

SALVIAMO SANTO STEFANO

La basilica moltiplica i pani

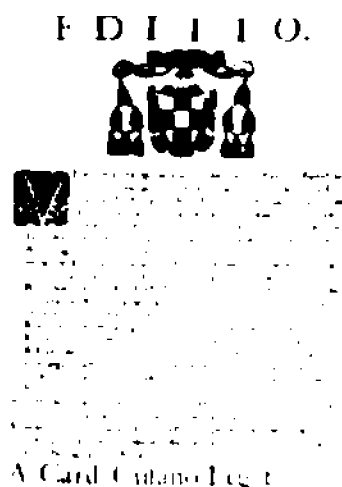


Su iniziativa di Assopanificatori un forno in piazza preparerà crocette e crescenta. Come 214 anni fa. Il ricavato per i restauri

Orsi a pagina 6 e 7

Un forno in piazza per preparare il 'Pane per Santo Stefano'

Dal primo al 4 maggio, nel cortile della basilica, cento panificatori sforneranno crocette e crescenta. Il ricavato per i restauri



EDITTO Del 1715, punisce chi fa concorrenza al pane dei monaci

di **LUCA ORSI**

DOPO 214 ANNI, nella basilica di Santo Stefano ritorna il forno del pane. L'ultima pagnotta — di pane bianco: Santo Stefano lo vendeva in esclusiva, per «privilegio particolare» concesso ai monaci



INSIEME Da sinistra, Marco Poli, Francesco Mafaro, Enrico Postacchini, dom Chessa

da papa Nicolò V, nel XV secolo — fu sfornata nel 1796. L'arrivo dei francesi di Napoleone mise fine alla produzione. L'edificio fu quindi demolito ai primi del '900. Ora, per quattro giorni — dal primo al 4 maggio — nel luogo esatto dove sorgeva l'antico forno (sul-



la destra, guardando la basilica: nel cortile esterno che porta al convento) i panificatori bolognesi sfornarono e venderanno crocette e crescenta.

L'iniziativa, denominata *Pane per Santo Stefano*, è pensata per raccogliere fondi da destinare al restauro delle Sette Chiese. «Hanno aderito cento aziende, un mulino ci offre 30 quintali di farina e alcuni sponsor pagano ogni spesa. L'intero ricavato della vendita del pane sarà quindi devoluto ai lavori per la basilica», assicura Francesco Mafaro, presidente dell'Associazione panificatori di Bologna che ha organizzato l'iniziativa, sostenuta da Ascom e *Carlino*.

Il forno sarà in funzione dalle 9 alle 19. Venti persone al giorno — quattordici fornai e sei commessi dietro il bancone — lavoreranno su due turni. «Non ci saranno prezzi fissi, ma si partirà da un'offerta minima», spiega Enrico Postacchini, presidente dell'Ascom. Per le crocette bolognesi si parte da un euro a pezzo; per la crescenta con prosciutto da 2,5 euro. «Il costo al chilo — aggiunge Mafaro

— è fissato in dieci euro».

I fornai lavoreranno sotto gli occhi di bolognesi e turisti. E «si capirà la differenza fra il pane fatto bene e il pane così così», afferma Postacchini. Che definisce l'iniziativa messa in campo dai panificatori «un atto tangibile d'amore verso Bologna e uno dei suoi monumenti simbolo».

IL FORNO antico entrò in funzione nel 1449. «A corto di risorse i religiosi di Santo Stefano po-

terono così contare su un'entrata importante», racconta Marco Poli, esperto di storia di Bologna. I forni in funzione erano quattro. Una ventina le persone impegnate. E «si calcola che il dieci per cento del pane prodotto in città fosse sfornato qui».

I panificatori hanno preparato — grazie agli sponsor — centinaia di magliette e 15mila sacchetti con la scritta *Pane per Santo Stefano*. E se il forno in piazza Santo Stefano non dovesse bastare a fare fronte alle richieste di pane, «abbiamo già allertato un collega che ci verrà in soccorso con il proprio forno», spiega Mafaro.

I MONACI affidavano la gestione dei forni attraverso una regolare gara d'appalto. «Chi offriva di pagare l'affitto più alto poteva condurre il forno per cinque anni», spiega Poli. Si preparava soprattutto pane bianco ordinario chiamato «pane di ruzzoli». Erano «pagnotte piccole, attaccate una all'altra, che si vendevano quattro alla volta». Ma il forno di Santo Stefano produceva anche normali pagnotte, crescente e *brazadelle*, le tipiche ciambelle bolognesi.

Come detto, papa Nicolò V concesse ai religiosi un vero e proprio monopolio del pane bianco. Più volte altri fornai cercarono di intaccare questo privilegio. E si arrivò al punto che, nel 1715, un editto del cardinal legato prevedeva per i trasgressori che agissero «*in pregiudicio del Forno di S. Stefano*», una pena «*di Scudi 25 d'Oro per ogni contravvenzione, ed altre Corporali ad arbitrio Nostro*».

FRANCESCO MAFARO

«Si parte da un'offerta minima di un euro a pezzo per i ragnini e di 2,5 per la crescenta al prosciutto. Il chilo costerà 10 euro»



DEMOLITO

Il forno di Santo Stefano si trovava nell'edificio che si vede sulla destra, verso via Santo Stefano. Era un locale di circa 430 metri quadrati



DETTAGLIO Nell'affresco di Cristoforo da Bologna, in San Giacomo Maggiore, si vede il 'pane di ruzzoli', prodotto nel forno di Santo Stefano