

## Comando del corpo di Stato Maggiore-Ufficio Servizi, *Manuale per l'ufficiale di vettovagliamento*, La Speranza, Roma 1913.

### Cap. 3 - La fabbricazione del pane

Alla fabbricazione del pane in campagna provvedono le sezioni panettieri costituite da personale delle sussistenze, e da forni rotabili o smontabili, di varia specie.

Il forno che più interessa l'ufficiale di vettovagliamento, specie degli alpini, è quello someggiato (Modello 1897). Pel trasporto di esso, della madia, degli attrezzi, e della tenda, ecc., occorrono otto muli; per contro basta una carretta per trasportare ogni cosa.

Per montare il forno, scavare la buca, ecc., occorrono da 1 a 2 ore; per riscaldarlo occorre circa un quintale di legna e da 2 a 4 ore. Tra una fornata e l'altra sono sufficienti dai 16 ai 20 kg. di legna, e circa 30 minuti per ottenere il necessario riscaldamento. La sua produttività è da 50 a 55 razioni, da gr. 750 (un sesto circa di meno per razioni di 1 kg.) per fornata; di queste se ne possono fare in media 10 in 24 ore. Pel suo funzionamento sono sufficienti 3 soldati panettieri per ogni 8 ore di lavoro. Per maggiori particolari vedi l'istruzione delle salmerie degli alpini, e l'istruzione sull'uso e trasporto del forno someggiato Mod. 1897.

Non disponendo di forni, ed occorrendo panificare, piccoli reparti di truppa isolati potranno sempre far uso di forni, di materiali e di mano d'opera locale, all'uopo rinforzata da soldati di professione panettieri appartenenti all'unità stessa. All'occorrenza si potrà anche costruire qualche forno

improvvisato in tre o quattro ore, adoperando il materiale che si trovi più a portata. Scavando ad es. nel terreno, in prossimità di una scarpa, un fosso circolare di cm. 75 di diametro, allargandone successivamente la base fino a raggiungere un diametro di metri 50 alla profondità di 50 cm., coprendo il fosso con graticci, disponendo su questi uno strato di terra ben pigiata, e bagnata, alto da 30 a 40 cm., si sarà costruita la camera di un forno improvvisato capace di cuocere una quarantina di razioni per fornata. Ciò fatto si scava nella scarpa una bocca comunicante con la camera suddetta, si fa dal lato opposto un fumaiolo, e si scalda il forno abbruciandovi nell'interno fascine o legna. Le fiamme che si sprigionano, ed il calore, bruceranno il graticcio sovrastante, riassoderanno la terra, e chiuderanno ermeticamente le pareti. Nel caso che la terra non fosse adatta, e non si volesse formare il graticcio, si può anche costruire una volta a secco mediante pezzi di roccia opportunamente scelti collocati a contrasto, e chiudere poscia gli interstizi con zolle di terra od altro.

Disponendo di materiali più adatti, di personale capace e di tempo, si possono naturalmente costruire forni improvvisati di maggiore durata e portata.

Per confezionare 1000 pani da 750 gr. occorrono circa 20 kg. di lievito (da provvedersi sul posto o da portarsi al seguito come avanzo di una precedente panificazione) nonché 570 kg. di farina, 4 kg. di sale, possibilmente 6 kg. di cruschetto, ed infine da 300 a 350 litri d'acqua, avente una temperatura da 20° a 45°, a seconda cioè della qualità della farina e della stagione.

In mancanza di lievito già pronto occorrerà prepararlo.

Basta in tal caso bagnare un pezzo di pane acido con acqua a 45°, oppure impastare un pugno di farina con un po' di uva o di altra frutta molto dolce, o con del mosto

fermentato o semplicemente con acqua tiepida, collocare il tutto in recipiente di terra, e tenere questo in un ambiente caldo per la durata di 3 o 4 ore. Aggiungendo poscia a tale impasto, chiamato *fondamento*, gradualmente e di tempo in tempo, altra farina ed altra acqua tiepida fino a raggiungere il peso totale di 20 Kg., si otterrà una massa d'aspetto poroso, alquanto elastica, e di grato odore alcoolico che rappresenta appunto la quantità di lievito necessaria per essere sottoposta alle ulteriori operazioni. Questo pastone si usa chiamarlo *lievito capo*. Si dovrà poi aggiungere in una madia, ai 20 Kg. di cui sopra, circa 50 kg. di farina ed acqua a 45°, fino ad ottenere un impasto molle; attendere da un'ora ad un'ora e mezza; ciò costituisce il così detto *primo rinfresco*. Aggiungere ancora, per fare il *secondo rinfresco* altri 150 kg. di farina ed acqua tiepida da 30° a 40°, impastate fino a sciogliere ogni grumo ed ottenere un certo aumento di volume ; dopo circa un'ora si avrà il così detto *lievito di tutto punto*. Aggiungere infine i rimanenti altri 370 kg. di farina ed acqua a 25° nonché i 4 kg. di sale precedentemente sciolti in acqua tiepida, ed impastare con energia; in un'altra ora si giungerà dal lievito di tutto punto al *pastone*, cioè ad ottenere quella massa voluminosa, tenace ed elastica, dalla quale si ricavano i pani, che spolverati di cruschetto, debbono poi essere infornati.

Nella lavorazione continua non è necessario passare per tutte le fasi sopra ricordate, ma basta lasciare nella madia, ogni volta, una quantità di pastone avanzata dalle precedenti infornate, la quale deve corrispondere nell'estate a metà circa dell'impasto che suol farsi e a due terzi in quella invernale essendo allora più tarda la lievitazione. Operare poi su questa aggiungendo farina ed acqua in modo da ottenere che, mentre il pane si cuoce nel forno, sia pronta la quantità di pastone necessaria per la successi va infornata.

Il riscaldamento del forno deve procedere di pari passo con la preparazione del pastone. Un forno comune in muratura è riscaldato a giusto punto allorquando, tolta la legna bruciatavi, i mattoni della platea assumono un colore bianco, non rovente né grigio, e quando un pugno di farina, gettato su di essi, diventa subito di color bruno e non grigio. Se la farina rimane bianca, il forno ha bisogno di essere ancora riscaldato. Prima di infornare il pane occorre aspettare che la temperatura del forno diventi uniforme; poscia pulire accuratamente la platea dai tizzoni e dalla cenere. La quantità di legna occorrente per riscaldare il forno, tra fascine e legna in pezzi, varia a seconda della grandezza e qualità del forno, del tempo più o meno lungo da cui il forno è in uso, ecc.

In generale, per riscaldare un forno freddo da lungo tempo fuori esercizio, è necessario un periodo di tempo che va da 24 a 48 ore; per un forno non usato da poco ad es. dal giorno innanzi occorrerà far fuoco per 4 o 5 ore; se esso invece è già stato in uso nella giornata basteranno 2 o 3 ore; se si tratta poi di scaldarlo fra una fornata e l'altra allora, basterà in massima, poco più di mezz'ora. Infornato il pane occorre chiudere per breve tempo gli sfiatatoi del forno, poscia aprirli, e lasciare cuocere il pane per 45' a 50'.

Le varie operazioni di panificazione sopradette richiedono l'opera di personale esperto, e tempo sufficiente. Ove dovesse mancare l'uno o l'altro, basterà impastare acqua, farina e sale, formare delle gallette quadrate di circa 20 cm. di lato, forarle ed infornarle. È questo il caso che si verificherà in montagna con i forni improvvisati di cui sopra è cenno.