

8/9 OTTOBRE 2022

Giornata Nazionale dei

BORGHI AUTENTICI D'ITALIA

IL TURISMO di RITORNO



Ovindoli (AQ)



Sabato 08 OTTOBRE 2022

IL PANE TRA STORIA E STORIE

Santa Jona di Ovindoli e Canada (tramite collegamento online)

Incontro /laboratorio IL PANE TRA STORIA E STORIE

Ore 16:30 Piazza Aia "Grani e farine nella storia"

Ore 17:30 Via Cavour "Visita forno in pietra"

Ore 18:00 Laboratorio di panificazione

"Un tempo i forni appartenevano a tutta la comunità e la panificazione costituiva un appuntamento importante per l'intero borgo; si preparava normalmente una volta a settimana e ogni famiglia rispettava il giorno o il momento della giornata prestabilito.

La preparazione dell'impasto per il pane avveniva nelle singole case, utilizzando farine di produzione propria e come lievito un avanzo fermentato dell'impasto dalla precedente panificazione.

Dopo un paio di ore di lievitazione, l'impasto veniva suddiviso in pezzi di forma rotonda di circa un chilogrammo di peso che si disponevano su lunghe assi per il trasporto al forno.

L'accensione del forno era a carico delle singole famiglie e regolata da turni precisi; si effettuava a rotazione in quanto i primi che dovevano accendere il fuoco per portare il forno alla giusta temperatura dovevano impiegare una maggiore quantità di legna.

Più famiglie partecipavano alla stessa informata, e per questo motivo tutti i pani dovevano essere marcati con un caratteristico segno di riconoscimento, una croce, una virgola, le iniziali.

L'accensione del forno costituiva un momento di aggregazione, ma il momento di aggregazione era anche la battitura dei grani presso l'Aia "Ngim l'ara", dove venivano concentrati tutti i covoni di grano posseduti/raccolti"

