

Nell'antico forno è lievitato il "pan tramvai"

Pubblicato: Domenica 4 Novembre 2018



L'antico forno a legna di via san Materno a Cuirone di Vergiate ha sfornato anche oggi, domenica 4 novembre, il famoso "pan tramvai".

Il forno è uno dei pochissimi ancora esistenti e funzionanti nel territorio della provincia di Varese e, **grazie ai lavori di restauro** curati dai proprietari e dai volontari dell'associazione Amici di Cuirone, dal 2012 è tornato a essere protagonista di numerosi eventi che si svolgono nella frazione.

Tante le persone che hanno così partecipato alla "Festa del pane", iniziativa benefica il cui ricavato va sempre a enti e associazioni no profit. Quello di questa edizione va alla Scuola Materna di Cuirone.



Tra i filoni sfornati anche il celebre **“Pan Tramvia”** di cui si racconta così l’origine:

«Per sapere come mai il pane con l’uva zibibbo prese il nome di pan tranvai bisogna volgere uno sguardo alla sua storia che è strettamente legata al tram a vapore extra urbano che a partire dal 1870 collegava Milano con i centri circostanti tra cui Saronno, Gallarate, Magenta e altri ancora.

Tanti erano i pendolari che affrontavano il viaggio quotidianamente, viaggio poteva durare diverse ore, dato che la velocità fuori dal centro non poteva superare i 15 km/h per non spaventare gli animali e che era annunciato da un trombettiere quando attraversava centri abitati.

Il pan tranvai veniva acquistato insieme al biglietto del tram o, a volte, dato come resto e serviva per mitigare la fame di tanta gente che raggiungeva la città o ritornava verso casa. Questo dolce, che faceva la sua comparsa soprattutto nel periodo natalizio, veniva anche chiamato “panettone dei poveri“ dato che le famiglie meno abbienti, non potendo permettersi il dolce ufficiale per il Natale milanese, avevano eletto il pan tranvai a dolce tradizionale festa di fine anno.

Il pan tranvai originale è fatto con farina di segale e frumento, impastato con uva passa di zibibbo di prima scelta. La forma tradizionale è un bastone della lunghezza di due spanne e della larghezza di una e dell’altezza di tre quarti. Il pane deve essere croccante all’esterno elastico e spugnoso.

a cura dell’antico forno di Curione”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

