Ricostruzione storica dei forni, dei fornai e delle compagnie de "la notte dei fornai"

Inviato da Gaetano Scarangella
domenica 04 gennaio 2009

Dopo una complessa ricerca e da notizie avute dagli anziani di Toritto, dal decano dei cantori sig. Vito Lisi e dal più anziano fornaio vivente sig. Abbattista Giuseppe si è riusciti a stilare un elenco sia dei forni, individuandone l'ubicazione, i proprietari e i gestori e sia delle compagnie dei fornai dal 1930 ad oggi, anche se la loro origine è assai più antica.

Secondo la tradizione, la notte tra il 23 e 24 dicembre di ciascun anno i fornai di Toritto andavano in giro per le strade del paese e ad ogni crocicchio, al suono rumoroso provocato da coperchi, tegami, teglie da forno, ecc. battuti fra loro o percossi da cucchiai di legno, gridavano per svegliare e allo stesso tempo avvertire le donne che il forno era acceso e pronto per la cottura del pane e dei dolci natalizi fatti in casa, per invocare l'aiuto del Santissimo Sacramento su quelle famiglie, povere, che non avevano farina da impastare e per lodare Gesù e Maria.

Questa consuetudine è continuata fino al periodo a cui risale la nostra ricerca, fino a quando, cioè, i fornai sono stati, man mano, sostituiti da veri e propri musici e cantori che suonavano veri strumenti musicali quali violino, mandolino, tamburello, fisarmonica, chitarra, ecc..

Fu il sig. Morea Raffaele, detto "Pizz d Luc", difatti,

che per primo, da solo, strimpellando la sua chitarra battente, si accompagnò ai fornai.

Successivamente,
il sig. Vito Lisi, che suonava la chitarra francese e cantava, accompagnato dallo stesso Morea Raffaele con la chitarra battente, dal sig. Caraccia Nicola con la fisarmonica e dai fratelli Giuseppe e Rocco, figli del fornaio sig. Savino Antonio detto "U Gnuff", che ai crocicchi delle vie lanciavano i gridi d'invocazione e di lode, creò la prima vera compagnia "dei fornai".

Essi, al suono dei predetti strumenti, cantavano "la Tarantella Torittese", "la Pastorella", nenie e stornelli vari, non solo per le strade del paese ma, invitati dai proprietari, anche nelle case in cui era stato allestito un presepe e dove venivano loro offerti dolci natalizi, fichi secchi, ceci alla cenere, mandorle infornate e altro, il tutto innaffiato da un buon bicchiere di vino o di liquore che serviva a riscaldarli e proteggerli dal freddo della notte.

Da
diversi anni, all'alba, i "fornai",
accolti dal parroco e da una moltitudine di fedeli, entrano in chiesa e terminano la loro esibizione davanti all'altare.

Questo articolo è stato pubblicato sul numero di dicembre de "l'incontro - periodico di cultura locale fondato da don Pierino Dattoli -"