

IL FORNAIO in veneto EL FORNER (o PISTOR)



L'attività esercitata da questo artigiano era una delle più importanti nell'ambito della vita del paese.

Risultava anche molto faticosa perché richiedeva ore ed ore di lavorazione dell'impasto per fare il pane. La giornata lavorativa iniziava prima dell'alba e prevedeva quindi delle alzatacce ad ore antelucane, per preparare i cosiddetti "levai", di modo che la pasta fosse ben lievitata per l'ora esatta in cui doveva passare alla cottura.

Si iniziava con l'impasto di farina, acqua, lievito e sale che dopo essere stati ben lavorati ed amalgamati venivano lasciati riposare affinché lievitassero. Dopo alcune ore e dopo aver reso il forno ben caldo il "pistòr"(*) introduceva le forme di pane che veniva, cotto per mezzo di uno scoppiettante fuoco a legna. Nel tempo passato il pane era solo quello "comune"; non esistevano le varianti all'olio, al latte, alla crusca anzi, la crusca era considerata sostanza di scarto e destinata all'alimentazione dei maiali. Oggi il classico forno a legna, per le ridotte capacità produttive, ha lasciato il posto a forni industriali che sono dotati di macchine miscelatrici ed impastatrici che hanno preso il posto delle muscolose braccia dei fornai del passato.

Da noi, a Paese, i più antichi erano quello dei Porato(1879), dei Vendramin di Sovernigo e di Villa inoltre quello dei Nasato in Via Roma e quello di Baratto non più in funzione.

Il lavoro del "fornèr" ha lasciato traccia anche nella onomastica: infatti vi sono molte famiglie che hanno per cognome appunto Forner, Fornari, Fornaro, Pistor, Pistore che molto probabilmente ha avuto origine dall'attività svolta nel passato. Alcuni di questi cognomi sono presenti anche nella nostra comunità.

(*) II termine pistòr, in veneto più arcaico, lo si ritrova nei bandi e nei regolamenti della Serenissima Repubblica di Venezia in merito al controllo che il Magistrato alle Acque esercitava sui molini da macina per cereali e sulla loro installazione (XV°-XVI° secolo).