



Risale agli ultimi anni del XV secolo l'antico forno "da pan veniale" di Fossato di Vico, dismesso in quanto tale nel Novecento (l'ultimo fornaio è stato Mariano Merollini, che vi lavorò fino al 1953) ma ancora utilizzato e uno dei fulcri della "Festa degli statuti", rievocazione storica medievale che si tiene nel mese di maggio. Il "pan veniale", pane cioè a pagamento, era il fornaio a prepararlo e venderlo; tutto era regolato dal Comune, che era, ed è ancora, proprietario del forno, che dava in gestione. A questo forno, che dà il nome alla via in cui si affaccia, via del Forno appunto, fa da pendant, sulla parete opposta a quella di fondo, un altro forno. Negli anni che la memoria può ancora ricostruire le donne, la Settimana Santa, facevano i turni per cuocere le torte. Entrambi i forni, medievali, sono all'interno di una stanza, come è appropriato in un borgo della fascia appenninica, dove è necessario proteggere i pani lievitati, in particolare in inverno, dal freddo e dal vento.

Testo tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "*La Torta di Pasqua in Umbria*" consultabile [qui](#).