e poi si cuoceva il pa-

ne. In pochi potevano pagare con i soldi, la maggior parte invece utilizzava il metodo del baratto; quindi, "pagavano" con altri prodotti che producevano, come ortaggi, vino, ecc. oppure quando andavano a macinare il proprio grano nei mulini, lasciano un buono cartaceo con il valore equivalente al pane consumato, in maniera tale che io potessi prendere la farina sullo stesso mulino senza pagarla.

Le materie prime, a differenza del sale ed il lievito che venivano comperate nei consorzi, venivano reperite attraverso il baratto. Successivamente si cominciò a portare il pane anche per le case, utilizzando prima la bicicletta e poi l'automobile. Il pane veniva venduto in casa e visto che era l'unico forno in paese e nella zona, ogni matti-

na i lavoratori prima di andare a lavorare in fabbrica, passavano in bicicletta a prendersi il pane.

Leonardo: Con la continua evoluzione delle macchine e attrezzature, vi siete aggiornati o siete rimasti all'antica?

Guerrino: Nel nostro forno abbiamo sempre cercato di stare fedeli alle tradizioni e di usare gli stessi strumenti e le stesse ricette usate dai nostri nonni. Però, quando sono arrivati i nuovi panifici industriali, e quando le richieste, sia di quantità e sia di nuove tipologie di pane sono aumentate, siamo stati costretti a convertire il nostro forno a legna, a forno a nafta, per ottimizzare i costi e per essere più produttivi. La differenza tra questo forno e quello a legna, consisteva nell'impiego di serpentine, posizionate sotto e sopra il forno, che si riscaldavano con un liquido speciale, che doveva essere a sua volta riscal-



La Gramolatrice, strumento usato per impastare il pane



Il Panificio Fraccaro Spumadoro (Castelfranco) dove nonno Guerrino ha iniziato a lavorare

dato tramite un bruciatore che funzionava a nafta.

Leonardo: Con l'impiego di questo forno avete aggiunto nuove ricette e nuovi prodotti?

Guerrino: Sì, abbiamo cominciato a produrre biscotti, focacce e un tipo di torta inventata dalla nostra famiglia. Questi dolci venivano fatti solamente quando il paese era in festa, più precisamente nei periodi di Pasqua facevamo le focacce e invece ad agosto con la sagra paesana c'era la torta della Madonna Tortona e c'erano i biscotti. La ricetta di questa torta, però, a causa della chiusura del forno l'abbiamo venduta ad una pasticceria della zona, dove tutt'oggi è ancora prodotta e continua ad avere lo stesso nome dell'epoca.

Leonardo: Perché hai deciso di chiudere il forno?

Guerrino: La mia idea era quella di continuare l'attività e mi sarebbe piaciuto rimodernare il forno con nuove attrezzature e con nuovi impianti. Però, vista la grande quantità di denaro richiesta e visto che nessuno dei miei figli era di-

sposto a continuare l'attività, a malincuore, ho dovuto chiudere il forno.

Leonardo: A distanza di anni, rifaresti quel lavoro e quella vita?

Guerrino: La vita del panettiere è molto dura e faticosa. Sicuramente sono stato molto fiero di aver portato avanti la tradizione del forno di famiglia e lo rifarei senza ombra di dubbio, però, non rifarei la stessa vita perché è stata molto dura, soprattutto perché, lavorando di notte, non passavo molto tempo con i miei figli e con la famiglia.

Come detto prima, sono triste perché questa attività è finita, ma sono felice che i miei figli abbiano preso una strada diversa, perché so bene la fatica, il sacrificio e la costanza che occorrono per questo lavoro ■

© Riproduzione riservata



Panificio Fraccaro Spumadoro oggi