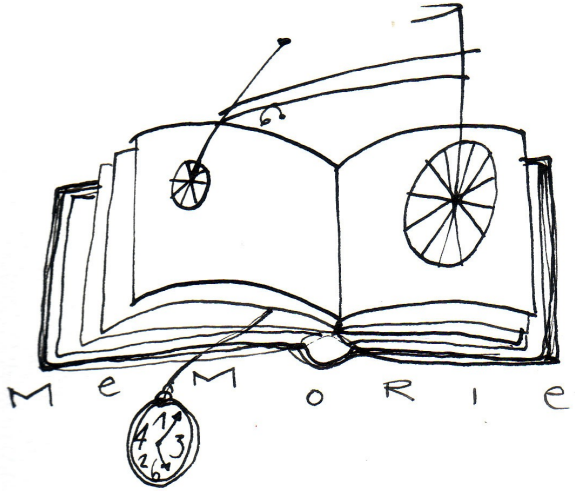
Collana



Testimonianza di Amelia Ricci

Raccolta da

Mnemoteca del Basso Sarca (TN) © 2007-2008

Nel 1922 i miei genitori si trasferirono da Calavino ad Arco.
A mia mamma (Erminia Alimonta) non piaceva stare a Calavino col panificio, il mulino, la casa con la *rozza*[1] che passava sotto, e poi ad Arco aveva una sorella. Un giorno si presentò l'occasione di acquistare una casa con panificio e campagna in via Mantova.
Con un grande sforzo economico decisero di vendere a Calavino e di comperare ad Arco.
Mio papà (Augusto Ricci) si mise subito al lavoro.
Ricordo che c'era un forno a legna che riempivano con le fascine di *sarmentei*[2] raccolte nella campagna; quando il forno era caldo e le fascine si erano consumate si toglieva la cenere trascinandola con un bastone alla cui estremità c'era una sacco di juta.
Il pane aveva un sapore unico, a volte rimanevano attaccati dei pezzettini di cenere, ma era così croccante.
Mio papà aveva dei collaboratori in panificio, il primo assunto fu Bepi Calzà e poi, negli anni, arrivarono tutti gli altri: Bortolo Marchiori, Giovanni Mandelli, il marito di mia sorella, Guerrino Lutterotti, Alfredo Tonetta e mio marito Lino Depentori; questi ultimi tre, da ragazzi, prima di lavorare nel panificio, avevano portato in giro il pane.
C'era anche il signor Marcabruni, che veniva la notte, quando non dormiva, ma solo per divertirsi, per imparare a fare il pane.

[1] La roggia.
[2] I legnetti tagliati dalle viti.

Dipendenti panificio Ricci 1949

Fornivamo negozi, sanatori, alberghi, ospedali, istituti religiosi. Le botteghe di Arco erano parecchie, a cominciare da quella di Pia Tamburini in piazza, poi in Stranforio c'era Pierina Rigo, Maria Negri era sul Dosso, Giuliani e Zeni in via Segantini.
Le botteghe pagavano il pane a fine mese: c'erano più di trenta fatture da fare: giorno per giorno si scrivevano tutte le voci e a fine mese si doveva preparare la fattura. La Pia era la prima, anche se il primo del mese cadeva di festa, voleva la fattura e la pagava subito.
Fornivamo il pane anche ad altri negozi: a Bolognano c'erano Morandi e Giovanazzi e a Vignole Ioppi, il papà dell'ex-sindaco. A Massone non servivamo nessuno perché c'era un altro panificio, a S. Martino invece avevamo altri due negozi, Amistadi e uno di cui non ricordo il nome. In via Capitelli portavamo il pane agli Istituti religiosi missionari: gli Scalabriniani, la Nigrizia, la Sacra Famiglia ed altri.
Avevamo un portapane con carro e cavallo, Mariano Modena, e altri due in bicicletta con la gerla. A Bolognano chiedevano tanto pane e ci andava il carro, in piazza andavano con quelle bici dalle gomme grosse, si metteva la gerla sulle spalle, si appoggiava sul bordo della sella perché era molto pesante, e via.

In panificio si vendeva anche al minuto.

Col passare degli anni via Mantova è diventata zona di passaggio verso le fabbriche e i lavoratori si fermavano a comperare qualche *ciopeta*[3], e anche gli abitanti della zona si servivano del panificio.
Quello del panettiere era un lavoro duro, si faceva di notte dalle due in poi e il panificio rimaneva aperto fino a mezzogiorno. C'è stato un periodo, prima della guerra, in cui si doveva fare il pane per qualche sanatorio anche di pomeriggio, perché lo volevano fresco per la sera. Si faceva solo per loro.
Alla sera, verso le ventuno, si predisponevano i lieviti, ovvero il primo impasto, e verso le due di notte si iniziava il lavoro di preparazione del pane.
Il lavoro di impasto era delicato perché, per ottenere un pane soffice senza l'uso degli additivi odierni, bisognava regolare gli ingredienti tenendo presenti anche le condizioni del tempo: la temperatura, l'umidità, la pressione.

Si producevano spaccate, rosette, tartine, filoni e pan carrè, pane di segale, pane all'uva, quello alle molche[4] e gramolà. In certi periodi, al sabato, il lavoro era doppio perché si coceva il pane anche per la domenica.

[3] Panino.

[4] Particelle residue della spremitura della buccia e della polpa delle olive. Il pane di *molche* ha origini antichissime ed è legato alla presenza dell'olivicoltura. Questo pane è il prodotto tradizionale più noto nella zona dell'Alto Garda Trentino tanto che il poeta Giacomo Floriani lo ricorda in una sua poesia " *'Na pèstola de 'n levro" "...Ma té déva, 'n toc de pam de molche,...".*

Ogni mattina il profumo invadeva tutto il vicinato e venivano i bambini dei dintorni a comprare il pane per la colazione.
Se qualche negozio nel pomeriggio aveva bisogno di pane, chiamava a casa e si doveva fare il giro degli altri negozi per cercare di recuperarlo e soddisfare la richiesta.
Si lavorava tantissimo.

A Natale si facevano i *zelten*[5] e a Pasqua i *brazadei*[6] che erano da vendere, ma ai sanatori e ai negozianti si regalavano.
Era un bel lavoro incartarli tutti e mettere il biglietto di auguri.

[5] Il suo nome risale al termine tedesco "selten" (talvolta) inteso a sottolineare l'eccezionalità della sua preparazione che avviene nel periodo di Natale. Tipico pane di frutta, la sua usanza è diffusa in tutta la regione Trentino Alto Adige, motivo per cui è difficile codificare una ricetta canonica, dato la varietà degli ingredienti che cambiano da valle a valle e quasi da famiglia a famiglia. Una base comune si rintraccia nella presenza nell'impasto di farina (un tempo di segale), uova, burro, zucchero, lievito e noci, fichi secchi, mandorle, pinoli e uva sultanina. Per tradizione tutti i membri della famiglia dovevano portare il loro aiuto nella preparazione del dolce, che veniva mangiato solo una volta rientrati dalla messa di mezzanotte, come gesto di ringraziamento per il cibo donato alla famiglia.

[6] Ciambella pasquale

Il 25 gennaio, ricorrenza della Conversione di San Paolo, protettore dei fornai, si trovavano tutti per festeggiare con la S.Messa e un buon pranzetto.
Tutti i giorni mio papà verso le dieci, le undici si cambiava e andava a fare il suo giro a visitare amici e clienti; al ritorno suonava tre colpi al campanello e via tutti di corsa che era il papà e tutto doveva essere pronto per il pranzo.
Noi stavamo in casa e a volte riposavamo in giardino. Mi ricordo che un giorno ero seduta fuori con mia mamma; il nostro cane Berna, una San Bernardo, cominciò ad abbaiare disperatamente. Non capivamo, non lo faceva mai, era molto agitata e non smetteva di abbaiare. Andammo in giro per il cortile e così scoprimmo un principio di incendio in panificio. La nostra Berna ci aveva salvati da un disastro.
Durante la guerra in panificio rimasero solo i più vecchi: mio papà, Bepi Calzà, Bortolo Marchiori, Silvio Miorelli e Giovanni Mandelli. Questi non erano tutti dipendenti nello stesso momento, qualcuno se ne andava e veniva sostituito, ma non ricordo la sequenza.
Prima dell'arrivo dei tedeschi si lavorava sempre, anche la domenica, poi ci fecero rispettare il riposo domenicale. Durante la guerra si consegnava il pane pure ai tedeschi alloggiati a Villa Igea.

QuickTime™ e un
decompressore TIFF (Non compresso)
sono necessari per visualizzare questa immagine.

Siccome dove si trovava il panificio allora era periferia, per i dipendenti era pericoloso raggiungere il luogo di lavoro di notte: c'era il coprifuoco e le strade erano completamente buie per paura del famoso Pippo[7], aereo che passava sopra di noi tutte le notti e sganciava bombe sui luoghi sospetti. Perciò avevamo predisposto alcune brande nel magazzino del panificio perché potessero dormire lì.
Mio marito Lino durante la guerra dovette sospendere il lavoro per andare a Candriai sul Bondone, costretto a far parte della contraerea tedesca. Anche Guerrino e Alfredo erano stati richiamati. Finita la guerra rientrarono tutti e tre.
Nel 1950 mio papà si ritirò e subentrarono mio marito, mio cognato e Alfredo Tonetta, che formarono una società. Con i tre soci lavoravano un dipendente in panificio e nel tempo vari portapane, giovani ragazzi o studenti alla prima occupazione. Talvolta l'assenza improvvisa del portapane creava grosse difficoltà perché nella consegna la puntualità e la precisione erano fondamentali. Tra questi ricordo particolarmente Livio Boninsegna e Sergio Bortolameotti, che sempre con grande diligenza e serietà hanno lavorato tanti anni per il panificio.

Veniva a lavorare ogni volta che arrivava il camion della farina Elido Segalla, era molto forte, scaricava senza aiuto sacchi di juta pieni di farina che pesavano un

[7] Aereo inglese da ricognizione e bombardamento notturno, spesso in azione sulle nostre zone in orari serali/notturni.

quintale ciascuno. Il camion ne trasportava una cinquantina. C'era sempre qualche altro uomo che veniva ad aiutarlo.
Nei primi anni Sessanta è entrato Aldo Versini, prima come dipendente e in seguito come socio. Nel tempo, uno alla volta, i soci si sono ritirati dall'attività per godersi la pensione.
Nel loro lavoro i sacrifici sono stati grandi, ma grandi anche la soddisfazione e la gioia di preparare ogni giorno un cibo semplice e naturale attorno al quale si ritrovavano le famiglie.
Mi ricordo che verso la fine del 1977, in occasione di una mostra gastronomica al Casinò di Arco, era stato organizzato un concorso aperto a ristoratori, pasticceri, gelatieri e panificatori.
Aveva partecipato anche il nostro panificio, presentando varie tipologie di pane, ma anche piccole sculture e un quadretto con la cornice di pane e una scritta:

"Forse da solo non valgo molto,
ma senza di me il buongustaio
non potrebbe gradire certi piatti prelibati.
Assieme a me i sapori
acquistano armonia e delicatezza.
Sono umile, in disparte,
a volte disprezzato, però forse,
in fondo, sono il Re della tavola.
Il Pane"

QuickTime™ e un
decompressore TIFF (Non compresso)
sono necessari per visualizzare quest'immagine.

LA GIURIA DEL CONCORSO HA ESAURITO IL DIFFICILE INCARICO

Gastronomia: scelti i «pezzi» migliori

I premi sono andati alla cantina Marchetti, all'Hotel du Lac, al Lido Palace al Palace Hotel Città, al panificio Ricci e alla gelateria Bertolini

Le immagini di alcune delle opere premiate

Con un verdetto abbastanza contestato, anche se non in maniera molto clamorosa, la giuria della seconda edizione della mostra gastronomica tra i locali dell'Alto Garda e Ledro, abbinata alla festa del personale alberghiero del Comprensorio, organizzata giovedì pomeriggio e sera presso il Casinò municipale di Arco, ha deciso la graduatoria delle confezioni di gastronomia, pasticceria, gelateria e pane che sono state presentate.

Nella categoria ristorazione la vittoria per la categoria presentazione è stata attribuita al Palace Hotel Città di Arco che ha presentato un cosciotto di vitello al forno; per la degustazione primo premio al Lido Hotel Palace di Riva del Garda per un roast-beef all'inglese dal sapore pressoché perfetto.

Per la pasticceria colpaccio degli specialisti dell'Hotel du Lac che hanno presentato lavori di zucchero e piccola pasticceria ai quali è andata la palma per la presentazione ed anche per la degustazione; nel settore gelateria successo per la presentazione della Cant:na Marchetti di Arco; per la degustazione della Gelateria Bertolini di Riva del Garda. Il premio assegnato al Panificio Ricci di Arco chiude la serie dei vincitori per la relativa categoria.

Come abbiamo anticipato ieri, quando non si conosceva ancora l'esito del concorso, rispetto alla prima edizione della mostra c'è stato un vero e proprio balzo di qualità.

Alla festa dell'amicizia c'erano oltre 400 persone.

Tutto era stato ottenuto con lo stesso impasto usato per il pane, cosa non facile, perché in fase di lavorazione era necessario prevedere i cambiamenti di forma dovuti alla lievitazione e alla cottura. Ma la soddisfazione di vincere il primo premio della categoria ripagò di tutte le ore spese nei vari tentativi.

Mnemoteca Basso Sarca

Il vostro lavoro ravviva nella nostra memoria ricordi antichi e talvolta dimenticati. Alle nuove generazioni resterà l'immagine e il racconto di chi li ha preceduti in questa nostra bella valle.

Complimenti e grazie

Amelia Ricci ved. Depentori

Arco 1 aprile 2008