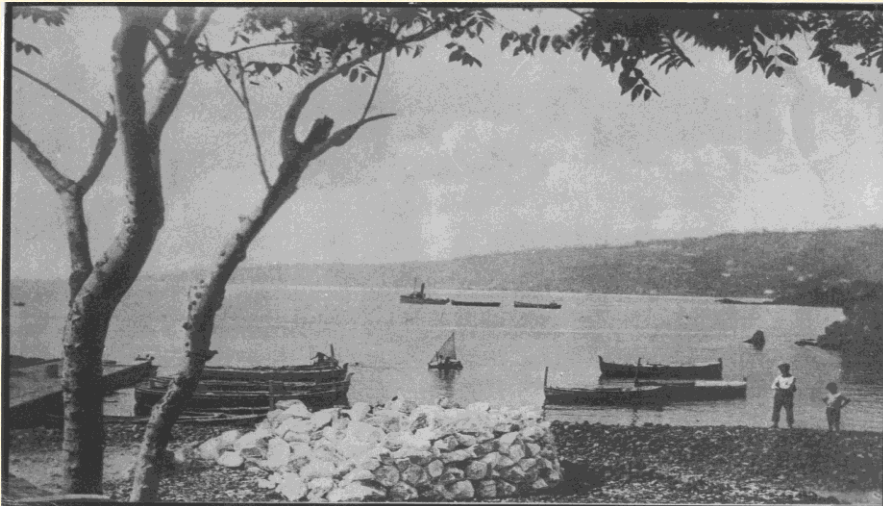


## "Le fornaci a Stazzo"

Lo studio relativo ai beni culturali del nostro territorio ,ci ha portato ad interessarci accuratamente della nostra zona nella quale abbiamo riscontrato , in particolare, la presenza di tante fornaci. Ciò, probabilmente, è da legare all' esistenza del porticciolo nel paese,un'insenatura naturale che facilitava l'attracco delle imbarcazioni



Infatti la merce impiegata dalle fornaci,pietra bianca, arrivava via mare con le piccole barche che erano dette "varcuni" provenienti dal siracusano.

Nel porticciolo veniva scaricata sul molo e di seguito ritirata dai proprietari delle fornaci.



Operai del posto venivano impegnati per scaricare, a spalla, la pietra bianca dalla barca mediante la "faddacca", cioè una lunga tavola appoggiata alla barca e a terra, che serviva da ponte.

Una volta a terra, veniva acquistata dai proprietari delle fornaci e trasportata dai carrettieri, con l'utilizzo di carretti trainati da asini o muli, alle fornaci dove veniva trasformata in calce da utilizzare nella muratura.

Nelle fornaci veniva lavorata anche l'argilla, la quale proveniva da una località vicina, Fossa Creta, che si trova nei pressi di Capomulini.

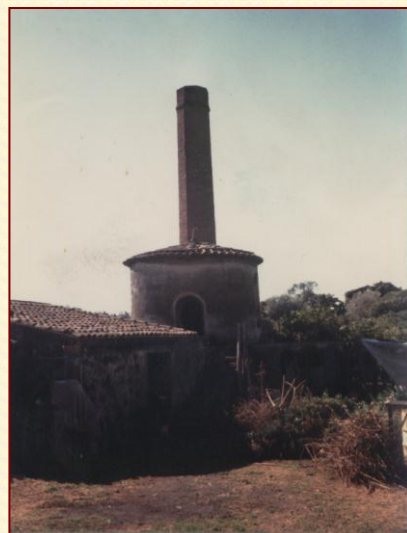
L'argilla serviva per la produzione di mattonelle di varie dimensioni, mattoni, tegole, canali per l'irrigazione, ma anche giare, vasi, piatti, ecc.

Le fornaci sorte a Stazzo nel periodo compreso tra il 1870 e il 1957 delle quali si hanno notizie, erano almeno sette.

Si fa riferimento alla fornace sita in via E. Toti del signor Leotta Alfio, a quella del fratello Mariano situata a poca distanza; alla fornace di via XXI Aprile dei fratelli Alfio e Giovanni Torrisi; alla fornace Catalano Pietro poco distante dalla precedente; alla fornace di Leotta Ninu sita in una traversa a nord della via Casale; alla fornace Pennisi Angelo e Pennisi Michele ubicate in via Terre Liberate.

In data odierna possiamo vedere i ruderi relativi alla fornace "Leotta" in via E. Toti; la fornace "Pennisi Michele" in via Terre Liberate, che, essendo di più recente edificazione, 1957, è tuttora ben conservata; la fornace Pennini Angelo, invece, è stata ristrutturata e trasformata in ristorante-pizzeria e porta il nome "La Fornace"





**Ruderi della fornace "Leotta" sita in via E.Toti**

**Fornace Pennisi Michele 1957-85**



**L'antich  
issima  
fornace  
Pennini  
del  
1870  
oggi  
utilizzat  
a come  
ristoran  
te  
Pizzeria**

## Descrizione dei processi di lavorazione

La pietra bianca pervenuta in grossi blocchi, dapprima veniva tagliata in piccoli pezzi, quindi disposta all'interno del forno, nella parte inferiore a forma di iglò.

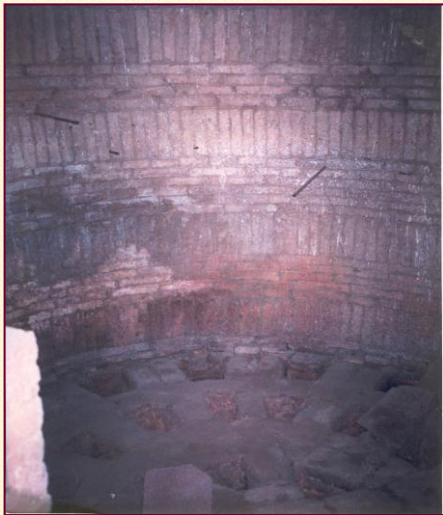
Intanto l'argilla veniva messa in ammollo per ventiquattro ore, quindi si impastava con sabbia e "azolo". Raggiunta la compattezza necessaria passava allo stampo per ricavarne laterizi e oggetti di varia forma che venivano stesi ad asciugare al sole nello spazio antistante il laboratorio detto "chianu".

Una volta asciutti, venivano collocati nella parte alta della fornace per la cottura.





Tra il forno disposto sul piano terra o anche più in basso della strada dove ardeva il fuoco e la pietra bianca diventava calce, e il vano sovrastante dove venivano collocati i laterizi di argilla, vi era un piano forato che consentiva il passaggio del calore.



Dopo circa venti ore di fuoco alimentato da legna ma soprattutto dalla segatura, che permette di controllare meglio l'intensità del calore, la

cottura si considerava ultimata.





MENU