

Claudio Oddone

# Riprendiamoci i forni comunitari

5  
.....

Statuti e ordinamenti stabilivano precise norme di utilizzo per questi manufatti un tempo essenziali. Opportunamente recuperati, oggi potrebbero essere rimessi in funzione per farci assaporare nuovamente il rito collettivo della panificazione

Come ben noto, da tempo immemore l'uomo ha utilizzato una serie di manufatti di uso collettivo per l'esercizio di attività di grande rilevanza per l'intera comunità. Si pensi ad esempio ai pozzi, presenti in gran quantità all'interno di numerose corti o aree cortilizie.

Un altro "essenziale" manufatto era il forno comunitario, o frazionale, utilizzato per la produzione del pane, di proprietà generalmente di vari *particolari* (abitanti). Altri forni erano invece di esclusiva proprietà comunale, o del *Signore del luogo*, il feudatario.

Strutture di una certa complessità, diffusi capillarmente nei borghi e nei paesi, i vecchi forni, venuta meno la loro funzione, risultano attualmente in gran parte scomparsi, avendo "i soliti noti" infaustamente provveduto, anche in tempi recenti, alla loro sollecita distruzione o alla loro irreversibile trasformazione.<sup>1</sup>

Pur con variabili costruttive locali, constavano di un piano d'appoggio per i pani, di una volta emisferica in pietra o in materiale laterizio refrattario, della *bocca da forno* ad apertura generalmente triangolare, trapezoidale o ad arco chiusa da un portello in ferro, ghisa o pietra, da una cavità per la raccolta della cenere, da canali di aerazione con funzione di tiraggio, da un camino, da un tetto con orditura lignea e copertura in laterizio o in pietra a spacco (*lose*) fortemente aggettante per offrire un sufficiente riparo all'addetto alla produzione dei pani, e talvolta di un locale antistante aperto ma riparato ove su mensole o rastrelliere era possibile deporre temporaneamente quanto prodotto, oltre a potervi accatastare la legna occorrente.

Esistevano addirittura forni accoppiati (esempi si possono rintracciare a Usseux, in Val Chisone – esemplare recupero del manufatto –, e nella borgata di Rif La Chenal nel

comune torinese di Cesana); il più grande veniva utilizzato per consistenti cotture di pane una o due volte all'anno, ed il secondo, di minori dimensioni, per cotture settimanali o mensili.

La produzione del pane assumeva spesso le sembianze di un "rito collettivo", a cui in molti casi partecipava, con varie funzioni, buona parte della comunità, bambini inclusi, finendo per favorire anche fenomeni di temporanea aggregazione sociale.<sup>2</sup>

Precedute dall'accumulo e dalla disposizione del "combustibile vegetale"<sup>3</sup> (strato di paglia, fascine, rami, legna), le varie operazioni per la produzione del pane, anche qui con variabili locali, consistevano nella preparazione dell'impasto (acqua, lievito naturale, farina, poco sale), nell'attesa dell'azione lievitante e nella messa in forno, con l'utilizzo di una specifica *pala*. In tali forni era possibile cuocere contemporaneamente da circa dieci ad oltre cento pani di medie dimensioni, in forme quanto mai diversificate suscettibili di innumerevoli varianti locali e regionali.

In molte realtà il pane, essenzialmente composto con farina di segale (pane "nero", poiché non veniva eliminata la crusca; quello "bianco" era privilegio delle classi agiate), ed in misura minore con farina di frumento, grano saraceno, granoturco, ma anche con farina di castagne, e talvolta con l'aggiunta di altri ingredienti (noci, patate bollite), veniva prodotto in periodiche "sforate" (in alcune località una sola volta all'anno, generalmente all'inizio dell'inverno). Era poi depositato in luogo asciutto, potendo così mantenere a lungo le proprietà organiche e nutrizionali. Veniva consumato imbevuto nel brodo, nel latte o nel vino. Si producevano essenzial-

mente in occasione di alcune festività anche alcuni dolci, a base di farine, uova, burro, zucchero, frutta passa.

Non si può inoltre non menzionare il pane prodotto con finalità sacrali-religiose, in un articolato complesso di diffuse pratiche rituali che hanno interessato tutte le culture umane.

Precedute dalle rigide imposizioni impartite dai vari signori feudali circa l'uso esclusivo dei propri mulini e forni, le comunità, per mezzo di strumenti normativi e con l'attivazione di organismi specifici preposti, fecero anch'esse applicare rigorosamente norme e disposizioni per lo svolgimento dell'attività di produzione dei pani nei forni comunali. Specifici obblighi erano inoltre assegnati a coloro che svolgevano l'attività di fornai.<sup>4</sup> Di tutto ciò si trovano precisi riferimenti in vari statuti comunali. Così in quelli del comune di Biella, *Statuta Communis Bugelle*, dell'anno 1245: «È stato stabilito che nessuna persona di Biella debba tenere alcun forno [...] se non coperto di coppi e il contravventore paghi un banno di venti soldi e debba rimuovere dai portici i tavoli, che sono su un terreno comune, non appena il pane sarà nel forno sotto banno di due soldi»; «È stato stabilito che nessuna persona di Biella possa né a lei sia lecito tenere il fuoco in qualche forno del Piano di Biella dopo la campana dei custodi, che viene fatta suonare tardi, fino alla campana grossa, che viene fatta suonare ai mattutini di Santo Stefano, né alcuna persona tenga il fuoco acceso quando c'è vento [...] e colui che facesse cuocere il pane paghi dieci soldi pavesi».<sup>5</sup>

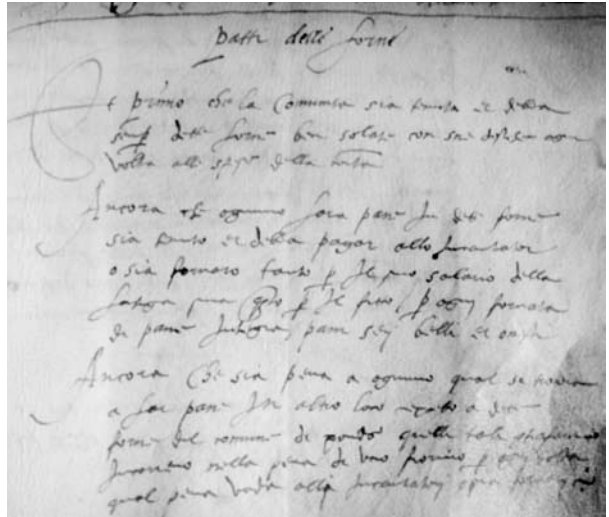
Le frazioni di Biella Vernato e Ghiara costituirono fino al 1421 un comune rurale in-

“Patti delli Forni”, 2 gennaio 1564  
 (Archivio di Stato di Biella, Archivio  
 comunale di Ponderano, mazzo n. 47)

dipendente. Nei loro statuti trecenteschi si può leggere: «Chi ha un forno nel Vernato e in Ghiara deve giurare sui Vangeli, entro quindici giorni da San Martino, che custodirà la legna, il pane, il panico e tutto ciò che ha in deposito. Chi non vuole giurare può essere costretto dai Consoli, sotto pena di soldi cinque pavesi per ogni giorno di indugio. Metà del banno è per il Comune e l'altra metà per i Consoli».<sup>6</sup>

Norme sull'uso dei forni sono contenute in alcuni statuti ed ordinamenti di comuni canavesani limitrofi a quelli biellesi: «E si è stabilito che i Consoli abbiano l'obbligo ogni anno di far prestare il [debito] giuramento ai molinari, ai campari, ai fornai» (Andrate, statuti e ordinamenti del 1410); «E si è stabilito ed ordinato: non ci sia mai nessun fornaio in Azeglio che, dietro spergiuo, osi o s'azzardi ad accordare il turno d'impastare [la farina] e di cuocere il pane a qualcuno diverso da chi ne ha fatto sollecitazione e richiesta in precedenza. [...] Ed ancora che nessun fornaio sia autorizzato a farsi dare per ogni infornata di pane niente altro che dodici denari o il suo equivalente in pane» (Azeglio, statuti, da una copia settecentesca di un originale perduto, probabilmente del XV secolo); «Ed è stato stabilito che i Consoli abbiano il dovere di far prestare il giuramento a tutti i fornai di questo paese. E che ogni fornaio abbia il dovere di assegnare e di tenere in serbo il posto a colui che glielo avrà domandato per primo» (Chiaverano, dall'ordinamento comunale del 1251).<sup>7</sup>

L'affitto dei forni costituiva una fonte di reddito per le comunità derivata dall'assegna-



zione dell'utilizzo di tali manufatti attraverso aste pubbliche.

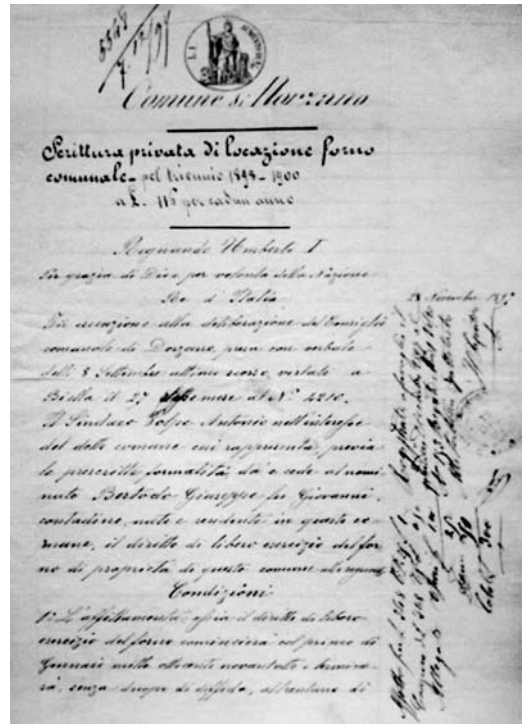
In un corposo volume con raccolta di manoscritti del comune di Ponderano,<sup>8</sup> un documento risalente al 2 gennaio 1564 relativo a “Ordini Patti et Capituli stabiliti a observar li Incantatori et la Comunità nelli infrascritti incanti”, nello specifico capitolo ove si tratta dei “Patti delli forni”, viene rigorosamente disciplinata l'attività degli addetti ai forni comunali, prevedendo, ad esempio, che se si fosse prodotto pane *guasto*, si doveva provvedere a sfornarne di nuovo gratuitamente, oppure l'impossibilità di sostituire l'addetto al forno senza autorizzazione dei Consoli o della Credenza, o ancora regole circa il pagamento mensile da parte dei fornai ai Consoli previo anticipo di «bona sigurtà», ossia di una garanzia. Era proibita e sanzionata la cottura dei pani in territori non comunali (un fiorino nel 1564). Alla fine dell'anno, «alla festa della natività di nostro Signore Yhesu Christo», i

forni dovevano essere «riconsegnati [...] senza contraddittione alcuna». In ulteriori documenti, redatti ogni anno a seguire, si trovano precisi riferimenti ai «forno di sotto e forno di sopra», assegnati ai fornai previ versamenti rispettivamente di «fiorini 21 di Millano [...] e fiorini 21 e mezzo» nel 1564, fino ad arrivare nel 1580 a «95 fiorini di Savoja [...] e 120 fiorini».

Sempre a Ponderano, nel manoscritto relativo ai *Bandi campestri* del 29 marzo 1671, viene ancora ribadito il divieto di produrre pani al di fuori del territorio comunale: «Non potrà alcuna persona nativa et abitante come sopra far cuocer [...] pane fuori delli forni del comune sotto la med.[esima] pena, oltre il pane dovuto alli fornari». La pena prevista era di «soldi sej».<sup>9</sup>

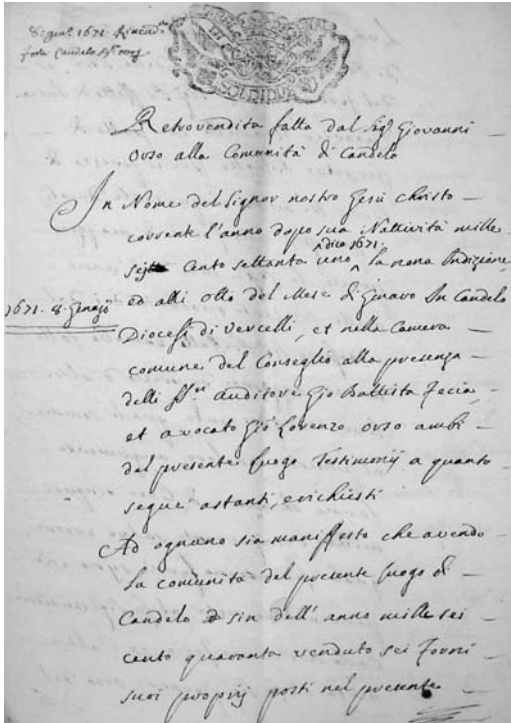
Nel secolo dei lumi a Ponderano si provvede all'affitto «del forno comune denominato della piazza» per la cottura di pani «volgarmente detti micche».<sup>10</sup> Situazioni analoghe a: Occhieppo Superiore: «Testimoniali d'incanto. L'anno del Signore millesettecentovantasei, ed alli sette del mese di novembre, in Occhieppo Superiore. [...] Ad ognuno sia manifesto, che avendo la Comunità di questo luogo con suo Ordinato delli nove settembre ultimo scorso deliberato di nuovamente affittare per anni tre da principiare col primo del prossimo gennaio 1797 li quattro forni communi situati in questo luogo e cantoni di Villa, Pasquaro, Fiaro e Galfione, abbia rappresentato il predetto ordinato all'ufficio della Regia Intendenza per le sue provvidenze, da cui siavi emanato decreto [...] che circa all'affittamento dè forni questo si farà previo incanto, e deliberamento all'asta pubblica»;<sup>11</sup> a Candelo, in un bando per l'affitto

«Scrittura privata di locazione forno»,  
28 novembre 1897 (Archivio di Stato  
di Biella, Archivio comunale di Dorzano,  
mazzo n. 52, fasc. n. 7)



dei forni datato 18 novembre 1775: «Colla solita riserva però a favore di detta Comunità che sia lecito alla med.a di far cuocer a detti Forni tutto il pane che suole distribuire il g.no di S. Sebastiano di cad. anno senza pagam.o di alcun diritto»; e ancora nella «Deliberazione per l'affittamento del forno [...] di questa Comunità. [...] L'anno del Signore milleottocentoventiquattro, alli quattro del mese di giugno, in Candelo, nella solita sala comunale. [...] Nel qual Consiglio il detto Sig. Sindaco fa presente che col prossimo St. Martino scade l'affittamento del forno, [...] esser perciò di pubblica convenienza provvedere per tempo per nuovo affittamento [...]

“Retrovendita fatta dal Sig. Giovanni Orso  
alla Comunità di Candelo”, 8 gennaio 1671  
(Archivio comunale di Candelo,  
mazzo n. 71, fasc. n. 562)

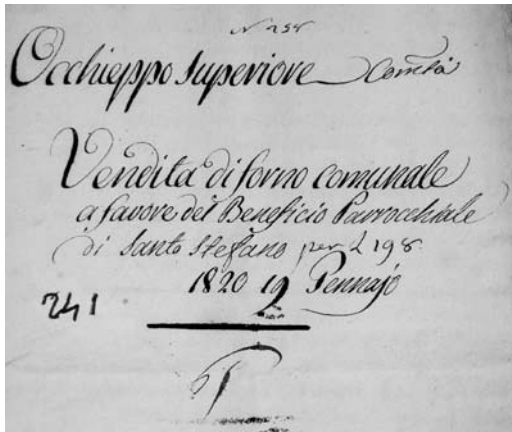


non più per tre anni, ma bensì per nove»;<sup>12</sup> a Valle S. Nicolao: «Il Pubblico è avvisato che alle ore 8 antimeridiane del 18 corrente mese dopo le funzioni parrocchiali del mattino in Valle S. Nicolao e nella sala comunale si procederà all'incanto e successivo deliberamento dell'affittamento per anni nove consecutivi di due botteghe con forno, [...] li 8 gennajo 1857»;<sup>13</sup> a Dorzano: «Scrittura privata di locazione forno comunale pel triennio 1898-1900 a L. 116 per cadun anno. Regnando Umberto I° [...] in esecuzione alla deliberazione del Consiglio comunale di Dorzano [...] il Sindaco [...] cede al nominato Bertodo Giuseppe [...] contadino [...] il diritto di libero

esercizio del forno di proprietà di questo comune», e tra le condizioni veniva imposto che «il fornaio, affittavolo, a compenso dell'opera sua, avrà diritto di ricevere dagli utenti un decimo dei pani (pagnotte o micche) che farà cuocere nel forno oltre le fascine come da consuetudine. [...] Dorzano, 28 novembre 1897».<sup>14</sup>

I forni venivano in altri casi anche venduti o alienati dalle varie comunità. A Candelo, con atto notarile “Retrovendita fatta dal Sig. Giovanni Orso alla Comunità di Candelo” dell'8 gennaio 1671, si riportano riferimenti a passate vendite di forni e precisi adempimenti da parte dei fruitori di tali manufatti: «Avendo la comunità del presente luogo di Candelo sin dall'anno mille sei cento quaranta venduto sei forni suoi proprij posti nel presente luogo detti di Porcignano, d'Arbengo, di Prerio, della Piazza, della Strà, e del Fornazzo al fu Sig. Prefetto di Ivrea, [...] detto sig. Orso sarà tenuto come così promette, e si sottomette di rimettere anche alla detta Comunità la metà delli detti forni».<sup>15</sup>

A Occhieppo Superiore una apposita relazione compilata il 7 settembre 1797 dall'architetto misuratore P. F. Beltramo dà conto delle non buone condizioni generali dei quattro forni comunali, e nelle conclusioni, stante le elevate spese necessarie per le riparazioni, ed il fatto che molti *particolari* si erano dotati di forni all'interno delle proprie abitazioni, ne viene proposta la loro vendita. Ulteriore “Relazione d'estimo dè forni comuni”, redatta dal perito Pietro Ollivetto il 5 febbraio 1800, nello stimare un valore complessivo di lire 743 e 13 denari, indica per tutti i quattro forni la necessità di procedere al «rappezzamento del coperto».<sup>16</sup> Con successivi provvedimenti la



comunità decide comunque la loro cessione, finalizzata all'acquisizione di denaro per la sistemazione di tratti di strade, con atti stipulati nell'ufficio della Regia Intendenza di Biella. Il 14 luglio 1818, i primi tre forni sono aggiudicati a Giovanbattista Bullio per un importo di lire 190: «La Comunità di Occhieppo Superiore avendo con suo ordinato delli venticinque Novembre milleottocentodiciassette deliberato d'addivenire alla alienazione di tre forni comunali, che trovansi rovinati, denominati Pasquario, Fiario, Galfione, per consentire il prodotto di essi al riattamento di due tratti di strada [...]. Quello esistente nel cantone del Pasquaro, ora affatto distrutto [...]. Quello esistente nel cantone di Fiario, nel quale si ritrova in cattivo stato, tanto il coperto, che le muraglie [...]. Quello esistente nel cantone di Galfione, ora affatto distrutto».<sup>17</sup> E, nel 1820, il quarto forno, dalla «volta del forno [in] cattivo stato. [...] Solajo quasi tutto disfatto, e marcio» è ceduto alla parrocchia di Santo Stefano, per un *valore reale* di lire 176, oltre a spese aggiuntive per un ammontare

“Vendita di forno comunale”, 19 gennaio 1820  
(Archivio comunale di Occhieppo Superiore,  
mazzo n. 57)

totale di lire 198: «Possedendo la Comunità su quel territorio, in attiguità della casa parrocchiale di Santo Stefano, nel cantone della Villa un forno da cui non ottiene il ben che menomo utile, avrebbe con suo ordinato delli ventidue ottobre ultimo scorso in doppia congrega deliberato di divenire all'alienazione privata a favore di quel Signor Parroco, il quale sarebbe offerto di farne acquisto per ampliare la canonica».<sup>18</sup> Da sottolineare, al riguardo dei quattro forni presenti nelle frazioni storiche di Occhieppo Superiore, la loro inalterata continuità di utilizzo. Già documenti del 1667, 1671, 1695, 1698 (ma probabilmente tale procedura risaliva anche ad anni precedenti) danno conto dell'affidamento dei forni attraverso la procedura dell'*incanto* ad abitanti di quel luogo per l'uso esclusivo.<sup>19</sup>

Di indubbio interesse, fatti redigere dalla comunità di Candelo, sono: un documento risalente al 27 agosto 1768 contenente “Istruzione da osservarsi nella formazione del nuovo forno...”, con precise indicazioni: «Le muraglie [...] si faranno a pietra e creta ben scagliate e fondate sul sodo sino al piano del imposto della volta, ed altre due si faranno a calcina con pietre, matoni»; la tavola grafica purtroppo non datata ma risalente alla seconda metà del sec. XVIII-prima metà del sec. XIX; e l'elenco dei materiali e la loro precisa quantità («calcina, arena, coppi, mattoni...»), di epoca napoleonica (giugno 1810), necessari per il restauro del forno comunale. Questi documenti mettono in rilievo la necessità di conoscenze tecniche realizzative specifiche per l'edificazione e la sistemazione di tali strutture.<sup>20</sup>

In seguito, sostanzialmente dal primo dopoguerra, i forni comunitari nella quasi totalità dei casi cesseranno di essere utilizzati,

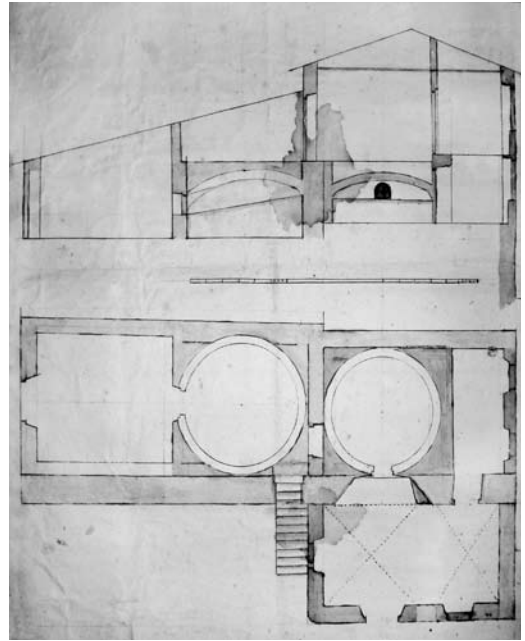
“Istruzioni per osservarsi nella formazione del nuovo forno...”, 27 agosto 1768  
(Archivio comunale di Candelo, mazzo n. 79, fasc. n. 627)

“Sezione e pianta di forno”,  
seconda metà sec. XVIII-prima metà sec. XIX  
(Archivio comunale di Candelo, mazzo n. 265, fasc. n. 1623)

Istruzione per osservarsi nella formazione del nuovo forno che si intende la costruzione di Candelo, che si contiene nel intraco e recinto del castello dove prima l'ingegnere, o capo d'opera che si intendeva di intraprendere tale impresa, conveniva il disegno qui unito. Per primo fare obbligati di costruire le muraglie del nuovo forno, stiva sempre davanti d'esso le muraglie sino al piano del fessato d'esso, et al intorno delle muraglie, e anche dove a maggior cura e forza incontro al forno stesso, e in una notte qualunque faranno a pietra e creta ben scagliate e fontate sul loro sito al piano del supporto della uolta, et altri si faranno a calce con pietre, mattoni nella spalla, e intorno della finestra con sua bordura sopra di finestra con piantamento delle muraglie e di archi che saranno indicati, e tutte muraglie fontate sul loro bene, e l'altre del piano della ferro presentano fino d'altre. Item si a legnami, spazzole, secondo il disegno e il disegno, rubata o pietra sono d'altre, quella non lo fa, e mattoni, e mattoni tutti al nuovo.

1. Le due muraglie faranno obbligati a reggere tutto il carico del forno di pietra, quar, labro sino al piano del fessato. Il loro forno e loro e uso formarsi lo stesso di fessato, con cotti e fessati uniti.

2. La uolta d'esso forno non sarà di pietra d'esso, e di assorta, e progressionale al mondo e fessato, e di modo che grava tutto il intorno del fessato ed esso uolta de' mattoni di pietra, e creta, e grava dalla grava, e ben ripartita, e la creta occupano tutte le cavità in un mattoni al altro, e tenere il calore, e ogni cavità



sostituiti da forni realizzati all'interno di appositi esercizi. Si affermeranno inoltre i primi forni a vapore ed elettrici, oltre a macchine impastatrici.<sup>21</sup>

Non mancano località in cui è ancora possibile riscontrare la presenza di forni comunitari. In anni recenti si è anche assistito a confortanti iniziative di recupero e riadattamento funzionale di questi manufatti. Si è infatti ripreso a panificare in forni frazionali, con il coinvolgimento spesso entusiastico di molte persone. Iniziative, queste, quanto mai significative, che restituiscono a tali manufatti una precisa “funzione”, sottraendoli ad una mera valenza archeologico-documentaria.

Ad esempio, in Valle d'Aosta alcuni borghi conservano forni di uso collettivo, taluni

oggetto di accurati restauri. Nel comune di Champorcher, situazione pressoché straordinaria,<sup>22</sup> se ne possono trovare addirittura diciassette tra i quali quello di Coudreyt, che riporta la data 1778, otto nel Comune di Saint-Denis,<sup>23</sup> tre a La Magdeleine. In queste località esistono appositi regolamenti comunali che disciplinano l'uso dei forni e che prevedono anche la nomina di un responsabile per la loro manutenzione e conservazione. Nella vicina Valsesia numerosi forni, alcuni ancora in uso, sono rintracciabili ad Alagna, nelle varie frazioni e villaggi walser.<sup>24</sup>

Dalle non lontane Valli di Lanzo, ove sono ancora rintracciabili parecchi antichi forni, proviene inoltre quello che può considerarsi il miglior testo italiano avente per tema tali manufatti e le antiche attività di panificazione.<sup>25</sup>

*In alto a sinistra: forno frazionale  
in cantone Molino Perotti (Curino)*

*In basso a sinistra: forno frazionale in casale  
Trucchi (Zubiena); si noti sia la bocca del forno  
sia la chiusura realizzate in pietra lavorata*



*In alto a destra: forno frazionale  
in cantone Gabella (Curino)*

*In basso a destra: forno frazionale  
in casale Caporale (Zubiena)*



In ambito biellese si possono trovare forni nel comune di Curino, il paese biellese frazionale “per eccellenza”, nei *cantoni* Molino Perotti, Grupallo, Gnerro (2), Chiocchetti e Gabella.<sup>26</sup> In quest’ultima località dal 2007, sempre nel mese di agosto, per iniziativa dell’associazione Auser, della Pro Loco e dell’ex sindaco D’Agosta, gli abitanti del luogo hanno ripreso a produrre il pane nel forno della frazione, con la partecipazione di gran parte dei residenti. Altri forni esistono ancora a Zubiena,<sup>27</sup> un comune anch’esso ca-

ratterizzato dall’esistenza di molte frazioni, nei vari *casali* (Roletto, Trucchi, Caporale, Belvedere), alla cascina Nicolino e addirittura due a Vermogno, dove è tra l’altro intenzione dell’associazione locale “Vermogno Vive” di provvedere alla costruzione di un forno comune destinato appunto alla produzione di pane ad uso personale e per la collettività. Nella frazione Margherita di Cossato un forno settecentesco, come recita una targa ivi apposta, è stato restaurato nel 2005 dalla Pro Loco, riprendendo così ad essere utilizzato.



Forno frazionale in fraz. Magnani  
(San Paolo Cervo)



Altri forni comunitari esistono in frazione Cesa a Strona (con parete in laterizio antistante), in frazione S. Secondo di Salussola, ormai pressoché completamente invaso dalla vegetazione, mentre in Valle Cervo esiste un solo piccolo forno, diruto, a S. Paolo Cervo, in borgata Magnani.<sup>28</sup>

Infine una curiosità: in terra biellese, negli anni '60 dell'Ottocento si sperimenta il possibile uso di forni portatili, finalizzati a «cuocere il pane con un meccanismo continuo, di avere un forno portatile essenzialmente richiesto e non per ora trovato pel servizio militare in tempo di campagna, e di ottenere maggiore economia che nei forni ordinari.

[...] Quest'arte, quantunque sia la più antica e la più necessaria di tutte, tuttavia ben poco ha progredito, e nel secolo decimo non si impasta il pane e si fa cuocere né più né meno che nei tempi di Abramo [...] e quanto sia dolorosa questa fatica lo sanno i fornai ed i panicuòcoli». Si cimentarono in questa impresa il parroco di Vaglio Pettinengo Poma, con risultati definiti ottimi dall'estensore di un articolo del tempo, ed il signor Pietro Masserano, economo dell'Ospedale civile di Biella, cui venne proposto di portare la sua creazione, un forno denominato "Aeroterma a moto continuo", all'Esposizione universale di Parigi del 1867.<sup>29</sup>

## Note

- 1 Risulta quanto mai evidente che occorrerebbe l'attivazione di specifiche misure di tutela e salvaguardia di questi beni architettonici a torto ritenuti "minori", rappresentando gli stessi invece importanti testimonianze di cultura materiale.
- 2 Il giornale «Il Biellese» del 30.8.1935 dà risalto ad una festa svoltasi nell'estate del 1935 a Crocemosso, frazione di Vallemosso, organizzata per festeggiare i 50 anni della "Società del Forno Cooperativo".
- 3 In data 12.5.1809 il Consiglio comunale di Masserano autorizza il «taglio del legno bianco» esistente nella Baraggia comunale per «cuocere il pane nei forni». Il documento è conservato all'Archivio comunale di Masserano ed è stato inserito nella mostra documentaria *Masserano nell'età napoleonica 1790-1814*, curata da T. Gamaccio (catalogo della mostra: Vercelli 1996).
- 4 In epoca romana repubblicana e imperiale e nel periodo medievale gli addetti ai forni e alla panificazione (nell'antica Roma chiamati *pistores*) si organizzarono in corporazioni, creando più tardi anche specifiche confraternite. Esisteva anche il diritto di *formatico*, che consisteva nel pagamento di un tributo, generalmente un certo numero di pani per ogni *sforata*. Quando poi venne "inventato" il primo forno non è dato sapersi. Ma elementari strutture per la cottura di cereali, risalenti all'alba delle più antiche civiltà, sono state ritrovate in numerosi scavi archeologici. Tra i vari testi specifici, cfr. A. Meldolesi, *Il Libro del pane. Storia, profumi e ricette*, Cles 2007. Sotto l'aspetto iconografico, davvero stupefacente è il ciclo pittorico profano quattrocentesco esistente al Castello di Bentivoglio, in provincia di Bologna. In dieci riquadri, alcuni purtroppo compromessi, in fondali scenografici e architettonici di rara bellezza, vengono riprodotte le varie fasi della produzione del pane, compresa quella della cottura, quest'ultima raffigurata in un riquadro ormai di difficile lettura. Su tale ciclo decorativo cfr. M. Montanari - L. Pasquini, *Le Storie del Pane tra politica agraria e testo figurato*, in *Il Castello di Bentivoglio*, a cura di A. L. Trombetti Budriesi, Firenze 2006. Sempre inerente i forni e la panificazione, una celebre opera pittorica è *La Fornacia* di Jean-François Millet (1814-1875), conservata al Kröller-Müller Museum di Otterlo (Olanda). Tra i "musei del pane" si vuole segnalare quello a S. Angelo Lodigiano al castello visconteo e quello nel comune di Montecretese in Val d'Ossola.
- 5 Tratto dagli artt. 331 e 333 "*De Molendinis et Furnis*". Sugli Statuti comunali di Biella cfr. *Statuti del Comune di Biella - Statuta Communis Bugelle*, a cura di P. Cancian, trad. di E. De Biasio, Torino 2009. Si è riportata tale traduzione. Gli statuti, in 89 carte, si trovano in Archivio di Stato di Biella, Archivio storico di Biella, serie I, cart. 10 ter-1. Per banno, nel diritto feudale, deve intendersi il potere esercitato dal detentore di una sovranità sui propri sudditi. Esso consisteva ad esempio nel diritto d'imporre sanzioni e riscuotere tributi. Per estensione deve intendersi anche il tributo stesso.
- 6 Sugli statuti comunali del Vernato e di Ghiara cfr. V. Crovella, *Statuti di Vernato e Ghiara (1328)*, Biella 1977. Si è riportata la traduzione di Crovella. Il manoscritto riportante gli statuti è costituito da 13 pergamene e risale in parte al 1328. Alcune riformazioni, ossia aggiornamenti agli statuti, tra cui i riferimenti ai forni riportati, sono posteriori, senza datazione, ma comunque antecedenti all'anno 1338. Si trovano in Archivio di Stato di Biella, Archivio storico di Biella, cart. 10 ter-2.
- 7 Testi in F. Razza, *Riedizione e traduzione del Corpus Statutorum Canavisii di Giuseppe Frola (1883-1917)*, Venaria 2006, riportati per Andrate dai *Statuta Azelij*, per Chiaverano dall'*Ordinamentum Communis et Hominum Clauerani anno 1251*. Anche negli articoli degli statuti riportati l'eventuale non osservanza della norma era punita con l'obbligo del pagamento del banno.
- 8 Archivio di Stato di Biella, Archivio comunale di Ponderano, mazzo n. 47.
- 9 *Ibidem*; quanto citato è riportato nel documento cartaceo intitolato "Seguono gli ordini, e bandi campestri della Comunità di Ponderano per conservazione de beni de particolari nel finaggio, e territorio di esso luogho [...] et anco gli ordini di essa Comunità intorno al molino, pista, forni, et altri redditi della medesima Comunità". Un altro bando campestre, redatto il 31.10.1817 dal comune di Tollegno e interinato dal Senato sabauda in data 22.8.1818, si occupa di forni. Copia in Archivio di Stato di Torino, Senato Piemontese, vol. I-1818/

- VI-1819, carte 412v-423r. Sui bandi campestri biellesi cfr. *L'Alpe e la Terra*, a cura di L. Spina, Biella 1997.
- 10 *Ibidem*; quanto citato è riportato nel documento cartaceo del 3.3.1779 intitolato “Capitolazione d'affittamento del forno comune denominato della piazza...”. Sempre all'Archivio di Stato di Biella, Archivio comunale di Camburzano, mazzo n. 35, un documento del 1683, purtroppo in parte mutilo, dà notizia di contratti relativi all'uso di forni e mulini.
- 11 E ancora, in un documento posteriore: «Ordinato della comunità d'Occhieppo Superiore di deliberazione per l'affitto di quattro forni communi. [...] L'anno del Signore millesettecentonovantanove, ed alli venti del mese di novembre, in Occhieppo Superiore [...] scadendo col finire del corrente anno l'affittamento di quattro forni communi [...] deliberano di darli nuovamente in affitto a pubblici incanti per anni tre avvenire dal principiare col primo del prossimo anno 1800 [...] ed invita chiunque volente attendere all'affitto di detti quattro forni posti in questo luogo e né rispettivi cantoni di Villa, Pasquaro, Fiario e Galfione». Archivio comunale di Occhieppo Superiore, mazzo n. 54.
- 12 Archivio comunale di Candelo, mazzo n. 71, fasc. n. 563 e mazzo n. 187, fasc. n. 1251.
- 13 Archivio di Stato di Biella, Archivio comunale di Valle S. Nicolao, mazzo n. 3, fasc. n. 13.
- 14 Archivio di Stato di Biella, Archivio comunale di Dorzano, mazzo n. 52, fasc. n. 7.
- 15 Archivio comunale di Candelo, mazzo n. 71, fasc. n. 562.
- 16 Archivio comunale di Occhieppo Superiore, mazzo n. 54. Nella relazione di Ollivetto, al riguardo del forno di Pasquaro, si rimarca che il precedente *affittavolo* aveva «fatto protendere per oncie sei la pantalera del coperto per riparare dalle aque pluviali le muraglie». In questo caso per *oncia* non deve ovviamente intendersi un'unità di misura di peso, bensì di lunghezza, corrispondente a 1/12 del *pie*de (quest'ultimo pari ad una lunghezza di poco più di 30 cm.). Sempre sui forni occhieppesi cfr. L. Savina, *Ricerche storico giuridiche su Occhieppo Superiore*, tesi di laurea, Università di Torino, facoltà di Giurisprudenza, a.a. 1988-89, ove si fa cenno a Lettere Patenti dell'8.2.1490 in cui Bianca di Savoia, reggente e tutrice del figlio Carlo Giovanni Amedeo, conferma le concessioni fatte dai precedenti duchi alla comunità occhieppese circa «*costruendi dicto in loco tres furnos*»; cfr. anche P. Polo, *Occhieppo Superiore: architetture e territorio tra '500 e '800*, tesi di laurea, Politecnico di Torino, facoltà di Architettura, a.a. 1996-97.
- 17 Archivio comunale di Occhieppo Superiore, mazzo n. 57.
- 18 *Ibidem*.
- 19 *Ibidem*. Così quello del 1698: «1698 li 26 maggio Incanto, e Deliberamento de forni di questo luogo». Galfione compare con il toponimo *Garafione*.
- 20 Archivio comunale di Candelo, mazzo n. 79, fasc. n. 627, mazzo n. 265, fasc. n. 1623, disegni, mazzo n. 98, fasc. n. 742.
- 21 In Archivio di Stato di Biella, Archivio Società Anonima Cooperativa di Consumo di Vigliano B.se, mazzo n. 7, è conservato vasto interessante materiale pubblicitario risalente agli anni '30 su forni per il pane elettrici e a vapore, impastatrici e spezzatrici. A Lessona, in un edificio in ristrutturazione sito in via Roma, esiste un grande forno a vapore, prodotto dalla ditta Monziani di Milano, un tempo utilizzato per produrre pani. Per conto della “Caritas” di Biella e di alcune associazioni di volontariato è prevista la sua nuova messa in funzione. Dovrebbe servire anche come “struttura didattica” per apprendere “l'arte” di panificare. In frazione Fontanella di Strona altro forno analogo prodotto dalla ditta Garizio-Maffei di Torino.
- 22 Su tali forni cfr. M. Casagrande, *Forni da pane, panificazione, memoria e tradizione a Champorcher in Valle d'Aosta*, Aosta 1997. In tale ricerca, oltre a molte note descrittive e storiche, vengono riprodotti graficamente tutti i forni esistenti nel comune di Champorcher, con piante, sezioni, prospetti e particolari costruttivi.
- 23 In questo comune ogni anno tra fine dicembre e inizio gennaio nel borgo di Plau si tiene la “Sagra del Gran forno”, con una produzione di oltre 250 grandi pani. Il forno di tale località ha una copertura in *lose* ad una sola falda.
- 24 Forni comunitari si trovano nelle frazioni di Rusa, Uterio, Resiga, Riale, Ronco e Dorf. Sempre in area valesiana risulta straordinaria la composita struttura di impianto seicentesco situata nel comune di Mollia, in frazione Piana Fontana, con mulino, fucina, maglio, falegnameria e forno. E ancora ben 15 forni esistono in val Sorba, nel comune di Rassa,

- destinati però alla produzione di calce, che ovviamente esulano per tipologia da tale ricerca ma che si segnalano per la loro particolarità.
- 25 M. Barbaro e G. Bergagna, *Caro Pane: Antichi forni e panificazione per i giorni feriali e per i riti delle feste nelle valli di Lanzo*, Società Storica delle Valli di Lanzo CXV, Lanzo Torinese 2011. Il testo, di esemplare redazione, presenta, oltre ad una convincente indagine storica ed economica attinente le attività sottese alla produzione del pane, un *excursus* approfondito nel mito e nella leggenda di questa “nobile” arte; sono documentati e riprodotti fotograficamente ed in parte graficamente 34 forni ancora esistenti nelle valli di Lanzo.
- 26 Vittorino Barale, in *Curino. Pagine di storia e di vita di un piccolo paese tra le Rive Rosse* (II edizione, Vercelli 2003), riporta un provvedimento dell’amministrazione comunale di Curino del 14.11.1861, ove ai fornai veniva imposto di «consegnare ai committenti altrettanto pane ed in egual quantità delle farine ricevute, mediante la mercede solita a praticarsi. [...] I fornai cureranno che il camino del rispettivo forno sia passato due volte all’anno almeno». Fino al dicembre 2011 esisteva un forno anche nel cantone Olzera inferiore, ora purtroppo, per le precarie condizioni statiche e l’assenza di manutenzione, ridotto ad un cumulo di macerie. Identica sorte toccò al forno di Mucengo, nel comune di Pray.
- 27 Sui forni di Zubiena ringrazio Franco Verdoia per il contributo. Dei forni di tale comune il più interessante risulta essere quello di Casale Trucchi, con *bocca da forno* e sportello di chiusura entrambi in pietra lavorata.
- 28 Forni frazionali segnalatimi rispettivamente da Gianni e Letizia Roncarolo, Sergio Marucchi e Gianni Valz Blin.
- 29 Su quanto sopra riportato e su questi forni portatili cfr. *Forno portatile, Biellesi all’Esposizione di Parigi, Sul Forno Masserano*, in «Gazzetta Biellese» rispettivamente del 4.5.1865, 12.9.1867, 18.9.1867.

Si ringraziano, a vario titolo, Franco Verdoia, Sebastiano D’Agosta, Graziana Bolengo, Andrea Polidori, Sergio Marucchi, Gianni Valz Blin, Lina Annigoni, Carlo Gavazzi, Luca Sturm, Raffaello Comerro, Daniele Condello, Pietro Perotti Ozino, Simona Fraire, Giovanna e Luisa Zia, Giovanni Vachino, Roberto Pozzi, Mauro Lampo, Claudia e Massimo Coda, Gianni e Letizia Roncarolo, Francesca Gianadda, Rita Chiocchetti, Rossano Zerbini, Mauro e Marilena Fizzotti, Sergio Gnerro, Piergiorgio Cesa, il personale dei comuni di Candelo, di Occhieppo Superiore e dell’Archivio di Stato di Biella. Una parte di quanto riportato sui forni di Candelo mi è stata proposta da Cesare Augusto; l’elaborazione di quanto citato dai manoscritti cinquecenteschi di Ponderano ha visto la collaborazione di Barbara Caneparo. A loro va un ringraziamento particolare.