



## FORNI A LEGNA NEI DINTORNI DI MONZUNO

A Monzuno, come in altri paesi dei dintorni, è possibile trovare nelle vicinanze degli edifici rurali ancora intatti le strutture architettoniche dei forni a legna.

I materiali utilizzati per costruirli erano quelli facilmente reperibili; ad esempio per le parti isolanti veniva utilizzata una miscela di sabbia e cenere che consentiva una cottura uniforme e conservava il calore più a lungo.

La base del forno era formata da mattoni in pietra grezza, un materiale che assorbe l'umidità del pane, in maniera tale che il pane in cottura non si bruciacchiasse nella parte inferiore.

### 1 Forno a legna di Monzuno (Baita degli Alpini)

È stato recuperato di recente per scopi didattici e ricreativi. Il forno viene acceso durante alcune feste per consentire ai visitatori di provare i sapori del pane di una volta. Ogni tanto viene utilizzato dai monzunesi quando sentono il desiderio di ritrovarsi e fare il pane, la crescenta o la pizza.



### 2 Forno a legna di Gabbiano

Questo forno è legato in particolare alla figura di Don Zambrini, che nel dopoguerra utilizzava il forno per fare il pane da donare ai poveri. Si racconta che Don Zambrini era in grado di allontanare le tempeste per salvaguardare i raccolti. Don Zambrini è stato un prete particolare e molto famoso nelle nostre zone, su cui è stato scritto anche un libro.



### 3 Forno a legna di Montorio

In questo luogo, circa cinquecento anni fa, sorgeva un antico convento di monaci olivetani. E' stato poi distrutto probabilmente da una piena del Sambro. Il signor Ricci, nell'acquistare il podere, ha anche acquistato uno dei forni più antichi della zona. Il forno non è più in uso in quanto avrebbe bisogno di alcuni restauri mentre ve n'è un altro, relativamente più moderno, che appartiene al borgo antico che confina con il podere.

