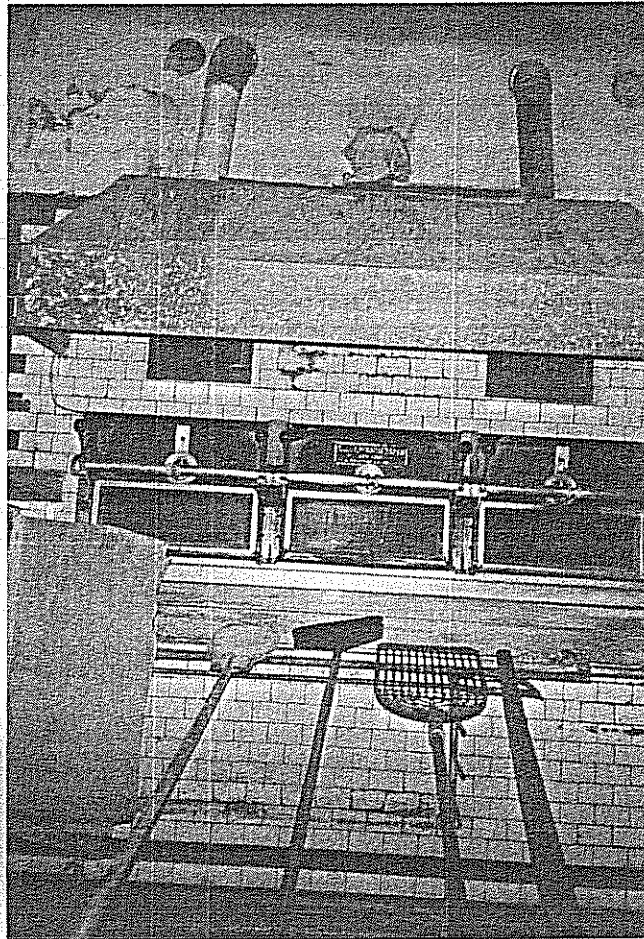


IL FORNAIO



*Ul furnu (il forno)
Ul scuasciu (la scopa per
pulire il forno)
I canùni dul furnu (i tubi del
forno, in alto, per sfatare
l'umidità).*
FOTO SPAGNOLI.

Cattaneo Camillo · Mastelloni Aldina

Il nonno era un ex-garibaldino... di buona lana... si era messo a commerciare con la Svizzera in piantine: gelsi, castagni, piantine da frutto (col cavallo).

Il gelso era molto sviluppato con l'allevamento dei "cavalè".

La nonna raccoglieva la **strazza** lo scarto dei bozzoli che veniva dipanata nelle stalle d'inverno dalle donne. Esse facevano il panno per cappelli di panno, quelli impermeabili.. non so come facessero... e le trapunte.

Prima il forno era nella "**strà vachè**" (via Mazzini ora) dal 1890-97-98... vicino alla pesa.

Qui in Via Greppi siamo venuti nel 98-99 quando finì la costruzione che lei vede ora (1900 circa). Quindi siamo qui dal 1900.

Facevano allora pasta e pane. In fondo al cortile c'era il locale chiamato "**pasteria**", si faceva la pasta, e questo era il forno a legna.

C'era a Olgiate "**ol Porziadèn**" che aveva il forno in via Cavour.

Lui cuoceva tutto per conto terzi, per la gente.

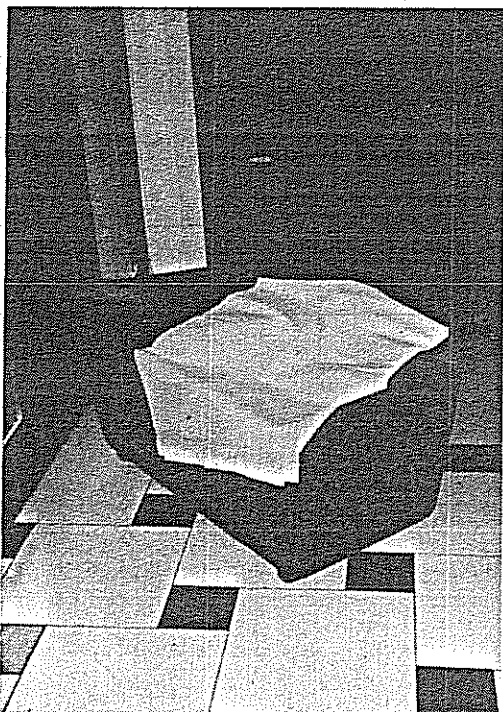
Colombo Giovanni (*Gianèta*) · Colombo Amelio

Cerana, il prestinaio (*prestinè*) aveva come soprannome "*Ziadèn*", perché la sua nonna si chiamava Dina; da qui "zia Dina", cioè "*Ziadèn*".

Da mezzanotte alle otto c'era la cottura del pane bianco.

Al tempo della I^a guerra mondiale alla sera, verso le sette il pane doveva essere già fatto tutto. Era il pane che vendevamo noi in negozio.

Verso le sette e le otto arrivavano le donne "*cunt a marnèta*" sulla "*carèta*".



"*A marnèta*" (la piccola
maja di legno).
FOTO SPAGNOLI.

C'era allora, ai primi del novecento un libro da tenere per quelli che cuocevano il pane per vendere e uno diverso per quelli che cuocevano per conto terzi.

Noi facevamo l'uno e l'altro.

Nel 1897-98 lo zio che faceva qui da noi il pastaio, si è staccato e ha comperato dove adesso c'è la costruzione accanto al Comune e l'ha fabbricato facendo la pasta (pastificio CATTANEO CARLO). Lì c'era l'aia dove battevano il grano (*l'èa dei Greppi*).

Fino al 15 è rimasta l'aia per battere il grano *cunt a batua* e poi è stata trasferita qui in via Oslavia, *d'ul böcc*, vicino all'asilo attuale.

Quest'aia era della Casa Restelli.

Pigozzi Angela Bianchi

"Alla sera si impastava *il lavà*, che si andava a prendere dal fornaio ce lo dava lui, un pezzetto di pasta lievitata, si portava a casa nella *ramina* (secchiello - pentolino).

Si mescolava quel *lavà li* nella *marneta* (una piccola mada di legno che qualcuno oggi a Olgiate conserva come oggetto d'antiquariato).

Allora si mescolava quel *lavà li* con un po' di farina e poi si chiudeva *la marneta* e si lasciava lì, coperta di un panno per tenersela al caldo. Al mattino si guardava se aveva lievitato (*se l'eva lavà*)".

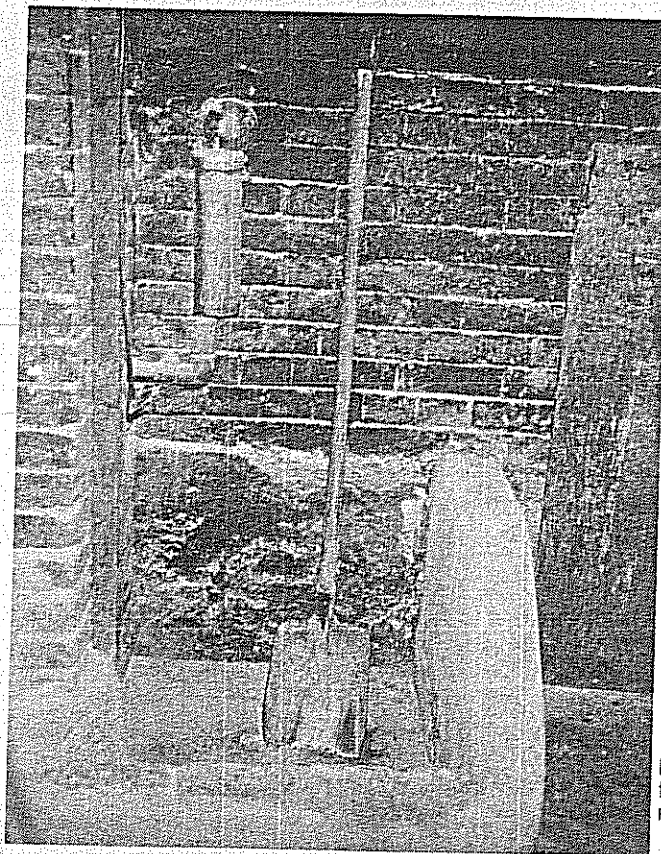
Le donne dicevano che mangiavano bene ma non è vero... era un povero pane... era l'appetito che c'era.

La sera si prestava *ul lavà* con la *ramina* di smalto, quella che usavano portare la

colazione al bottonificio Cantoni di Castellanza e alla OGNA - CANDIANI qui per andare a Marnate.

Cattaneo Canillo

Io ho lavorato in questo forno da quando andavo a scuola... non ricordo quanti anni avessi perché ho lavorato sempre...



La fossa del carbone per il forno.
FOTO SPAGNOLI.

Mio papà diceva a me e a mio fratello: "Ohè, dü balabiott (fannulloni), sotto a lavorare".

Quando poi c'erano le vacanze lui si tirava indietro...

Quando andavo a scuola, avevo sette anni, andavo a Carnago a prendere la legna coi carri. Una volta mi è scappato il cavallo, avevo 12 anni.

I forni allora andavano a legna, poi a carbone.

Era difficile la vita del fornaio, perché tra il dormire poco, il caldo... la vita dura, molti bevevano e io avevo a che fare tutti i giorni con tre o quattro ubriachi. Per questo io non ho preso il vizio di bere.

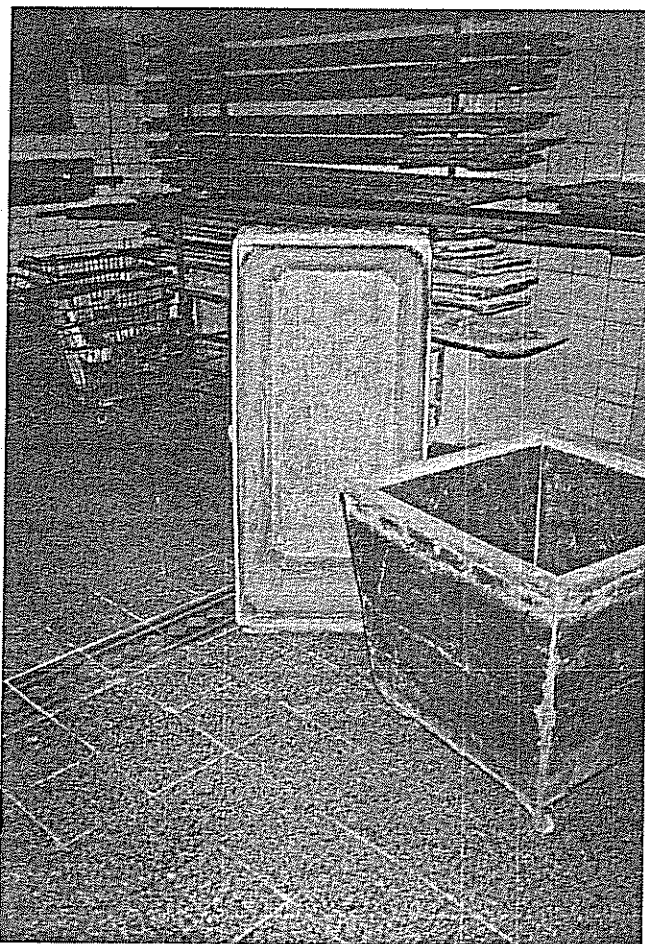
Quando si arrivava dal fornaio *il lavà* (la pasta lievitata dalla sera prima in casa) veniva mescolato con la farina e con l'acqua dal fornaio.

Le donne a casa ci mettevano farina di segale e di granturco bianco... poco giallo perché ha un altro odore...

Quando faceva freddo portavano *la marneta* nella stalla per far lievitare la pasta... quelli che avevano il camino grande la mettevano accanto al fuoco, occorrevano dieci gradi di temperatura... altrimenti non lievitava.

Al mattino venivano le donne e comperavano uno, due chili di farina bianca... quelli che potevano. Le altre invece usavano solo granturco e segale... con la farina bianca veniva meglio.

Questo era il mestiere della donna più esperta, non della *maséa* quella che governava casa, ma della più capace... più in gamba...



"A marna granda" (la grande marna).
FOTO SPAGNOLI.

Ferrario Ginetta · Landoni Maria

Al mattino il fornaio ci aveva dato l'orario, in tre alla volta (perchè faceva tre o quattro *còti* (infornate), il fornaio prendeva un pezzetto di pasta e lo metteva da parte per sè; con la carriola andavamo al forno con la *marneta* coperta. La carriola (*a careta*) restava fuori e noi entravamo con la *marneta* da deporre su delle panche.

Per riconoscere il pane il fornaio diceva: "*Ti 'o mbögiu*" (buco), "*ti pizzicu*" (un pizzicotto sulla forma), oppure nessun segno, oppure in legnetto, la crocetta. Quando erano cotte ci chiamava secondo il segno delle nostre forme di pane. Il pane durava tutta la settimana, qualche volta piú, qualche volta meno.

Il fornaio ci diceva: "*Mangiùni, mangiùni*".

Una volta impastato in casa il pane veniva poi portato al forno. In Olgiate c'erano due forni che cuocevano il pane. La pasta veniva posta nella "*marneta*" (una carriola), poi la pasta veniva messa nel "*basloti*" (recipienti) per cui se ne facevano dei pani che venivano cotti nel forno. Una volta cotti venivano caricati sulla carriola e riportati a casa.

Le donne facevano il turno per cuocere il pane. Ciascuna faceva la sua "cotta". Questo pane durava quindici o venti giorni.

Per poter fare il pane andavano dal fornaio a prendere il lievito. I forni erano tutti a legna.

PAN GIALDU

Mettavamo il *lavà* nella *marneta* ma quando andavamo dal fornaio bisognava rifarlo perchè mettevamo dentro un chilo o due di farina di grano (bianca). Noi nel pane normale mettevamo dentro granoturco e segale perchè eravamo *poàiti* (poveretti).



Anesi del fornaio.
FOTO SPAGNOLI

riconoscerlo a cottura ultimata.

"Ul böcc, dü böcc, ul tai, ul pizzigu, ul legn...".

Un buco, due buchi, un taglio, un pizzico sulla pasta, un legnetto infilato...

Il legnetto era il più sicuro perchè non ci si poteva confondere perchè qualcuna faceva la furba e metteva segni non suoi... talvolta.

Il forno a legna l'abbiamo sostituito verso il 1940, 41... oggi abbiamo quello a fuoco indiretto (gas e carbone).

PAN GIALDU: Cottura.

La prima cottura ci volevano oltre tre ore perchè il forno non era ancora caldissimo.

Le successive un'ora e mezza...

Le donne pagavano *"des ghei"* (10 centesimi).

Prima di infornare il pane raschiavamo la *marneta*, si faceva il recupero che messo insieme serviva per il *"lavà"* da dare alla sera.

Era la ricompensa del lievito dato alla sera prima.

Noi facciamo ancora *'l pan mistu imbaslutà* che prende forma dal *baslott*. Non è più come quello di una volta.

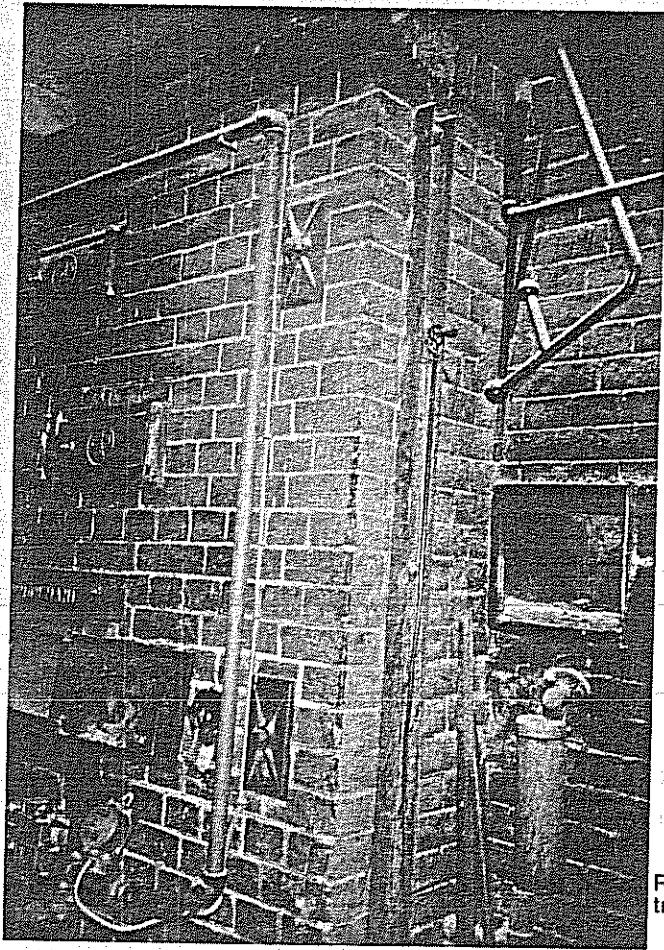
Il secchio per pestare il sale veniva coperto sul fondo da una lastra di piombo o di rame aggiunto perchè altrimenti si consumava il fondo del secchio... ce ne voleva uno all'anno... se uno poi era addormentato e picchiava un po' troppo... addio secchio!

Ul pestasô (pesta-sale era un nodo di radica che veniva sagomato e adattato a pestare il sale).

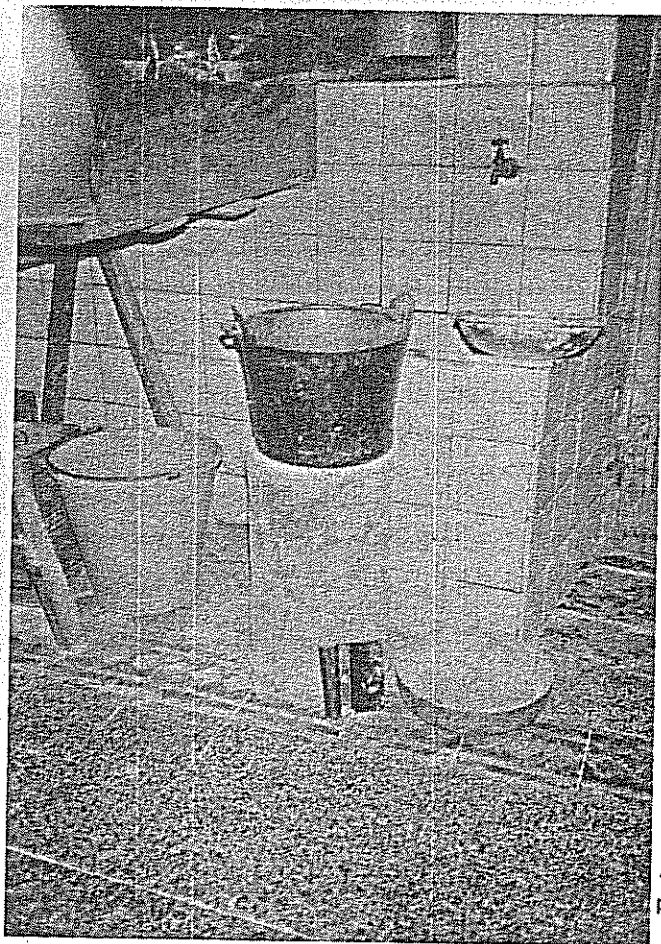
Borsetta Angelo · Pigozzi Angela Bianchi

A quel tempo là si usava fare *'l chisciö*, con dentro l'uva, un po' di zucchero e quando si voleva farlo particolarmente buono, un po' di burro. E sopra si metteva lo zucchero un (*ul zücher grass*) era uno zucchero marrone... (forse zucchero di canna n. del r.).

Era buonissimo, in polvere... quello zucchero li faceva una bella crosta, secca... si cuoceva dentro nel forno.



Retro del forno a carbone
trasformato in forno a gas.



"*Ul pestasô .da ram*" (il
pestasale di rame).

Il fornaio si chiamava REMO ed era in Via Paolo Greppi...
Altri andavano dalla Cattaneo... Però fornaio di pane da *PAN DA MEJ* era soltanto il Remo.

Si cuoceva il pane fino alla sera alle undici.

La casa c'è ancora è lì sull'angolo.

Noi allora andavamo a scuola e non vedevamo l'ora che cuocesse il pane, *il chisciö* e si correva a casa a mezzogiorno allora.

Cattaneo Camillo · Martelloni Aldina

Lo zucchero era quello grezzo, giallo (*zücher grass*).

Si faceva "*ül chisciö*" (ciambella).

La pasta 5 minuti prima di infornarla... si metteva sulla pala piatta, si faceva dentro 4 buchi... che venivano riempiti di "*gità*" il grasso che la famiglia recuperava dagli arrostiti o dal grasso sciolto comperato dal macellaio... grasso di poco costo. Il burro non c'era, non si usava.

Altri con qualche centesimo comperavano mezzo etto di uva sultanina, o fichi secchi, o uva fresca che sporcava il forno dappertutto perchè quella fresca scoppia e sporca in giro.

Qualcuno la faceva anche con le cipolle, tagliate sottili e messe sopra, con sopra un pizzico di zucchero grasso (integrale).

Oggi viene venduto come zucchero dietetico... allora veniva usato solo quello perchè costava meno... oggi costa e comel! Miracolo della dietetica.

Allora veniva venduto sottocosto.

IL PANETTONE: Si dovevano fare diverse manipolazioni.

Per primo si metteva dieci chili di farina e un po' d'acqua con il lievito (primo rinfresco). Poi si aggiungeva ancora 10 chili di farina.

La terza volta si metteva dentro zucchero, uova, burro.

Al quarto impasto si metteva 15 chili di uva sultanina, 5 chili di canditi e altro zucchero (altre tre ore). Si prendeva dal macellaio la carta gialla di paglia macinata e si costruiva la forma (il fondo, le pareti intorno).

Prima di mettere il panettone nel forno, si lasciava lievitare nelle forme (2 ore) si faceva la croce di sopra, prima di infornarlo si ripeteva la croce, quando cuoceva si apriva ancora di più perchè si aprisse a fiore.

Il panettone si faceva tutto per regalo ai clienti. Da pochi anni non si fa più.

Erano le Buone Feste.

La lavorazione è stata fatta a mano fino dal 14-15. Poi sono arrivate le impastatrici.

Quando c'erano i matrimoni c'erano qui le montagne di pane il giorno prima. Noi lavoravamo da tre giorni prima... senza dormire.

Anche a Natale, tutti lo volevano... e mettevano dentro più frumento, lo miglioravano un po' perchè era festa.

A S. Biagio si facevano **le cremonesi** (pane con l'uva) e **le veneziane** o in altre feste caratteristiche... erano dei cornetti. Però se ne faceva anche per tutti i giorni.

Le veneziane avevano su lo zucchero. A S. Biagio se ne facevano 400.

Le cremonesi erano fatte con pasta dolce, zafferano, qualche uovo.

Il protettore dei fornai: S. Antonio del porcellino... di Bari. Noi lo chiamiamo S. Antonio di Padova... anche se non è vero.

ARNESI

A pala - per metterci il pane da infornare

'l tirabraca - per spostare le braci sui fianchi del forno (di ferro piatta in fondo).

Scuàscizi - scopa lunga, in fondo c'era "a bisàca", sacco avvolto e inchiodato a un bastone per scovare il forno; "a bisaca" veniva tenuta nell'acqua perchè pulisse meglio e perchè non bruciasse

A buca ul furnu - imboccatura

I capùen a dàa capa - due tubi per sfiatare il vapore dal forno

Ul sciucètu - il ciocco di legno per appoggiare il secchio di rame per pestare il sale.

Ul baslo - terrina di legno per dar la forma al *pan da mej*

A raspa - rettangoli di metallo per raschiare *le marnete* o per tagliare la pasta.

DETTI

Buitavia no 'l pan possu che in tempu da carestia 'l ven bon anca l'ossu.

Non butta via il pane rafferma che nel tempo di carestia viene buono anche l'osso.

L'è bon come 'l pan

E buono come il pane.

Che lomm là, l'è na bona pasta

Quell'uomo è una buona pasta

L'è còdu come 'l furnu

È caldo come il forno

Bel ti perchè té truà a marneta piena

Bello tu che hai trovato la madia piena (sei stato fortunato).