

“Vecchia Rovigo” – la città nei ricordi di Francesco Balladore

I tre più antichi forni da pane

(3 aprile 1951)

“L'arte di fare il pane per rivenderlo costituiva sessanta e più anni fa, una faccenda assai complessa”. Era il 1951 quando Francesco Balladore decise di scrivere un articolo sui fornai, e, forse, aveva ancora vivo il ricordo delle difficoltà attraversate durante l'ultima guerra. Gli antichi forni di Rovigo però diventavano anche l'occasione per rievocare personaggi, costumi, e luoghi di una Rovigo che non esisteva già più all'inizio degli anni '50: una città popolata da fornai “esperti ma strambi” come il friulano Funi, che non voleva cuocere più di una infornata al giorno di pane cornetto, da ferventi garibaldini, e da una serie di clienti che, a distanza di tanti anni, continuavano a provare nostalgia per il «pan con l'uva» di cinquant'anni prima (ASRo, Balladore Francesco, b. 4, fasc. 27, articolo n. 7).

Una curiosità sul Funi proviene dal fondo della Camera di Commercio: la famosa focaccia “di lunghissima conservazione”, pesante due chili, venne proposta anche per le esposizioni universali di Vienna 1873 e Parigi 1878. Il fornaio si rifiutò comunque di svelare la ricetta del suo prodotto, e si portò il segreto nella tomba (ASRo, Camera di Commercio, bb. 518, 523)



Rovigo d'un tempo

I tre più antichi forni da pane

**«Biete de pan moro» e «ciopete col butiro» nostalgia
d'un tempo in cui il forno si riscaldava con le fascine . . .**

L'arte di fare il pane per rivenderlo costituiva sessanta e più anni fa, una faccenda assai complessa. Acquistare il frumento dal contadino, portarlo alla macina, setacciare la farina, accaparrare le fascine di legna secca per riscaldare il forno, cercar l'acqua migliore ed altro, erano attribuzioni personali del proprietario. L'impasto, la gramolatura, lo spezzettamento, il riscaldamento del forno, la cottura e l'operazione più delicata cioè la preparazione del lievito a tempo opportuno, e quanto altro era necessario per chiudere il ciclo delle pratiche prima che il pane arrivasse al banco di vendita, era compito dei fornai che lavoravano di notte, nelle ore più indicate al riposo, quando tutti gli altri lavoratori dormivano della grossa.

In tali condizioni, operarono per anni ed anni tre forni rodigini, due dei quali scomparsi dall'anagrafe ed uno, il più vecchio, cessato di nome. Quando, qui da noi, si dice Stanao, si pensa a

due cose: ad una antica e stretta via, con imbocco a pochi passi dal volto di San Bortolo, a lato della contrada Miani, allora detta «Borgo» cioè fuori le mura, che oggi ha cambiato nome; e ad un forno da pane che esisteva nella via omonima dalla quale forse prese il nome «Stanao».

Da documenti e ricordi a memoria favoriti, risulta che prima dell'Unità d'Italia, dopo le campagne Garibaldine e quelle del '66, i fratelli Antonio, Vincenzo e Valentino Ferrarese, reduci dalle battaglie, vennero a Rovigo per rinunciare ad ogni loro diritto economico in famiglia (essendosi sistemati in altri luoghi), in favore del padre Giuseppe che dalla natia Emilia si era trasferito qui da noi, accasandosi con il figlio minore, Mariano, in via Stanao, dove aveva aperto un forno da pane. Si era poco prima del 1870, quando la popolazione era modesta e la gente, per la maggior parte, faceva il pane in casa o se lo faceva portare dalla campagna, biscottato.

Il nuovo forno, ebbe fortuna. Il Giuseppe, poté così assumere qualche lavorante, fra i quali un friulano, esperto ma strambo, un certo Funi, che portò all'azienda una sua specialità (per quei tempi): il pane a cornetti, con l'intesa però che egli non ne avrebbe lavorato più di una infornata al giorno, tanto che esaurito quello, il cliente doveva attendere il giorno dopo per procurarsene ancora. Era un pazzoide? No, era un montanino dalle scarpe grosse ed il cervello fino. La limitata produzione di cornetti la rendeva maggiormente desiderata e richiesta, così almeno la pensava il Funi. In prosieguo di tempo, da via Stanao, il forno ingrandito lo si portò lungo le «Strene», l'allora Riviera Adigetto a breve distanza dall'arrotino Vittorio, accanto alla «Pegnatarà», con apertura di un negozietto di vendita in piazza dei Signori (Vittorio Emanuele) in canton Grigolato.

Venuto a morte il fondatore Giuseppe Ferrarese, vi successe il figlio Mariano «Stanao», poiché tale «nomenagìa» era entrata ormai nel parlare corrente. Egli però aveva idee nuove: voleva avere un forno più moderno, creare nuovi tipi di pane e, dappoiché i mezzi non gli mancavano, decise l'acquisto di un vasto caseggiato sotto i portici degli ebrei, dove traslocò e vi si installò definitivamente il forno Stanao.

Ma questo non era il solo panificio a Rovigo; un altro, pure di grido, era situato lungo la stradella che portava allo scomparso teatro Lavezzo, con negozio di vendita in piazza Garibaldi: Cavallaro, detto Fornarin, un fornaio accorto, competente e ben voluto. Egli serviva una sua particolare affezionata clientela con quei tipi di pane che essa preferiva, senza invidia e bonariamente. Scomparso lui subentrò, salvo errore, un certo Balloni; ma dopo pochi anni il panificio Fornarin cessò di esistere. Una terza forneria pure di grido, di statura economica notevole, lavorava pane da poveri (pan moro) e da ricchi (pan con olio) sotto il portico di San Rocco ed era nota a tutti quale forno Zancanella, ma il proprietario dirigente era della famiglia Santato. A lui successe il figlio Antonio, occupandosi il fratello Cencio di altre attività. La floridissima azienda ed il commercio all'ingrosso di granaglie di cui s'occupava Zancanella, per un cumulo di ragioni a noi sconosciute, un giorno cessarono di esistere, lasciando però un nome rispettato ed ancora oggi noto. Nello stesso periodo altri piccoli forni cuocevano pane per i rovigotti: a Boara, i Secco; a Cantonazzo, Paltanin, Napoli, Nanazzara; al Capitello, la Marcella, oltre ad altri che la nostra mente non riesce a ricordare. Abbiamo fin qui parlato dei tre vecchi forni e dei loro padroni, ma questo non basta. È doveroso anche rammentare, se non tutti, perché ciò sarebbe impossibile, almeno qualcuno di quei prestatori d'opera che hanno concorso a rendere popolari i forni stessi. Da una statistica privata del 1879-80 intesa ad indicare il numero dei lavoratori artigiani, divisi per mestiere, risulta che a Rovigo i fornai-prestinaï erano venti, ma di nomi non si parla. Citiamo quindi a memoria e con l'aiuto di buoni amici (in aggiunta al Funi che, oltre il pane a cornetti, sapeva preparare focacce pasquali di lunghissima conservazione, con un accorgimento di sua trovata che infine portò nella tomba), il noto fervente garibaldino Augusto Granata, l'infornatore Vico Girardello e l'impastatore Barutti, Gigi Nicoli detto Medà, il bravo Pasquale Biscuola, Gedina e Gero che furono fra i primi a lavorare

il «pan francese», Angelo Girardello e Dante Ferrari da poco scomparso in veneranda età, e poi Biscuola detto Pozzetto, Pavanello soprannominato Garantan, Pomaro, Rossetto, Duzzi, il trasportatore Giusto Brocheto e molti altri che al momento sfuggono.

Fra gli anziani che hanno prestato opera encomiabile per competenza e assiduità non vanno dimenticati Toni ed Eugenio Carnevale, Gigi Fogagnolo, Celio Veronese ed anche, benché ancora giovane e sulla breccia, Terestri e Toni Sturaro, da noi scherzosamente chiamato «Pistola».

E perché non comprendere anche il sig. Domenico Paderno, primo fra i dirigenti del «Comunale», l'ideatore del «pan de Tripoli» che tanto successo ebbe fin dalla prima infornata? Anche Augusto Agulini, benché non fosse un fornaio, merita ricordo perché fu membro attivo anche egli, presso il Comunale, della famiglia dei prestinai rodigini.

Ed avremmo incompletamente finito, se tornando sui nostri passi non ci corresse l'obbligo di citare ad esempio, per competenza e attività (oltre cinquant'anni di permanenza direttiva in negozio) il cav. Luigi Ferrarese, l'ultimo titolare e proprietario del forno Stanao, dal quale si staccò solo per ragioni di età, verso il 1945, dopo aver dato all'antica azienda nuove possibilità di lavoro, istituendo il reparto pasta alimentare e pasticceria, come anni prima aveva creato la lavorazione del pane per i militari secondo le norme stabilite. Chiudiamo con una notizia di carattere industriale a pochi nota. Chi ideò l'apertura del primo molino a cilindri di Porta Arquà? Chi autò e incoraggiò il cav. Zerbetto a realizzare una così vasta impresa che valse a dare grande decoro alla nostra città? Mariano Stanao, oltre al Degan, all'in. Pozzato ed altri silenziosi benemeriti locali. E chi di loro avrebbe pensato che una industria molitoria così provvida, dopo anni di vita brillante si sarebbe un giorno, per gioco di territorio, smantellata e sarebbe stata definitivamente fatta sparire? E chi dei tre antichi fornai rovigotti, Stanao, Fornarin, Zancanella, avrebbe mai pensato che un giorno, dei loro cari forni a fascine, non sarebbe rimasto che un vago ricordo soppiantato... dalla corrente elettrica? E le binete de pan moro, due per 15 centesimi e il «pan con l'uva» e le «ciopete al butiro», credete forse che gli anziani non le abbiano ancora in mente, con nostalgia?

Fraba