

SCRITTI PER BORGOMASINO

PRIMA CHE SCENDA IL BUIO

ALLA RICERCA DELL'ANSENT

Domenica 15 settembre. Si dice Messa in San Martino.

Sul sagrato l'incanto come vuole tradizione.

Seggo fra la mia gente, "dolce tra gli eguali il novellare su 'l quieto meriggio" ricorda con nostalgia Carducci nel suo "Idillio maremmano".

Sono i momenti in cui ti accorgi di quanto sia passato e più non torni, o sia andato perduto. E ti vien voglia di andarlo cercare.

Nell'aria profumo di ciambelle, *paste d'meila*, proposte all'incanto secondo ricetta rivendicata come quella giusta, l'unica vera del paese e l'offerta sale, va alle stelle.

Va bene, si fa per la Chiesa, ma è chiaramente percepibile il desiderio di accaparrarsi qualcosa di unico, un pezzo di passato ormai introvabile.

Ma la ricetta delle ciambelle in realtà si è solo rarefatta e da più fonti in paese rivendicata e preparata secondo dettami ormai secolari.

Altre cose sono invece andate perdute, legate a sporadico e tenue ricordo. Ad esempio è andato perduto l'*ansent* o meglio l'*ANSENT D'BURGHE*, che nulla ha a che vedere con altri tipi di *ansent*, di Cigliano e di Mazzé, oggetto di meritoria ricerca delle varie Pro Loco, ed inserimento in disciplinare.

A Borgomasino in passato hanno attinto molti, senza troppi riguardi e pretesa competenza.

Il sito preistorico di PERA CUNCA ha addirittura cambiato località a costituir vanto di altro paese.

Cosa sappiamo oggi ancora dell'*ansent d'Burgre*?

Mi fa da guida Pierantonio Aimino, che trovo fra la gente all'incanto, figlio della *MADLININ* (Cattaneo Maddalena) panettiera con il marito Aimino Giuseppe (*Galetta 'l panaté*) fino al 1985, che produceva e vendeva gli *ansent*.



Va precisato che con il termine *ANSENT* ci si riferisce ad un dolce tipico della cucina piemontese, dolce povero di cucina povera, “*pane dolce*” fatto con gli ingredienti presenti sulla tavola contadina, le cui origini si perdono nei secoli.

Il nome dovrebbe significare – e probabilmente significa - “*pezzo di pasta lievitato*” sendo che in lingua piemontese con il termine *XENT* si definisce il lievito madre.

È un dolce giovane e ben augurante, che compariva da noi in primavera durante il periodo pasquale a partire dalla settimana santa, trovava il suo giorno di maggior gloria il lunedì dell'Angelo dove veniva consumato nella merenda in collina a Borgarello.

Mi conferma Pierantonio che non esisteva giorno fisso per l'inizio della sua produzione.

Poiché l'*ANSENT* è prodotto di forno, diventa possibile ampliare il discorso e soffermarci brevemente su quelli del paese, i *FURN 'D BURGRE*.

I forni comuni, come oggetto di reddito per la Comunità, venivano in antico accensati, cioè dati in gestione al miglior offerente prezzo.

Esisteva al centro del paese uno di questi forni, il più importante se la sua presenza ha dato nome ad uno dei cantoni in cui è suddiviso, “*IL CANTONE DEL FORNO*” appunto (attuale proprietà di mia sposa).

Con il passare del tempo, l'accensatore tende ad identificarsi come proprietario del forno, per la cui gestione occorrono competenze

specifiche (non è da tutti fare il pane e far dolci). Nascono così i primi forni privati.

Solo uno studio su un "Borgomasino sotterraneo" condotto sulle vestigia del nucleo abitato, in una con una ricerca archivistica e catastale fin dove possibile, potrebbe restituirci una mappa degli antichi forni.



Tornando all'oggi, va detto che la *MADLININ* aveva come dante causa *NINO DLA BERNARDA* (Gastaldo Giovanni classe 1893) panettiere con la moglie Costa Maria classe 1897 e forno in via Salassi fino al 1940/41, poi nella loro casa in piazza, ceduta nel 1960 alla *Madlinin* che vi esercitò l'attività di panettiere fino al 1985.

Di questo forno si servirono nel 1945 anche gli occupanti tedeschi, per cuocervi gli ingredienti per le torte.

E ricordare 'L *FURNER* (Romano Giuseppe che faceva il *muliné*, addetto alle macine del mulino, e tenne forno fino agli anni 1950-51 in via Umberto I, poi in via Arduino casa Balin).

I panettieri coniugi Savino Battista e Pasquale Angela "ANGIOLINA" con le squisite *paste d'meila* ed i biscotti lunghi all'uovo (da latte).

La *GINOTA PANATERA* (Aimino Teresa con il marito Robatto Andrea e negozio sulla via Torino).

Con loro i coniugi panettieri Cav. Savino Giovanni Battista e Bellardi Orsola ('L *ORSOLINA*), recentemente scomparsi, dal cui forno uscivano *ansent* da favola.

Ho rammarico di non aver sentito Battista in merito, specie sul processo di produzione di questo nostro dolce, anche se in certi momenti dell'umano passare pare opportuno astenersi.



Sembra dunque che questa ricerca sull'*ansent* 'd Burgre sia destinata anch'essa ad essere travolta dal tempo con scarsi risultati.

Ma qualcosa ancora emerge dalla cenere - è caso di dirlo parlando di forni – ed è proprio *LA RICETTA DELL'ANSENT 'D BURGRE* colta nel momento in cui i suoi ingredienti stanno per affrontare la prova del fuoco andando in forno.

La debbo alla cortesia di PIERANTONIO figlio della *MADLININ*.

ANSENT

Ingredienti stimati per l'*infurnà* in numero di circa 50 pezzi

PASTA DEL PANE (Farina 00, lievito madre)	KG	2
ZUCCHERO	KG	1,2
UOVA	N.	4
GRASSO VERGINE o BURRO	KG	1,2
SCORZA DI LIMONE	N.	2
FARINA DI GRANO (00)	Q.B.	
LATTE	LITRI	1

Impastare ed aggiungere eventuale acqua fino ad ottenere un impasto morbido.

Sembra dunque che sulla qualità di questo impasto e sulla presenza della farina bianca si basi la caratteristica del nostro *ansent*, tratto

dalle spirali del tempo, cui ben si attaglia il detto di Orazio *Non omnis moriar* – Non tutto morirò (Carm. 3, 30, 6).

Domenico Forchino

Borgomasino 7 dicembre 2019