

LA STANZA DEL FORNO



“... due frantoi terranei a grotta, di origine basiliana; il forno e il mulino nel quale furono trovate tre sepolture greche”.

Questa la prima attestazione della presenza di un forno a Cerrate, quando Luigi Pappacoda, vescovo di Lecce, si reca in visita pastorale al complesso. L’*“Acta decimae visitationis”* del 22 maggio 1667 fornisce infatti una ricostruzione fondamentale dell’Abbazia, dove -accanto a due frantoi ipogei e a un mulino per cereali- viene citato l’antico forno. La **produzione del pane** era compito esclusivo delle donne: una volta al mese, *la fimmena te casa*, propriamente la madre

di famiglia, lo confezionava in casa per poi farlo cuocere nei forni. Una volta pronta, la pasta veniva messa nelle pignatte e nelle pentole per darne la forma definitiva, quindi veniva messa a cuocere in **forni di pietra e mattoni** in laterizio. Una volta estratto dal forno, le donne avevano l’abitudine di pizzicare la crosta per stabilire se era ben cotto. In risposta, si dice che il pane emettesse un “sussurro”, un segno della sua cottura. Il pane veniva servito a tavola, offerto nei banchetti, chiesto in elemosina, consacrato e adorato sull’altare, accompagnato da canti e preghiere.

STAMPO DI EULOGIE PASQUALI

Durante la recente campagna di scavi, è stato rinvenuto in una fossa situata a poca distanza dalla Chiesa un oggetto in pietra calcarea di estrema rarità, di cui non si conosce finora nessun esemplare nell'intera Italia meridionale ellenofona. Si tratta di uno stampo destinato alla preparazione di **pane benedetto** distribuito ai fedeli nella festività di Pasqua, databile al XII secolo grazie all'analisi paleografica.

All'interno di una doppia cornice polilobata è stata disegnata una rappresentazione molto stilizzata dell'*Anastasis* (Resurrezione). Il testo, preceduto da una croce, che corre tutt'attorno allo stampo, altro non è un verso del rituale pasquale, scritto in greco: "Cristo è risorto dai morti, calpestando la morte con la sua morte e donando la vita a quanti erano nei sepolcri".



1 - TAVOLO MADIA MATTRABBÀNCA

Tavolo da cucina con il piano superiore ribaltabile; aperto può funzionare da **madia** (*màttra*). All'interno mattarello in rame e in ferro (*mattaredda*)

2 - MATTRA SU CAVALLETTI

Sulle sponde della *mattra* veniva poggiato il cernitolo (*cernatùru*), sopra il quale scorreva il setaccio per la farina.

3 - SITÀZZU O FARNARU

Setaccio per farina utilizzato per separare la *canigghia* (crusca) e le impurità dalla farina macinata.

4 - CAPASA E CAPASÙNE

Orci o **recipienti** in terracotta smaltati (all'interno e solo nella parte superiore in corrispondenza dell'apertura), con larga imboccatura tronca, priva di collo e con due anse utilizzate come manici per la presa. Erano utilizzati per la **conservazione di alimenti** quali *friselle*, legumi e fichi secchi cotti al forno, olive in salamoia, ecc.

La *capasa* ha una capacità di 15 kg, mentre il *capasùne* (recipiente più grosso) di 20 kg.

5 - TUMMENU, MEZZETTU, QUARTUDDU, STUPPIEDHHU

Recipienti in ferro a forma cilindrica, di varie grandezze, con una barra di ferro centrale posta sull'orlo; erano lo strumento utilizzato **per misurare** le quantità di cereali, i legumi, la farina ecc. e ne costituivano l'unità di misura. Tomolo ("lu tummenu" o "lu tìmanu") corrispondeva a 55,54 litri attuali. Picciolo (*Mezzettu*) era la metà del tomolo e quindi conteneva 27 litri all'incirca. *Quartuddu* era 1/4 di tomolo e misurava 13,88 litri circa che corrispondevano a 8,33 kg. Stoppello (*stuppiedhhu*), era 1/8 di tomolo, corrispondeva a 6,8 litri circa (circa 4,165 kg).

