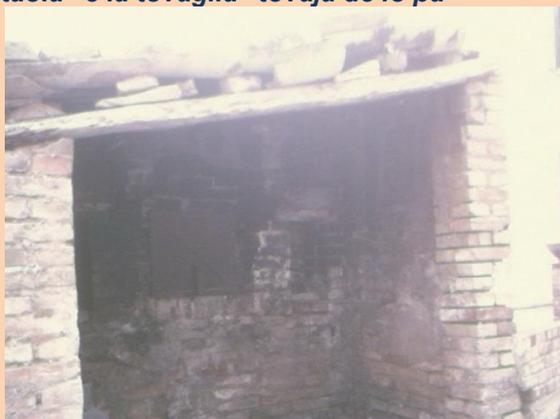


## Il pane

*Il pane era considerato un dono di Dio e pertanto chi lo sprecava, disprezzava la Provvidenza Divina. Questo pensiero era così fortemente radicato e diffuso che se inavvertitamente un pezzo di pane cadeva in terra, veniva raccolto, baciato, pulito alla meglio e poi mangiato oppure utilizzato per gli animali. Ogni famiglia usava fare il pane in casa, si portava il grano a macinare al mulino di Sarnano e poi con il setaccio "lu setàcciu" si separava la crusca "sèmmola" dalla farina. In genere si faceva tanto pane quanto ne bastava per almeno due settimane. Il giorno prima, la donna di casa avvertiva il vicinato, sia per una sorta di prenotazione del forno che per dare la possibilità, a chi avesse voluto, di fare qualche dolce o pizza o arrosto, bastava prenotarsi in tempo. Poi preparava il forno, pulendo con cura l'interno e tutti gli attrezzi, portava la legna, quella più adatta, (fascine di frasche stagionate) in prossimità del forno in un punto protetto dall'acqua e dal vento. La sera, impastava la farina con il lievito e con il coltello tracciava una croce sull'impasto e poi lo deponeva nella madia (la mättora) per farlo lievitare. Intanto qualcun'altra della casa preparava la tavola "la taola" e la tovaglia "tovaja de lo pà"*



*Nella madia si lavorava faticosamente la pasta lievitata e successivamente si formavano delle pagnottelle di pasta che unite tra loro, due o massimo tre porzioni, si formava la fila. Le file del pane venivano disposte, in modo affiancato, sulla tovaglia, distesa sulla tavola. Man mano che le file del pane prendevano posto, con la tovaglia si ricopriva immediatamente per evitare che l'aria fredda bloccasse la lievitazione. La stessa donna di casa portava al forno la tavola del pane tenendola in equilibrio sulla testa dopo averci appoggiato uno strofinaccio arrotolato a cerchio che faceva da cuscinetto " la spàrra". Spesso, prima di infornare il pane, si provava il forno per la cottura di una pizza che veniva consumata con parsimonia ma da tutti i presenti.*



*Il pane veniva poi conservato in un posto asciutto, dentro la madia o anche sopra una tavola appoggiata in alto su due mensole, poiché ogni infornata doveva durare a lungo, non meno di 15 giorni. Al termine della faticosa giornata, se il risultato era stato soddisfacente, non si scorgevano segni di stanchezza, sul volto della donna di casa, ma un velato sorriso di orgogliosa soddisfazione.*