

ÈR FURN' DI SUTAN

Il forno pubblico è situato sotto il porticato che attraversa l'isolato costituito dalla *Cà dër furn* (Casa del forno), un grande edificio -suddiviso un tempo all'interno in almeno tre abitazioni -che la tradizione indica come la casa più antica del paese e come modello costruttivo a portici, poi abbandonato, per l'intero impianto abitativo di Upega. La casa è anche conosciuta come *Cà di Marchiisi* (dal soprannome della famiglia che ne è sempre stata proprietaria) e *Cà di Frati* (altro soprannome di uno dei rami della stessa famiglia). L'epoca di costruzione non è certa: le pietre scolpite datate che si trovano murate in diversi punti dello stabile appartengono tutte al secolo XIX ma alcuni elementi, come i due portali in pietra nera lavorata, provenienti forse da Realdo (Valle Argentina -IM-) e collocati in Via Sant'Anna (porta di ingresso) e verso Via Santa Lucia (porta di accesso a un balcone in legno ora non più esistente) potrebbero risalire ad un'epoca più antica (almeno al secolo XVIII). L'intero porticato è percorso da una via pubblica e lo spazio libero all'interno delle arcate (oggi in parte tamponate) verso Via Santa Lucia è stato talvolta usato, in tempi recenti, per riporvi la legna (*e légne*), i fasci di rami (*e fascine*) e di saggina (*e scuve*) per accendere e alimentare il forno. Il canale (ora coperto), che scorreva da presso il lavatoio pubblico verso il mulino, a meno di venti metri dal forno, in Via Santa Lucia, assicurava la possibilità di bagnare gli attrezzi usati per la ripulitura dalla brace e dalla cenere. Appena oltrepassato l'arco di ingresso, a destra una porta oggi murata immetteva in un piccolo locale, addossato all'edificio verso Via Santa Lucia e non più esistente, che fungeva da deposito per gli attrezzi del forno. Il forno comune di *Sutan* (perché situato nella parte bassa del paese, detta appunto *I Sutan*) era l'unico abitualmente usato; quando necessitava di riparazioni o manutenzione straordinaria, veniva usato quello più piccolo di *Suran* che si trova nella parte alta del paese. Il forno comune di *Sutan* è stato utilizzato regolarmente fino agli anni Settanta del secolo scorso. Progressivamente dismesso, è rimasto inattivo per circa quarant'anni. Nell' Agosto 2015, grazie all'iniziativa della Comunità e all'impegno economico dell' *Associazione Fondiaria Upega*, con il prezioso ausilio di manodopera volontaria, è stato rimesso in uso, recuperando pienamente la sua funzione pratica ma anche di aggregazione sociale.



Petronilla Lanteri, detta "Parmina" (1904-1985), una delle ultime Upeghesi ad aver cotto abitualmente il pane nel forno pubblico. In questa fotografia degli anni Settanta del secolo scorso, è ritratta proprio davanti al forno pieno di pani fragranti da sfornare.

(Archivio privato Riccardo Grasso, per gentile concessione)

Uso del forno

Il forno veniva usato regolarmente tutto l'anno, anche se in Inverno -data la minor presenza di persone dovuta all'emigrazione stagionale o alla transumanza- la sua accensione era meno frequente. In Inverno, essendo le giornate più corte, generalmente si effettuavano meno infornate. Di solito le famiglie panificavano e cuocevano singolarmente; la prenotazione del forno per la cottura avveniva ponendo al suo interno due pezzi di legna incrociati. Chi usava il forno, portava la legna necessaria e l'occorrente per l'accensione. Non di rado, però, nella cottura del pane si associavano più famiglie, a seconda del numero di forme di cui ognuna necessitava, e in questo caso la legna poteva essere procurata a turno o, congiuntamente, in parti uguali. Le pagnotte, una volta confezionate, venivano allineate su un' apposita asse di legno (*a panéra*) che, recata al forno dalle donne reggendola sul capo, veniva collocata sui pioli infissi nel muro, tuttora conservati. Per distinguere le forme di pane di ogni famiglia una volta cotte, prima di infornarle su di esse veniva tracciato un segno distintivo particolare.

Funzionamento

Il forno veniva acceso con l'ausilio di piccoli pezzi di un apposito legno resinoso di abete (*a téa*) saggina e ramoscelli (*i asëndümi*) e riscaldato con fascine di rami e pezzi di legna via via più consistenti (di norma faggio). Una volta raggiunta la temperatura desiderata, segnalata dall'imbiancamento dei mattoni della volta del forno, la brace veniva accuratamente distribuita sul piano di cottura per sfruttarne al massimo il calore; quando si era sensibilmente ridotta, si ammuchiava all'imboccatura. Il piano di cottura veniva accuratamente ripulito della cenere, dapprima con il *pënass*, uno spazzolone fatto di rami (di abete o di salice) fissato all'estremità di un lungo bastone e precedentemente immerso in acqua, poi con un secondo tipo di spazzolone -sempre bagnato- fatto di stracci (*pënass o tacunée*), che toglieva i residui di cenere in maggior profondità. Il pane veniva infornato con la *furnaùira*, una pala di legno dotata di un lungo manico, ricavata da un unico pezzo di legno o assemblando a incastro una tavoletta sagomata al manico. Per illuminare l'interno del forno mentre si infornava o si sfornava il pane, nonché per controllarne la cottura, si usavano pezzi di *téa* posti all'imboccatura del forno.

Prodotti tradizionali cotti nel forno

Oltre il pane, confezionato con farina di frumento (che poteva essere miscelata con una certa percentuale di farina di segale), nel forno si cuocevano diversi altri piatti della cucina tradizionale upeghese:

- *turte d' pënàs*, saporite torte con ripieno di purea di patate -che poteva essere mista a porro, verza, zucca gialla e anche riso- racchiuso in una sfoglia;
- *turte vërde*, torte con ripieno di bietole, riso, uova e formaggio grattugiato;
- *farinae*, gratinati di purea di patate mista a porro, farina e latte;
- *patate 'n la fïya*, patate a fette sottili condite con cipolla e farina e cotte nel latte;
- *pan sciacà*, focaccia di pasta di pane condita con sale grosso e burro;
- *turte durse*, torte tipo "margherita" o "crostata di marmellata";
- *mére e prüssi* (mele e pere) - in Autunno.

Tutti questi prodotti, necessitando per la cottura di una temperatura non elevata, venivano messi nel forno dopo aver già sfornato il pane.



Le "Patate 'nla fïya" e una "Turta d' pënàs"

TERMINI E MODI DI DIRE UPEGHESI RELATIVI O COLLEGATI AL FORNO

Parti del forno e attrezzi		Preparazione del forno per la cottura		Preparazione e cottura del pane		Proverbi e modi di dire
Buca	Imboccatura del forno					Èssu ina lèngua d' pēnas
Ciapa	Chiusino in ferro per sigillare l'imboccatura	Furn gērà	Forno freddo	Faa pan	Fare il pane	Essere una lingua di pēnàs, cioè linguacciuti, pettegoli.
Fümée	Camino e Cappa	Šcaudaa 'r furn	Riscaldare il forno	Lasciaa šcapaa 'r pan	Far lievitare troppo il pane (al punto da fuoriuscire dalla madia)	Pēnasaa 'n tèra
Vuuta	Volta interna del forno	Furn atrasà	Forno col fuoco ben avviato			Svolgere l'azione del pēnàs con i vestiti, cioè strascicare i vestiti a terra.
Fërgun	Attizzatoio	Furn afarà	Forno troppo caldo	Reundaa 'r pan	Modellare le forme di pane	Lëvarsé 'r pan daa gura
Furnaùira	Pala per infornare	Faa pèrdu 'r furn	Far perdere calore al forno	Faa ina furnaa	Fare una fornata di pane	Togliersi il pane dalla gola (privarsi del necessario, essere generosi con il prossimo).
Panéra	Asse per trasportare i pani da cuocere al forno	Pēnasaa	Ripulire il forno dalla cenere	Viraa 'r pan	Capovolgere le forme di pane con la pala per garantire una cottura omogenea	Èr pan di autri ha sèt crušte Il pane degli altri ha sette croste (lavorare come dipendente è molto più duro che lavorare in proprio).
Pēnass	Spazzolone di rami per ripulire il forno sommariamente	Faa argëraa 'r furn	Far raffreddare il forno	Cavaa 'r pan	Sfornare il pane	Për dëman, lasciaté dër pan ma nu dër travay'
Pēnass o Tacunée	Spazzolone di stracci per ripulire il forno in profondità					
Téa	Legno resinoso di abete per l'accensione e l'illuminazione interna del forno					Per domani, metti in serbo pane ma non lavoro (non rimandare a domani ciò che puoi fare oggi).

Come leggere il *Pëngasco* nella variante di Upega: è = e muta è = e chiusa - è = e aperta - ò = eu del Francese *peu* - *y* = simile alla "mouille" del Francese *ratatouille* - ü = u del Francese *mur* - š = s dell'italiano *rosa* - š = sc dell'italiano *acena* - 2 = j del Francese *jeu*