

RACCONTI

serie

FORNO DI FOSSAMAISTRA



MASSIMO POLPO NERIOTTI

1



Quando piove di lunedì mattina, la pioggia pare più triste e la giornata parte zoppicando. Se piove di venerdì spero in paio di giorni dopo col bel tempo o ti prepari a una fine di settimana da tè e torte di mele e attività ludiche e/o amorose varie.

Con l'Elisabetta sto cercando un baretto per fare colazione, dove abbiamo dormito non c'era quasi nulla. Sono le nove

della mattina, la pioggia viene giù pigra e triste anche lei, il mare è grigio topo e nella rada di Spezia c'è una specie di petroliera alla fonda, brutta anche lei, le colline intorno sono coperte e scure, non c'è in giro un solo colore e abbiamo fame. E, quel che è peggio, la settimana comincia senza che io possa bere una tazza di tè decente.

Guido seguendo le indicazioni della Elisabetta che conosce bene la città ma in genere ha seri problemi coi punti cardinali.



Non saprebbe trovare il Nord al Polo Nord ma possiede altre qualità.

Mi indica al volo un baretto d'angolo sulla sinistra, parcheggi non se ne vedono e allora mi infilo in una vietta senza uscita.

Dopo un centinaio di metri trovo un buco per mollare la macchina. Non proprio un parcheggio ma la macchina ci può stare un po' di sgancio. Davanti a noi c'è una porta verde, non sembra un passo carraio ma è chiaro che se ci stiamo

poco è meglio perché tra dentro e fuori è chiaro che succedono delle cose e una macchina in mezzo alle balle non deve essere gradita.

Quando scendiamo dalla macchina, una testa fa capolino dalla porta verde. Le chiedo, alla testa, se possiamo stare cinque minuti. “Anche un quarto d’ora, vai tranquillo!”

La colazione è niente di speciale, capisco una volta di più che devo portarmi dietro la mia teiera da viaggio in terracotta. Lo so, sono un rompiballe sul tè ma quelli del caffè sono molto peggio. Tra Illy, Paulista, corto, lungo, medio, in tazza grande, acqua calda a parte, americano, alla nocciola, macinato fine, medio, grosso, Carmencita, turco, Nescafé NO! per carità, freddo, al cacao, al vetro, amaro, zuccherato con lo zucchero dell’Himalaya, nero, macchiato caldo, macchiato freddo, macchiato tiepido, solo scremato, solo intero Ebbastaaa... Ebbeviti ‘sto caffè e non rompere le balle.

Torniamo alla porta verde.

Mentre stiamo per risalire in macchina la porta verde si apre e lascia vedere l’interno: un forno da pane!

Come se una forza ignota mi stesse attirando dentro i miei piedi si dirigono verso il proprietario della testa, che ora si mostra in tutto il suo splendore. Un vero, autentico, originale, genuino, sbragato, smanicato, accaldato, mezzo nudo, infarinato... fornaio.

Ci invita a entrare e non ce lo facciamo ripetere perché non siamo timidi.

Scavalchiamo una sorta di asse messa di traverso e siamo dentro.



È tutto bello ruspante. Non c'è traccia di isterismi della 626, tutto appare con quell'aria genuina, c'è il giusto casino, niente acciai scintillanti da fornaio dei VIP ma attrezzi rusteghi e insostituibili e il profumo è paradisiaco.

Ci sono focacce in attesa di essere infornate, pane bollente nelle ceste, pane in forno, pizze, focacce con le patate, col rosmarino, con le verdure, bianche e oleose. Ci sono ettari di cose buonissime e poi ci sono i fornai, Maurizio e suo fratello Roberto, di bianco vestito anche lui e bandana verde in testa. Maurizio preferisce lo stile baseball a rovescio, blu.

Sono bellissimi e ovviamente quel che l'Elisabetta e io dovevamo fare, una roba noiosa, ce la dimentichiamo

all'istante. Vogliamo stare lì dentro a ficcare il naso e spazzolare ogni centimetro quadro di leccornie. Lavorare è una perdita di tempo, questo lo dicevano anche Michelangelo, Dante e Leonardo da Vinci.

Maurizio ci racconta di come è diventato fornaio e intanto



ci offre della focaccia. Mastichiamo con francescana serenità e ascoltiamo la storia.

Fino a vent'anni fa era un elettricista ma le cose andavano a rilento e il forno era in vendita. Era di proprietà di due artisti della focaccia e si è letteralmente buttato dentro.

Per quattro anni i due vecchi proprietari gli hanno insegnato tutto e adesso con suo fratello conduce questa forneria stupenda.

Il forno vero e proprio è grande come una stanza, tappezzato di mattonelle bianche e sopra la bocca sono di

color maron per il calore che negli anni, più di cinquanta, le ha cotte.

Dentro gira un enorme disco sul quale appoggiano e cuociono i pani e le teglie della focaccia.



Quando ti diverti il tempo passa alla velocità di uno sparo, dobbiamo andare ma giuriamo che torniamo di lì a un'ora.

Intanto l'Elisabetta acchiappa dieci euro di meraviglie e in macchina facciamo la vera colazione. La pioggia sembra meno triste, il lunedì si è trasformato in una festa, dalla macchina si spande una luce gialla e calda generata dalle focacce. Quella di patate raggiunge livelli sublimi, tanti piccoli soli gialli, appena sbruciacchiati ai bordi sprigionano luce e profumo. Il volante è completamente unto di olio, mastichiamo e sorridiamo.

Espletate le seccature siamo di nuovo dentro al forno a rompere le balle a Maurizio e Roberto.

Dopo pochi minuti vien fuori che Maurizio è un motociclista: Fratelli!!!

Guida una BMW 850 quattro valvole e viaggia su e giù per le montagne d'Italia.

Per festeggiare questa fratellanza Roberto porta delle pizzette appena sfornate, il godimento diventa assoluto. Scatto fotografie e parliamo di moto. Piuttosto che lavorare si fa anche di questo.

Poi Maurizio mi spiega le sue tecniche per fare la focaccia, dalla farina, alla quantità di acqua e sale, e l'olio e le lievitazioni e l'importanza della farina e poi mi racconta la storia del forno, che da alimentazione a legna è passato per la nafta e adesso funziona a gas, ha più di cinquant'anni e li porta benissimo.

Faccio i conti che la prossima volta che scendo da questa parti tornerò a fare incetta di focacce oleose, è una tappa obbligata come la Libreria Ricci e la Calata di Portovenere.

Ci salutiamo e con l'Elisabetta torniamo alle nostre faccende. Abbiamo qualche metro quadro di focacce che ci dureranno tutto il giorno, anche per il tè del pomeriggio e la colazione del giorno dopo. Ha smesso di piovere ed è pure uscito il sole.

Potenza della focaccia di Maurizio e Roberto.



IN COPERTINA

Photo by Massimo "Polpo" Neriotti