



Il comune si distingue nel panorama regionale in quanto sede dal 2008 della Comunità dei forni collettivi Collazzone e dell'Umbria, che fa parte della rete internazionale Terra Madre, di Slow Food. Scopo della Comunità è preservare i forni collettivi, promuoverne il restauro e l'utilizzo da parte della comunità locale e dei visitatori.

Ma anche raccogliere e tramandare la tradizione legata a questo tipo di cottura e trasformazione del cibo, che di fatto avveniva seguendo quello che noi possiamo considerare un perfetto ciclo ecologico. A scaldare il forno vanno infatti residui di potature di viti e alberi da frutto, rametti, rovi, sterpaglie del sottobosco che così viene ripulito, senza che però il risultato della ripulitura, utilizzato per scaldare il forno, vada a finire tra i rifiuti. La cenere può essere utilizzata in vari modi e diventa così una risorsa.

Ma il forno è anche l'esempio di gestione in comunità di un luogo che non ha un proprietario ma è di tutti e il cui utilizzo richiede senso civico e rispetto degli altri. Non a caso si registrano ben cinque realtà di forni collettivi sul territorio, nel capoluogo il forno è inserito in un torrione di guardia dismesso, nel camminamento delle antiche mura. Perfettamente restaurato viene oggi utilizzato da famiglie del luogo in occasioni particolari e per la cottura delle torte di Pasqua e da associazioni e amministrazione comunale in occasione di feste ed eventi.

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