

I FORNI DELL'ABATE ANELLI, PARROCO DI BERNATE TICINO

La figura dell'abate Anelli, parroco di Bernate Ticino dal 1865 al 1897, è stata riabilitata solo recentemente da Gianfranco Galliani Cavenago, dopo un secolo di "rimozione" per una serie di ragioni individuate da questo autore¹. Il religioso era giunto a Bernate all'età di 22 anni e fu proprio la realtà rurale a sensibilizzarlo, tra l'altro, al problema del pane per i contadini, di pessima qualità e tuttavia non economico. Per fornire "pane buono a buon mercato" e cioè un pane igienico e su cui non gravasse oltre misura il costo della macinazione del cereale, nel 1887 egli costituì a Bernate un forno sociale con questa finalità: "Procurare la fabbricazione di un buon pane di melica, salato, ben cotto, ed intriso con segale e dare ai soci tutta la quantità di pane che proporzionalmente corrisponde alla misura del grano dai medesimi consegnato, diffalcata però quella quantità che basta a compensare le spese di macinato, mulenda e panificio"².

L'aspetto solidaristico era quindi dato dalla determinazione dei valori della permuta grano/pane, che per statuto vennero così fissati: a fronte di un chilogrammo di mais, il contadino avrebbe ricevuto 1,250 chilogrammi di pane. L'esperienza di Bernate si diffuse presto in parecchie località della Lombardia, ma purtroppo si trovò a fare i conti con il contingente mercato del mais, in quanto il progressivo deprezzamento del cereale obbligò a rivedere di volta in volta in rapporto grano/pane a danno del contadino, per non mandare in perdita il bilancio del forno. A partire dal 1883 aumentò pertanto la crisi gestionale dei forni perché il contadino si rivolgeva ad essi sempre meno in quanto, a parità di grano, riceveva una quantità di pane inferiore. Molti "Forni Anelli" furono perciò costretti a chiudere, compreso quello di Bernate nel 1887. Il religioso si avventurò poi in alcune iniziative per le quali i suoi mezzi e le sue capacità erano inadeguati, iniziative di natura decisamente imprenditoriale, quindi lontane dallo spirito delle origini e che lo avrebbero travolto. Al punto che il suicidio, attuato il 14 gennaio 1897, gli parve l'unica via d'uscita.

*

Con queste note si intende porre l'accento su alcuni aspetti dell'attività filantropica dell'abate, finora trascurati. Galliani Cavenago accenna all'invenzione del "forno a riscaldamento esterno", di cui l'abate diede notizia nel 1883 sul *Bullettino dell'Agricoltura*:

"In questi giorni cominciò a funzionare il nuovo forno a riscaldamento esterno da me costruito ad Inzago. (...) Replicate notizie mi assicurano che i forni a riscaldamento esterno vanno benissimo, danno un pane tutto egualmente ben cotto con un lavoro celere assai e con un forte risparmio di combustibile"³.

Si trattava di un'invenzione a suo modo rivoluzionaria. Il pane da cuocere e il forno, dopo una tradizione millenaria, venivano separati perché il calore proveniva da una fonte esterna al vano di cottura. E per il fuoco esterno si poteva utilizzare il *carbone coke*, invece della legna, con un notevole risparmio: per cuocere 15 quintali di pane bastavano 3 lire di carbone invece di 9,60 lire di legna⁴. Questa invenzione, per la quale l'abate dovette essere stato coadiuvato da soggetti dotati di adeguata preparazione tecnica, costituisce, in senso proprio, il "Forno Anelli". Questa espressione infatti in un primo tempo indicò il forno sociale ideato dall'abate per Bernate e cioè una realtà economica, ma in un secondo tempo anche un ritrovato tecnologico, un brevetto che il religioso avrebbe lasciato in eredità al nipote⁵.

E fu proprio questa invenzione che l'Anelli portò all'*Esposizione internazionale di apparecchi di macinazione, panificazione e industrie affini*, organizzata a Milano nel 1887. Si noti l'epoca: è l'anno in cui si chiudeva l'esperienza del forno sociale di Bernate per le ragioni che si sono dette. Cioè mentre il Forno Anelli come strumento di solidarietà non aveva più futuro, per il Forno Anelli come ritrovato tecnologico si aprivano prospettive imprevedibili. L'interesse dimostrato dal re Umberto I in visita all'esposizione fu amplificato dalla stampa:

"Quando ieri il Re – scrisse il *Corriere della sera* il 20 maggio – nel suo giro per l'Esposizione, giunse al limitare del riparto dove è eretto e lavora il forno economico per il pane dell'abate Anelli, Cesare Cantù [*lo storiografo*] gli si fece incontro stringendogli la mano e soffermandosi a discorrere come ad una antica conoscenza. L'abate Anelli s'era ritratto in disparte, ma il Cantù lo prese per mano e lo presentò al Re, ricordandogliene le benemerenzze e dimostrandogli i vantaggi del forno per la fabbricazione economica del pane. Il Re volle quindi vedere il forno in funzione ed allora si vide l'Anelli, rosso in viso

dall'emozione, affannarsi in spiegazioni, aprire sportelli, valvole, mostrando pani. Il Re seguì attentamente la descrizione e ebbe parole di congratulazione per l'inventore: lasciò il reparto dopo avervi speso un quarto d'ora circa".

L'abate finì per diventare "il tipo più popolare dell'Esposizione". Col tricorno e la zimarra, "a detta di tutti ha molto del Gianduia. Gli manca il codino ritorto". Il 14 luglio fu invitato a tenere una conferenza sulla *Panificazione nei nostri paesi* e il cronista non mancava di descrivere il modo di esprimersi del nostro personaggio: "L'eloquenza dell'abate Anelli è anch'essa qualcosa di caratteristico: sta tra la predica e la lezione. Vi domina però sempre un'aura tale di semplicità che la salva dal ridicolo e dal sublime". In quell'occasione il religioso rievocò i primi passi della sua iniziativa umanitaria:

"Ecco come mangiavano i contadini di Bernate Ticino e si può dire di tutta l'Alta Italia, prima dei forni cooperativi. Eravamo negli anni 1877-78. Per molti motivi il prezzo del pane era elevatissimo. Il grano turco a 30 lire al quintale, il sale era caro, e la mano d'opera elevatissima. Il contadino per ridurre il prezzo lo faceva semplicemente di farina di grano senza sale e segale. Era una cattiva nutrizione. Alcune famiglie per non dipendere dal padrone e dal mugnaio, mescolavano perfino nella pasta dell'aceto onde rendere il pane agro e disgustoso perché ne venisse consumato meno. Era un pane che rifiutavano persino i cani"⁶.

A chiusura dell'esposizione, una giuria composta da tecnici italiani e stranieri conferì all'abate il Diploma di I Grado d'Onore, cioè il premio più importante nella sezione "Macchine ed apparecchi per panifici e pastifici", con questa motivazione: "Riconosciuta la novità, l'accurata e razionale costruzione del suo forno, nonché una grande facilità di maneggio e l'attitudine per tutte le dimensioni del pane"⁷.

Questo premio rappresentava il più alto riconoscimento a cui poteva aspirare il forno tecnologico Anelli, così come il forno sociale Anelli aveva ottenuto il più alto riconoscimento l'anno precedente in Campidoglio, quando Quintino Sella si era rivolto all'abate con queste testuali parole: "Se ella avesse fatto conoscere prima la sua istituzione, avrebbe risparmiato allo Stato tante spese ed a me tanti dispiaceri per l'attuazione della tassa del macinato"⁸.

Negli anni seguenti l'Anelli continuò gli studi per migliorare tecnicamente il suo forno. Nel febbraio 1892 la stampa informava che a Bergamo era stato attivato un forno che bruciava gas, invenzione del nostro abate⁹. Ed era lo stesso, dopo qualche mese, a descriverne i vantaggi e ad annunciare l'impiego di una *macchinetta* per la conservazione del lievito e di un congegno per *lucidare* il pane:

"Il gas usato in un forno di ancora fresca costruzione e della dimensione

ordinaria (m. 3 x 2,50), offre sulla legna il risparmio dal 19 al 22 per cento (...). Il carbone coke (...) offre il risparmio del 50 per cento. A questo risparmio sul solo combustibile, si deve aggiungere un minor personale, una quasi doppia produzione di pane, risparmio di locali, maggior conservazione del forno, pulizia e prontezza inappuntabile di servizio.

Né qui solo si fermarono i miei studi, ma vedendo il grave incomodo che è per un fornaio la conservazione del lievito, per la quale un uomo apposito deve ogni 4 ore d'estate ed ogni 6 d'inverno stare attento a rinfrescarlo, trovai una semplicissima macchinetta, usando la quale il lievito anche nella stagione estiva può benissimo conservarsi fino a 10 ore senza scapito di sorta, e pure fornii il mio forno d'uno strumento semplicissimo per dare, con la massima pulizia, il lucido al pane.

Ma tutti questi piccoli ed altrettanto utili progressi che mi studio di introdurre nella panificazione, per vedere di togliere quest'arte, tanto importante per l'igiene e per l'economia delle classi povere, da quello stato di empirismo in cui si trova e che la tiene ancora serva dei più stupidi pregiudizi, come potranno trovare sviluppo se sono lasciati solo a me che non ho mezzi pecuniari, e che per affezione e per dovere mi trovo legato a questo Sacerdotale Ministero ed a questa mia cara Parrocchia? Non si potrebbe costituire in Milano od in Italia una *buona società costruttrice di questi miei forni* e portare anche all'estero questa novità del tutto nostra e che sarebbe per certo ben accetta?"¹⁰.

Il forno Anelli peraltro era ormai un'innovazione apprezzata e richiesta in ogni parte d'Italia. Nel successivo novembre il *Cittadino* di Genova scriveva: "Abbiamo ospite in questa nostra città l'illustre Rinaldo Anelli. Egli è venuto tra noi per curare l'impianto d'un forno secondo il sistema di sua invenzione e che tanto plauso ottenne, specie nel Veneto, dove recò grandi vantaggi a quelle classi agricole ed operaie". Seguiva una lettera dello stesso abate al direttore di quel giornale, che dopo aver descritto i vantaggi del forno ricordava gli apprezzamenti ricevuti da Giuseppe Valan, fornitore di pane al Vaticano e alla Regia Corte a Roma¹¹.

In quel 1892 l'abate tornava a occuparsi della qualità del pane, ma non del pane del contadino per antonomasia, cioè il *pan giàld*, confezionato con la farina di granoturco. Le discussioni e le iniziative degli anni precedenti avevano infatti ruotato intorno al problema di fornire al contadino un pane di mais di buona qualità e a un buon prezzo, anche perché, tra i cereali da pane, era il granoturco che il contadino poteva conferire al forno sociale. Ma un pane di granoturco, per quanto igienico, non sottraeva il contadino al pericolo della pellagra, causata appunto da un consumo eccessivo di mais: l'unica soluzione per

ridurre quella terribile malattia, che nel suo stadio finale portava alla pazzia, era far mangiare anche al contadino il pane di frumento. Un proposta rivoluzionaria per l'alimentazione della società contadina, basata da secoli sul miglio e poi sul mais. A proposito della pellagra il governo aveva promosso una serie di studi, che però non avevano dato risultati concreti:

“Ma buon Dio! Che si vuol studiare – scriveva l'abate – se tutti sanno, se tutti vedono, se tutti provano che questa pellagra si genera e si propaga principalmente per la mancanza di nutrizione? Gli studiosi hanno un bel dire, un bel provare che il grano turco è cibo nutriente: che quindi chi mangia il pane fatto con questo grano, come il Milanese, il Lodigiano, il Pavese, il Novarese ecc. ovvero le polente, come il Bresciano, il Veronese, il Mantovano, il Friulano ecc. hanno un buon nutrimento. Il fatto chiaro ci dice e ci dimostra come solo in questi paesi regna la pellagra, mentre là dove i contadini si nutrono di frumento, il fatal morbo cessa per incanto o quasi non si conosce.

Hanno un bel dire certi egoisti *laudatores temporis acti* (per interesse) che quando si portano alle loro cascine e trovano le massaie che levano dal forno il pane di grano turco, sono presi anch'essi dalla voglia di mangiarne; hanno un bell'invidiare quella polenta che ogni giorno versano sul miserabile desco taluni contadini. A tutti questi ciarlioni io vorrei por obbligo di vivere solo per otto giorni con quel pane e con quella polenta, e costringerli a mangiare di quel pane anche quando non solo è raffermo, ma è divenuto agro, ammuffito e quella polenta è divenuta pur essa fredda e dura come una pietra.

Sì consideri come il pane di granoturco e la polenta dei nostri contadini sono per due terzi dell'anno fatti con grano turco avariato, perché male essiccato e peggio conservato in locali umidi, senz'aria e senza sole. Si noti che quello scarso alimento spesso non ha altro companatico che un po' di verdura arrostita con olio o poco lardo, ed è tragugiato con acqua, parecchie volte tutt'altro che buona”.

Il rimedio, per l'abate, era appunto portare il pane di frumento sulla mensa del contadino:

“Ad ottenere questo scopo oggi molto si è facilitati dalle condizioni del mercato granario. L'uso del pane giallo e della polenta fu introdotto fra i nostri contadini specialmente nel 1817, in occasione di quella tremenda carestia che fece salire il frumento a lire 80 al moggio ed il grano turco a lire 60; sicché i contadini facevano pane con farina di miglio che pure la si pagava lire 30 e più al moggio: di qui il cosiddetto *pan de mèi*, che dai più benestanti veniva frammisto con farina di grano turco.

Oggi invece le condizioni sono ben diverse! Il frumento lo si paga lire 21 il quintale ed il grano turco lire 14: siamo dunque ad una mitezza tale di prezzi,

da rendere il pane di frumento non più oggetto di lusso nelle case del lavoratore dei campi, sibbene da farlo suo cibo ordinario; tanto più che se noi porteremo il nostro contadino a ragionare, gli proveremo come anche economicamente egli guadagna di più col nutrirsi di pane di frumento, che con quello giallo. Per certo col nome di pane di frumento non intendiamo né i *Kiffer* né i *Cavourini*, sibbene vogliamo dire il pane di puro frumento uso militare, dal quale vien tolto solo il 14 per cento di crusca e v'è lasciato il tritello che è la parte più nutriente del grano.

Or bene si faccia questo conto. Un contadino consuma in media fra grandi e piccoli, uomini e donne della sua famiglia, un chilogrammo di pane giallo al giorno per persona e questo pane oggi gli costa 14 centesimi al chilogrammo. Se invece mangiasse quotidianamente pane di frumento, uso militare, non ne consumerebbe più di mezzo chilogrammo al giorno per persona, come lo prova la razione militare di grammi 700, e questo pane gli costerebbe non più di 20 centesimi al chilogrammo; il che vuol dire che un capo di famiglia che usasse sempre pane di frumento, guadagnerebbe anche economicamente, circa centesimi cinque al giorno per persona oltre il miglior ben essere di tutta la casa.

Ma come riuscire a questo? Come sorpassare tante difficoltà, combattere usi, pregiudizi e financo superstizioni?¹².

La soluzione, ancora una volta, era nel forno sociale, ma non con la permuta mais/pane giallo, come in precedenza, ma mais/pane bianco:

“Che importa all'amministrazione del Forno se i clienti invece di pagare in denaro, paghino, sia per l'impianto come per l'esercizio, con del granoturco od altri frutti di campagna, ch'essi hanno disponibili? Darò un esempio. Tizio ha sottoscritto 10 azioni da lire 5 cadauna per l'impianto del Forno Anelli nel suo paese e non ha denari per pagarle; ma tiene molto granoturco o della segale da vendere. Che fa? Egli conviene coll'amministrazione del Forno e le cede in base al prezzo del bollettino, quella quantità di granoturco o di segale o d'altra civaja [*legumi*] che equivale al prezzo delle azioni da lui sottoscritte. Tizio vuole continuare a servirsi del forno e vuol nutrire con pane di frumento la sua famiglia, ma ancora non ha denari. Che deve fare? Ogni due, tre o quattro giorni prende il suo sacchetto di granoturco: ed invece di andare al molino con perdita di molto tempo per macinare il suo grano e farne poi del pane in casa sua, va addirittura al forno dove trova il conguaglio a stampa fra il granoturco e il pane di frumento, del quale riceve tanto quanto è il granoturco pesato e consegnato.

Alcuno tuttavia può domandare: che ne farà l'amministrazione del Forno del granoturco, della segale e degli altri generi che riceve a pagamento del