

Avise, 71 mila euro per ristrutturare il forno di Cerellaz

Una delle ultime volte che è stato acceso è stato a ottobre scorso per la festa de Lo paner, ma di fatto non ha mai smesso di essere usato dalle famiglie del villaggio sin dall'inizio degli anni '70. È il forno di Cerellaz, ad Avise, che adesso sarà ristrutturato grazie a un contributo di circa 71 mila euro concesso al Comune dal Gal nell'ambito del bando per la riqualificazione del patrimonio culturale dei villaggi.

Il forno si trova all'interno di un fabbricato storico in centro paese che ospita anche la latteria turnaria e il progetto finanziato ha un duplice obiettivo: «Da un lato – si legge nella scheda di presentazione – offrire ai turisti una testimonianza delle antiche tradizioni di montagna legate alla funzione degli edifici collettivi, e dall'altro restituire alla comu-



nità un bene che incentivi la convivialità e l'unione».

I lavori sull'edificio riguarderanno sia il piano fuori terra, dove si trova il forno, sia i due piani seminterrati, nel primo dei quali c'è la latteria di cui sono conservati ancora numerosi arredi originali e attrezzature. Per rendere gli ambienti più funzionali è prevista una diversa suddivisione

degli spazi, il rinnovo dell'illuminazione e la posa di nuovi rivestimenti e pavimentazioni, e verranno fatti anche lavori di risanamento generale per migliorare l'estetica dell'edificio quali «il rifacimento del tetto e un camminamento in pietra per facilitare l'accesso. Interventi che «andranno a completare il percorso di conoscenza e comunicazione delle tradizionali attività produttive locali, iniziato dall'Amministrazione comunale con il recupero del mulino per la lavorazione dei cereali», considerato anche che «nei locali rinnovati, troverà spazio una piccola esposizione dedicata agli antichi metodi di lavorazione e trasformazione del latte».

L'attuale forno di Cerellaz è stato costruito negli anni '70 dopo la demolizione del vecchio nel 1969, per il passaggio della strada regionale Avise-Cerellaz. «Ha una capacità di 80-90 pani e annualmente viene riacceso» dalle famiglie della frazione «rispettando il proprio turno di accensione. Ogni anno, infatti, è una famiglia diversa che dà inizio al periodo della cottura, occupandosi di "choué lo foo," (scaldare il forno)». L.A. —