A Castiglione nasce il forno di comunità

Ritrovare il senso della comunità nel fare il pane; impastarlo insieme, con lievito madre e farine locali; infornarlo in un forno che non è di uno, ma è di tutti: **a Castiglione d'Otranto nasce il forno di comunità.**

Dopo il rinvio a causa di un lutto, venerdì 25 agosto sarà festa grande per la riapertura di una realtà da tempo scomparsa, a decenni di distanza dalla chiusura dei tre forni comuni del paese.

È un sogno covato a lungo dall'associazione **Casa delle Agriculture Tullia e Gino**, già dalla prima edizione della **Notte Verde**: sei anni fa, infatti, venne costruito un forno in pietra perché venisse messo a disposizione di tutti. Dopo diverse vicissitudini, ora l'attesa è finita: **un forno da 50 chil**i è stato costruito durante l'estate assieme agli anziani dell'**Auser Ponte Andrano-Castiglione**, nella sede del Vivaio della Biodiversità, in via Vecchia Lecce, a Castiglione.

Grazie anche al sostegno del Csv Salento, sarà inaugurato venerdì 25agosto, a partire dalle ore 20, con una grande infornata di pizze e pane.

E' un altro tassello che si aggiunge al percorso di **valorizzazione dei grani antichi:** nella frazione di Andrano, Casa delle Agriculture da anni sottrae terre all'abbandono per coltivarle, con metodi rigorosamente naturali. Circa dieci ettari vengono seminati a cereali, farro, orzo e grani di varietà cadute in disuso per mezzo secolo. Non solo il Cappelli, ma anche Timilia, Gentil Rosso, Scorsonera e altro ancora, nell'ottica del recupero della biodiversità agricola locale e della rintroduzione del cibo sano sulle tavole. Allo stesso obiettivo mira il progetto di costruzione del primo

mulino di comunità della Puglia, per il quale si è nella fase della progettazione esecutiva e per cui si conta di avviare i lavori in autunno.

Il cibo come missione, dunque, non solo come occasione.

Chiunque, tutto l'anno, potrà usufruire del forno di comunità per cuocere i propri prodotti. Previsto anche l'avvio di corsi di panificazione e una campagna apposita per invitare all'utilizzo del lievito madre.

L'inaugurazione del forno segna il **secondo appuntamento dei "Venerdì dell'orto"**, la rassegna agro-culturale che accompagna alla nuova edizione della Notte Verde, evento interamente dedicato ai temi del rispetto della terra e dell'agricoltura naturale (dal 28 al 31 agosto prossimi).

Dopo l'infornata di pizze e pani, al via le degustazioni, i racconti intorno al forno delle anziane dell'Auser e "Noi di natura di-versi", lettura di poesie e brani di Leopardi, Lorca, Seneca, a cura di Gigi Schiavano e con l'accompagnamento delle chitarre di Gigi Cardigliano, Roberto Vantaggiato, Donato Lupiccio.

Info: 348 5649772