



FORNO TROMBETTA

Questo forno operante in zona Tombe (Carnello di Isola del Liri) all'odierno civico 227, era gestito da Trombetta Antonio e Malavita Rosa (conosciuta come Rosina la napoletana), entrambi classe 1901.

Rosina, nativa di Napoli, arriva a Carnello per via del padre, il quale gestisce un'impresa di costruzioni che si occupa della ricostruzione di Sora dopo il terremoto del 1915. Qui Rosina conosce Antonio Trombetta e si fida. Purtroppo nel 1917 il padre di Rosina muore e tutta la famiglia torna a Napoli, eccetto lei che ormai prossima a sposarsi, ha ottimi motivi per rimanere.

Antonio, di giorno lavora alle Cartiere Meridionali, la sera fa il pane, con la licenza di panificazione del Ristorante Mingone (Antonio è cugino di Vittoria Pagnanelli – Uttoria M'ngon'-) da sempre aiuta il Ristorante in alcuni lavori come la gestione della cantina e il controllo della stagionatura dei prosciutti, e così, una volta andato in pensione il fornaio di Mingone gli viene offerta la licenza di panificazione, e con essa l'opportunità di intraprendere questa attività. Siamo negli anni dell'immediato dopoguerra e il forno non rifornisce solo il ristorante Mingone, ma anche altri negozi nel circondario. La sua attività prosegue fino alla fine degli anni '60, quando il figlio di Antonio e Rosa, Trombetta Ugo, che in un primo momento aveva iniziato a dare una mano ai genitori nella panificazione, non se la sente di continuare l'attività da solo preferendo un lavoro che non lo obblighi a scambiare la notte con il giorno. Rileverà un distributore sull'autostrada Roma-L'Aquila e quello diverrà il suo lavoro. A questo punto Antonio approfitta di uno sciopero dei panificatori avvenuto verso la fine degli anni '60 come spunto per la chiusura definitiva.