

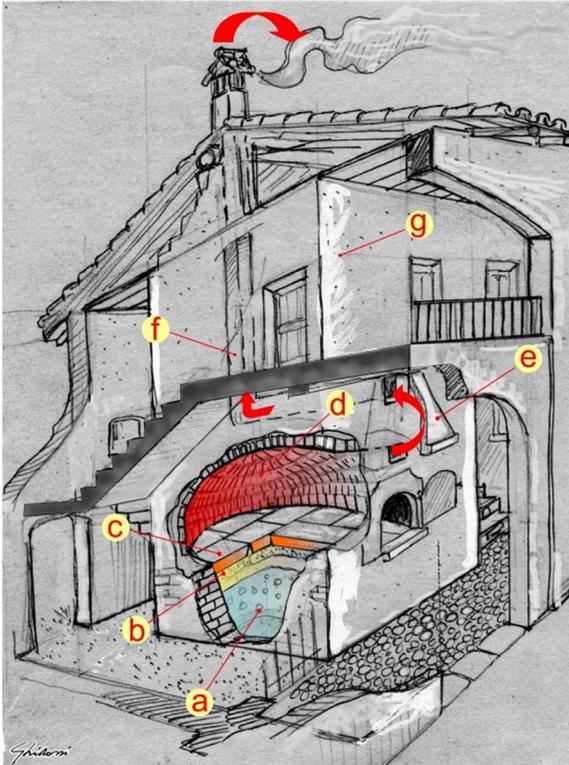
Forni a Legna



Giuseppe Ghidorzi

Nel presente opuscolo tratteremo del restauro di alcuni forni comunitari e la costruzione del Nuovo Forno Favaglie, seguite poi dalle molte panificazioni, con le Feste del Pane, le Pizzate ed i Laboratori di Panificazione

Restauro Forno Cascina Favaglie



Elementi costituenti il forno

- a** - Materiale di riempimento con il compito di volano termico, è costituito da ciottoli alluvionali e terra
- b** - Materiale isolante, costituito da terre refrattarie di grana fine con colorazioni rosso e grigio giallastre
- c** - Piano di cottura costituito da grandi mattoni in argilla (dimensioni 32x62x10 cm) cotti a bassa temp.
- d** - Volta del forno costituita da semplici mattoni posati nel senso verticale e disposti a cerchi concentrici
- e** - Cappa per il convogliamento dei fumi che fuoriescono da una apertura sovrastante il portello
- f** - La canna fumaria passa dal fronte al lato del forno, il lungo percorso facilita il rilascio del calore
- g** - Il calore trasmesso dalla canna fumaria riscalda la camera sovrastante il forno, veniva utilizzata per essiccare legumi e cereali



Fasi del restauro del piano di cottura



Terminato il restauro Italia Nostra, allo scopo di acquisire fondi da dedicare ai restauri della Chiesetta di San Rocco, diede inizio ad una serie di *Feste sull'Aia* ove si utilizzò l'antico forno per sfornare le pizze durante le feste (fino a più di 300 pizze per serata).





Per consentire di sfornare così tante pizze, i volontari si erano organizzati in una particolare squadra di pizzaioli. Il grande forno, grazie all'impegno del "fornista", riusciva ad ospitare fino a 12 pizze per volta!



Ora tutta la cascina Favaglie, dopo il suo restauro, è tornata ad essere abitata e l'antico forno non può più essere utilizzato, però guidati da Italia Nostra è possibile visitarlo.

Restauro Forno di Corte Alberti a Cascina Croce



Foto dell'antico forno prima e dopo il restauro. Il forno una volta restaurato venne utilizzato per i primi anni dai volontari di Italia Nostra con Feste del Pane e Pizzate. È stato poi lasciato in gestione agli Amici del Forno che continuano a panificare durante alcune occasioni annuali.



Il Cantiere per il recupero dell'antico forno. Il progetto è stato rivolto a salvaguardare e mantenere l'integrità dell'originale struttura esistente, provvedendo, in alternativa al primitivo portico ormai non fattibile per le attuali esigenze di passaggio, un piccolo voltino in mattoni per riparare il fronte dalle intemperie.



Ricostruzione dei muri d'ala e mensole di supporto del voltino esterno.



I muratori con il Sig. Asandri autore del cassero per il voltino in mattoni.



Il comignolo opera del maestro Bruno Ghezzi.



Spaccato del forno dove viene evidenziato il percorso dei fumi.



2002 Collaudo del forno restaurato: iniziano le panificazioni e le visite delle scolaresche con i nuovi piccoli apprendisti panettieri.





Il gruppo storico dei panificatori di Italia Nostra debutta a Corte Alberti sperimentando la cottura del pane nell'antico forno. Il grande forno, per portarlo in temperatura, richiede più giorni di accensione con utilizzo di molto legname, ma i risultati compensano ampiamente la fatica!



Le Prime Pizze



Il gruppo panificatori di Italia Nostra, con l'esperienza maturata con il forno delle Favaglie durante le tante Feste sul'Aia ha poi messo alla prova l'antico forno a cimentarsi anche in questa nuova esperienza, con pizze molto apprezzate.

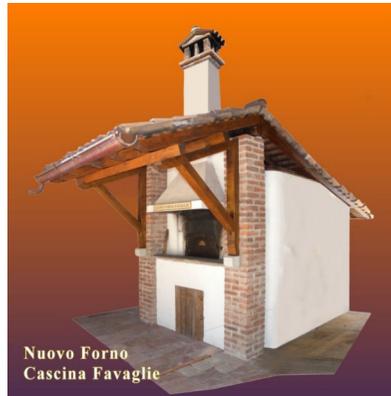
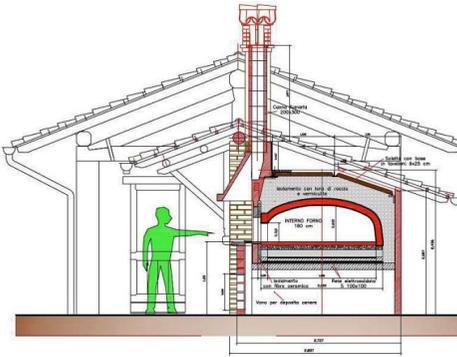


Durante le Feste del Pane a Cascina Croce sono stati formati nuovi allievi che tramanderanno l'utilizzo dell'antico forno comunitario. Italia Nostra, anche se ha lasciato la conduzione diretta, continua a fornire il suo supporto in modo che l'antico forno di Cascina Croce continui a sfornare tanto buon pane profumato.



Nuovo Forno Favaglie

Dopo le esperienze maturate con gli antichi forni comunitari era venuto il momento di costruirne uno nuovo all'interno dell'Area Museale dove con la Ghiacciaia ed il Museo Contadino, mancava questa particolare struttura per completare le manifestazioni che si sarebbero svolte all'interno di questa bella area agreste.



Sulla base di una accurata progettazione fu affidato ad un valente fabbricante di forni l'esecuzione della cupola; seguiranno poi i lavori della struttura esterna con la relativa coibentazione.



Alcuni lavori furono affidati ad un bravo muratore, altri furono eseguiti direttamente dai volontari di Italia Nostra.



Prima Accensione 31 Marzo 2011



FESTE del PANE



16 Maggio 2011 il Sindaco Luciano Bassani inaugura il nuovo forno Favaglie

Italia Nostra
Sezione Milano Nord-Ovest

PROVINCIA
COMUNE FAVAGLIE

Con il patrocinio del
Comune di Comaredo
Assessorato alla
Cultura e T. Libero

ITALIA NOSTRA
ORGANIZZA PER
SABATO E DOMENICA
14-15
APRILE
2018
**Festa del Pane
alle Favaglie**

... una suggestiva Festa della tradizione
contadina, nella verde atmosfera dell'Area
Museale di Cascina Favaglie a Comaredo!

A promotional poster for the Bread Festival at Favaglie. It features images of bread, a oven, and text in Italian. The text includes "ITALIA NOSTRA", "ORGANIZZA PER SABATO E DOMENICA", "14-15 APRILE 2018", and "Festa del Pane alle Favaglie". It also mentions "Sezione Milano Nord-Ovest", "PROVINCIA COMUNE FAVAGLIE", and "Con il patrocinio del Comune di Comaredo Assessorato alla Cultura e T. Libero". At the bottom, it says "... una suggestiva Festa della tradizione contadina, nella verde atmosfera dell'Area Museale di Cascina Favaglie a Comaredo!".



Grazie ai volontari il forno è operativo durante tutte le feste



PIZZATE





Le Pizzate sono rivolte ai soci ed amici di Italia Nostra. Per fare fronte a questo notevole impegno sono state formate particolari squadre di pizzaioli che con una funzionale catena di montaggio riescono in breve tempo a confezionare e sfornare fino a 150 pizze in poco più di un'ora



Arrivederci alla prossima PIZZATA



Comune di Cornaredo



Milano Nord Ovest

AREA MUSEALE FAVAGLIE

Laboratori di Panificazione



Il nuovo Forno Favaglie è diventato protagonista degli eventi che si svolgono all'interno dell'area Museale Favaglie, ed in particolare con le Feste del Pane dove i volontari panificatori sfornano profumate pagnotte come si faceva un tempo con i forni comunitari. Ecco allora la necessità di trasmettere e fare conoscere ai giovani allievi con i "Laboratori di panificazione" la magia di come dal chicco di grano si passi alla farina, alla pasta ed infine alla formazione delle pagnotte che poi vengono cotte nel forno a legna.



Di prima mattina i piccoli allievi panificatori arrivano presso l'AREA MUSEALE FAVAGLIE per prendere posto sotto la grande *Barchessa*



Dove gli esperti di Italia Nostra raccontano ai nuovi apprendisti fornai la magia della panificazione. Sorprende la conoscenza che diversi bambini hanno sull'argomento, forse dovuta dalla preparazione ricevuta dagli insegnanti o al fatto che anche in famiglia si usa panificare.



I cereali, le farine, l'impasto, il glutine, la lievitazione... tutti elementi che porteranno alla fine ad avere un buon pane profumato



Alla mattina presto è arrivato l'impasto che ora i volontari panificatori suddividono in tanti panetti da offrire dopo la cottura agli allievi ed agli insegnanti. Nel contempo suddividono e pesano anche le piccole porzioni di pasta che verranno poi "lavorate" dagli allievi.



Il forno acceso per tempo ha raggiunto la giusta temperatura, Vengono estratte le braci e la cenere e ora ben pulito è pronto per l'infornata che avverrà dopo la lievitazione dei pani e panetti.



Ad ognuno un pezzetto di pasta: poi largo alla fantasia, con qualche aiutino..



Ecco tutte le meravigliose creazioni dei novelli panettieri, molto originali!!



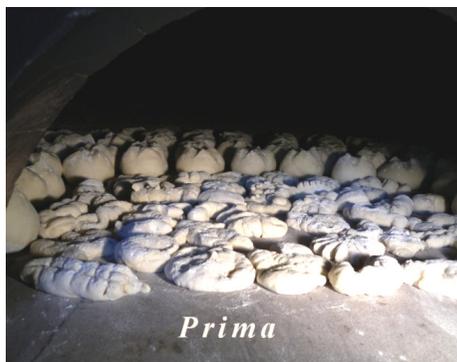
Un momento di svago sull'aia adiacente al forno, in attesa che i pani ed i panetti lievino prima di essere infornati



Ha inizio l'infornata dei pani sotto l'attenta supervisione degli allievi fornai



Durante la cottura un particolare portello con spioncino vetrato consente agli allievi di ammirare il pane che all'interno del forno lentamente lievita e prende colore.



Il pane è pronto per essere sfornato, primi i piccoli pani degli allievi e poi i grandi pani che verranno consegnati assieme ai loro piccoli capolavori





Terminata la panificazione presso l'Area Museale Favaglie, i futuri panificatori tornano a scuola con il sacchetto contenente il panino di loro produzione e la pagnotta omaggio di Italia Nostra.



Italia Nostra Milano Nord Ovest – Via Merendi 28 Cornaredo MI



Per i dettagli sui forni restaurati,
Forno della Cascina Favaglie
ed il Forno di Cascina Croce vedi i blog dedicati:
I forni a legna di Giuseppe Ghidorzi
Giuseppe.ghidorzi.wordpress.com
Per il nuovo forno Favaglie, vedi il blog
fornialegna.wordpress.com