



### **FORNO REA GRAZIELLA NORMA (PASTORA)**

L'origine del soprannome risale al nonno di Rea Graziella, REA ANTONIO (1875 - 1968), il quale stabilitosi a Carnello appena sposato, proveniva da una tenuta di alcuni signori del Collecario, denominata Pastorino, che egli curava in qualità di colono. Da qui il soprannome di PASTORE, che poi è diventato Pastora nella sua versione femminile.

Antonio, sposato a Quadrini Angela lavorava presso la Cartiera De Caria e nel contempo conduceva il forno Magliocchetti sito in Isola del Liri in via Napoli. Intanto aveva acquistato (siamo intorno alla fine degli anni '20, inizio anni '30) dei locali in località Tombe, che non a caso contenevano anche un forno. Evidentemente la paventata chiusura della Cartiera, che vantava un'attività secolare, stava spingendo i tanti operai che vi lavoravano alla ricerca di un'alternativa con la quale guadagnarsi da vivere per se e la propria famiglia.

Ed in effetti la Cartiera chiuse poi i battenti, Antonio abbandonò la conduzione del forno Magliocchetti a favore di quello delle Tombe di sua proprietà, iniziando così l'attività di panificazione, all'inizio per uso proprio e del vicinato. Si passava la voce che per un giorno stabilito il forno sarebbe stato pronto per la cottura e quindi tutte le donne "ammassavano" in tempo utile.

Il compenso era una focaccia che ogni donna lasciava a nonna Angela prima e a nonna Lauretta poi.

Nel 1935 il figlio di Antonio, REA Costantino sposò TAGLIONE Laura (il papà e la mamma di REA Graziella Norma). Essi subentrarono alla conduzione del forno intorno al 1935 (forse appena sposati).

Nasceranno dalla loro unione:

REA Domenica (detta Maria) nel 1936

Rea Milvia nel 1938

Rea Graziella Norma nel 1947

Intanto nel 1948 è morto REA Costantino (il papà di Norma) e quindi Nonna Laura si è trovata sola con tre ragazze da sfamare e con tutti i problemi che una situazione del genere comporta. In questo contesto il forno diventa ancora di più l'elemento principale per la sopravvivenza. Durante la guerra il colore della farina era soprattutto rosso (farina di granturco) perché la farina bianca non si trovava essa incominciò a circolare soprattutto dopo la guerra quando gli americani inviavano i rifornimenti alimentari.

Diceva Laretta (Pastòra) che durante la guerra per sfamare anche i bambini che affollavano Via Tombe ripuliva le "pagnotte" cotte da eventuale "spuntoni" di pasta (dalle stesse pagnotte) che andavano a deformare la regolare rotondità delle pagnotte. Tutti questi "tozzi" li conservava e li distribuiva agli affamati.

Durante e dopo la guerra nei locali del forno non c'erano mai depositi di farina sparsi; venivano sempre raschiati (su qualsiasi superficie) dai frequentatori per essere aggiunti a quelli raschiati in precedenza e poi essere cotti. Potremmo affermare, con un sorriso amaro, che la fame portava con sé massima pulizia.

In occasione della nascita di Milvia (1938) era andata al forno la Levatrice di Carnello per cuocere il pane. Mentre si compiva l'operazione di "infernamento delle pagnotte", Laretta cominciò a sentire qualche dolore per l'imminente nascita di Milvia. Non ne volle comunque sapere di andare a stendersi a letto per partorire, prima di aver terminato l'operazione. Non appena "infornato" Laretta invitò la Levatrice ad andare su (in camera da letto) e poco dopo nacque Milvia.

L'attività, nonna Laura, l'ha esercitata fino al 1969, naturalmente rendendo il forno sempre tecnicamente all'avanguardia per poter sopportare tutte le richieste della zona. Riforniva anche Sora, Isola ed Arpino.

Nel 1970 è subentrata all'attività la figlia Rea Graziella Norma (appena sposata nel 1967 era andata in Canada a cercare fortuna), sempre nei locali in cui era ubicata l'attività della mamma Laretta.

Nei primi anni settanta, constatata la necessità di allargare l'offerta produttiva, la signora Norma trasferì (il 24 dicembre del 1974) l'attività produttiva dove risiede attualmente in Via Pagnanelli a Carnello di Isola del Liri. Oggi i loro prodotti raggiungono New York, Boston, S. Francisco, Monaco di Baviera, Malta e persino Africa ed Egitto (ma sotto un altro nome e quindi con altra etichetta). E' l'unico forno tutt'ora in attività a Carnello.