

FRANCESCO FONTI

L'ultimo fornaciaio polesano

*Informare mattoni
e tegole come fossero
torte è un lavoro
che risale
all'antichità romana
e che, dopo
l'industrializzazione
dei giorni nostri
sta decisamente
scomparendo.
Nel rodigino,
però, resiste
una fornace
in funzione da oltre
130 anni.
Francesco ne parla
con passione*

di **Mattia De Poli**

La storia di Francesco Fonti e dei suoi fratelli, inizia da lontano e il fascino del racconto ancora oggi si mantiene unico. "La nostra famiglia – racconta Francesco, che gestisce insieme al fratello Michele l'attività della fornace, eredi con le due sorelle della secolare impresa familiare – proviene dalla Svizzera. Il mio bisnonno era originario di Miglieglia".

Nell'ottocento gli uomini in età da lavoro, che abitavano nel piccolo paese del Canton Ticino, erano tutti fornaciari. Nella seconda metà del XIX secolo la zona fu segnata dall'emigrazione ma, nelle località dove arrivavano, molti continuarono a fare il lavoro che avevano appreso. "Giuseppe Fonti – continua – andò in Algeria e in altri posti, prima di stabilirsi a Grignano. Il figlio Felice Alfredo costruì un'altra fornace a Ruina, nella provincia di Ferrara, ma fu ceduta nel 1922. L'edificio è ancora presente, ma non è più in funzione da qualche decennio".

La fornace Fonti, quindi, è oggi una delle più antiche fornaci della provincia di Rovigo, ha attraversato tre secoli della storia recente e ha resi-

stato a due guerre mondiali e alla tragica alluvione del Polesine del 1951. La sua esistenza è documentata a partire dal 1873, data di una fattura d'acquisto, ma si presume che la fondazione, avvenuta per iniziativa di Giuseppe Giacomo Fonti, sia risalente a qualche anno prima. Da allora fino ad oggi si sono succedute quattro generazioni. Per tutto questo tempo a Grignano hanno continuato a cuocere i mattoni nell'originale forno Hoffmann.

Nella frazione di Rovigo, qualche mese fa, è giunta una delegazione del Museo etnografico del Malcantone, una regione del Canton Ticino, sulle tracce dei fornaciari originari di Miglieglia. Dalle ricerche finora condotte, risultano attualmente ancora attive solo altre due fornaci fondate dagli emigrati svizzeri: una a Treviso e un'altra in Francia.

Francesco e i suoi fratelli, dunque, sono i custodi di un grande patrimonio storico oltre che di un bene su cui si basa l'economia e la storia della loro famiglia. Preziosi sono per lui anche i ricordi e le storie legate a questo luogo. "I tedeschi – spiega Francesco Fonti – utilizzavano i



Francesco Fonti
e la fornace

LA NUOVA SFIDA

Innovare. Tutto il mondo dell'economia pensa che questa sia l'unica via per uscire dalla crisi. E Francesco ci crede e anche per la sua fornace che sfida il tempo guarda al futuro e si prepara per la tegola fotovoltaica. "L'idea – ricorda – è nata nel 2000, durante il restauro del castello di Acquabella nella foresta di Vallombrosa in Toscana. La loro forma ha suggerito la possibilità di applicarvi un pannello fotovoltaico rimovibile". Ora quell'invenzione sta per ottenere il brevetto europeo e presto potrebbe cambiare radicalmente i tetti di tutta Italia.

to all'alluvione del 1951 rimane solo la testimonianza di qualche vecchia fotografia in bianco e nero: si ebbe appena il tempo di aprire le porte del forno, dove era ancora acceso il fuoco, per evitare che la pressione dell'onda di piena lo facesse esplodere.

Francesco parla della fornace con l'affetto e l'orgoglio con cui parlerebbe di un suo familiare. Fiero racconta che la sua è una fornace che sfida il tempo ma che non è refrattaria alla modernità. "L'argilla – afferma – non viene più

capannoni come deposito per i loro carri armati. Alla sera in famiglia si recitava il rosario e il soldato di guardia si metteva sull'attenti. Non hanno mai toccato la riserva di salami che era nella soffitta di casa. Quando invece arrivarono gli inglesi, la scorta fu razziata". Dei danni subiti in segui-

impastata con i piedi e con la zappa, ma con le macchine, anche se per ottenere certe venature colorate è necessaria un'operazione manuale, manualità che viene impiegata in molte altre fasi della produzione. Oltretutto adesso ci stiamo preparando a ben altre novità".