

VITA BERGAMASCA

Il forno acceso prima dell'Unità d'Italia

*Tavernola: la panetteria degli Zatti già in funzione nel 1854. Una stirpe dietro il bancone
Tra «sfongade» e torta di amarene ora c'è Cornelio, ma le figlie hanno scelto altre strade*

Jeans e T-shirt bianca, impolverato di farina bianca, Cornelio Zatti, 60 anni di Tavernola, è l'ultimo erede di una storica famiglia di fornai, al timone di una panetteria tra le più antiche della Bergamasca. Fino a poco tempo fa il forno degli Zatti vantava antenati panettieri a far data dal 1888, come riportato sugli attestati del suo negozio. Ma di recente sono stati trovati alcuni documenti contabili nell'archivio storico della Fondazione Buonomo Cacciamatta-1836 onlus, che mandano le lancette all'indietro: il forno era già in funzione nel 1854, acceso da Giuseppe Zatti, il trisavolo di Cornelio, originario di Zone, sulla sponda bresciana del Sebino.

Le ricevute per la fornitura di pane e farina firmate dal bisnonno Alessandro, datano infatti a quegli anni. È dunque presumibile che il forno a legna fosse antecedente a quella data, il che significa che questa panetteria potrebbe risalire alla prima metà dell'Ottocento, nel periodo in cui anche nel piccolo borgo del basso lago soffiava il vento dello scontento contro il dominio austriaco di cui si erano fatti portavoce Luigi Solera di Lovere e Gabriele Rosa di Iseo, fondatore di una cellula della «Giovine Italia». La nascita di questo forno si colloca, inoltre, a cavallo degli anni in cui fu aperta la strada di collegamento tra Tavernola e Predore (nel 1848), grazie all'interessamento del concittadino Giovanni Battista Foresti. Un forno nato, dunque, prima dell'Unità d'Italia, secondo la scoperta fatta dalla tavernolese Simona Bettoni nel consultare, per la sua tesi di laurea in Economia e commercio, gli archivi del Pio Istituto Cacciamatta. La giovane laureata ha fotocopiato i documenti e li ha consegnati al panettiere di via Chiesa, che così può documentare un altro pezzo di un antico mestiere, passato nei secoli fino ad arrivare a lui.

Nato praticamente in mezzo a sacchi di farina e michette fumanti, Cornelio appena in grado di badare a se stesso è stato messo al lavoro dal padre Alessandro (che fu tra l'altro uno dei fondatori dell'Aspan di Bergamo, l'Associazione panificatori artigiani) e da mamma Caterina, detta Catina del papà. Indugiare a letto al mattino è un sogno a cui ha rinunciato fin da quando era bambino e doveva alzarsi alle tre per i primi incarichi, tra cui quello di trasportare il pane con la gerla di 13 chilogrammi sulle spalle fino a Cambianica, la frazione a monte di Tavernola.

«Cercavo di strappare qualche minuto di sonno in più, però alla fine dovevo arrendermi», racconta il fornaio, padre di tre figlie: Daniela, biologa di 30 anni, Caterina, veterinario di 27 anni, e Francesca, 27 anni e una laurea in lingue. «A Cambianica ci andavo prima di andare a scuola, ma dovevo passare per luoghi su cui gli anziani raccontavano storie misteriose che spaventavano i bambini. Io ero un fifone, così portavo con me mia sorella Giulietta, di sei anni, che si face-

va portare in braccio» ricorda divertito. Di carattere piuttosto riservato, Cornelio diventa loquace quando parla del suo mestiere che svolge con passione, nonostante le levatocce mattutine e i «salti mortali» per poter andare a caccia, la sua seconda passione a cui non intende rinunciare. «Se piace il lavoro che si fa, allora anche i sacrifici non pesano. E poi oggi fare il pane con i nuovi forni a ciclo termico è molto meno faticoso» sottolinea mentre mostra alcuni pezzi del vecchio forno a legna che ha conservato, spiegando che «con la legna si portava il forno a una certa temperatura, poi si toglievano tutte le braci che venivano messe in una bacinella, si puliva il piano cottura con degli stracci. Si riuscivano a fare non più di due infornate di pane al giorno. E che fatica!».

Ma Cornelio non sa fare solo il pane, è anche pasticciere, titolo che ha conseguito negli Anni '70 frequentando un corso di due anni in via Gleno a Bergamo. Nel 1940 accanto alla forneria la madre Catina aprì un negozio che oggi è gestito dalla moglie Rosa Martinelli, e dalla nipote Lucrezia Colosio, figlia della sorella Luisa. Spiega il panettiere: «Mia madre ha dato un'impronta tutta sua con l'apertura della rivendita. Aveva capito che per andare avanti bisognava pun-

tare sull'integrazione del pane con altri prodotti tipici: torta di amarene, sfongade, biscotti, ciambelle con i grani di zucchero, tutte ricette di famiglia». L'ingegnosa Catina del papà, morta nel 1996, aveva sperimentato per prima il metodo per conservare tutto l'anno le amarene, così da poter fare in qualsiasi momento il tipico dolce tavernolese che un tempo si cuoceva al forno solo il 2 luglio, festa della Madonna di Cortinica. «Abbiamo iniziato a sperimentare la conservazione in mastelli di legno. In assenza di una nostra cella frigorifera, si mettevano in quella del macellaio Anerio Forzanini, che aveva il negozio di fronte al nostro». E così la premiata for-

neria Zatti ha proseguito un altro pezzo della sua storia, con Cornelio che ha potuto contare fino al 1997 sull'aiuto di Francesco Bolpagni, un collaboratore morto quest'anno a giugno. L'ultimo erede di una lunga serie di fornai non fa pronostici per il futuro. «Le mie figlie hanno scelto altre strade: per il negozio sarà quel che sarà» dice allargando le braccia. Ma a migliorare la sua premiata forneria ci pensa ancora, eccome. I contributi regionali ricevuti tramite i Piani per la competitività di sistema serviranno a ridurre i costi sostenuti per l'acquisto dell'abbattitore e della cella frigorifera.

Margary Frassi



Sopra, i coniugi Caterina e Alessandro Zatti negli Anni '70; da sinistra, in senso orario: il figlio Cornelio con la moglie Rosa Martinelli; Cornelio mentre impasta; mamma Caterina 40 anni fa; nonno Antonio e nonna Giulietta con i figli ai primi del '900; il bisnonno Alessandro a metà '800 (foto San Marco)

le storie



documenti e li ha consegnati al panettiere di via Chiesa, che così può documentare un altro pezzo di un antico mestiere, passato nei secoli fino ad arrivare a lui.