

Alla riscoperta dei forni pubblici

► Autocostruiti con tecniche antiche e di uso gratuito

CITTÀ Con il prezzo del pane in aumento, la crisi aguzza l'ingegno, la solidarietà e il ritorno a sane abitudini del passato. A Roma sono già tre i forni a legna pubblici che offrono gratuitamente a chiunque lo voglia la possibilità di utilizzarli o di assistere a laboratori e workshop sulla lavorazione del pane. L'ultimo in ordine di tempo è il "Nura-forno" - chiamato così per la sua forma simile a un nuraghe sardo - realizzato nel giardino della scuola Ipsia "De Amicis" a Primavalle in cui ha sede il collettivo di arte urbana TRAI.

Tra festa e necessità

Il forno è stato progettato da un gruppo di architetti, artisti e musicisti seguendo regole tramandate dal passato: muro a secco, terra cruda e copertura in calce (per poterlo utilizzare inviare mail a: collettivo@traei.eu). Ma l'obiettivo è anche quello della socializzazione con serate di pizza collettiva. Nel mon-



► Il forno nuraghe nel cortile dell'istituto "De Amicis".

[HTTP://FORNOPUBBLICO.BLOGSPOT.IT](http://fornopubblico.blogspot.it)

do contadino, infatti, i forni venivano sfruttati a pieno nel corso di appuntamenti settimanali dove si mescolavano festa e necessità. Giornate dove nulla andava sprecato grazie ad una cottura razionale che, a seconda della temperatura e del suo calare, vedeva infornare in successione con un solo carico di legna: pizza, focacce, torte, biscotti e pane, oltre ad essiccare frutta o pomodori. ● LORENZO GRASSI

Mappa sul web

► **A tutta legna.** Nella mappa dei forni pubblici (<http://fornopubblico.blogspot.it>) sono elencati anche quello nell'ex Istituto Psichiatrico Santa Maria della Pietà (abbandonato da anni, ma ancora funzionante) e quello in terra cruda di Casetta Rossa, realizzato con il gruppo "Pane" in via Magnaghi alla Garbatella.