



l'arte di costruire il forno a legna

L'arte antica di costruire il forno a legna

di Rocco Carpentieri

Pagati maestri co furnu catti

Con grande maestria, a San Martino di Taurianova, in provincia di Reggio Calabria, ancora oggi, applicando una tecnica antica, si costruisce il forno a legna. Si inizia a costruire una *BASE*, che varia di dimensioni in base ai chilogrammi che il forno dovrà avere. Al centro della base si applica poi un *CHIODO*, dove viene appoggiata una *CANNA* che serve per portare l'andamento a cupola dei mattoni – rigorosamente invecchiati. Naturalmente la lunghezza della canna stabilisce la grandezza del forno e quindi la portata dei chilogrammi. Una volta i mattoni venivano uniti utilizzando il *MADDO*, che era del fango estratto nelle fiamme. Oggi, invece, si utilizza *GESSO* e *CALCE*, perché il *MADDO* non si trova più. Inizia così a nascere la cupola che deve essere unita, man mano che si chiude, con i mattoni ad arco della *BOCCA* del forno, dove poi, verrà sistemata la *CHIUDENDA*. Questa operazione deve essere fatta con grande bravura perché non è facile unire i mattoni della cupola con quelli della bocca. Nel terzo giro di mattoni – frontale alla bocca – viene fabbricata una pietra, questa, quando il forno viene acceso, diventa bianca, e indica che il forno è pronto per la cottura. Infine viene chiusa la cupola con una colata di *GESSO* e *CALCE*; con la speranza però che il “maestro muratore” riesca ad uscire dal forno, per evitare che qualcuno possa fare riferimenti pirandelliani. Si lascia asciugare per pochi giorni ed pronto per ricevere il pane, e non solo...

Sequenza di foto













nelle foto i fratelli Pasquale e Carmelo Carpentieri da San Martino