**Il forno comunitario di Villa San Sebastiano: un progetto di recupero dell'identità culturale del paese.**

In un piccolo paese in provincia de L' Aquila nel 2020 è stato riattivato il forno "di comunità" ormai spento da piú di 35 anni. Lucia Tellone, giovane chef amante dei valori culturali del suo territorio, sta legando con passione i saperi degli anziani e la fantasia dei giovani, anche bambini. Fin dalle origini, nei paesi, il forno comunitario era uno dei fulcri della socialitá e delle tradizioni perché intorno ad esso si si raccoglievano saperi, parole, idee, profumi, gesti. Il forno di paese era un centro culturale, sia perché il pane è da sempre foriero di una cultura immensa sia perché il luogo stesso crea rapporti. Come la chiesa, come il campo di bocce, come la fonte, come l’osteria. In questo caso la cultura materiale nasce intorno al “creare cibo” I tempi moderni hanno visto il forno addormentarsi ma non morire, fino a far perdere il valore culturale nascosto dentro al pane. Ê rimasto adesso un profondo gap da colmare tra il mangiare e il saper fare il pane; non c'è stata, purtroppo, una trasmissione di saperi tra il passato e il presente. Nel gennaio 2020 Lucia ha creato il progetto di riaccensione trovando dalla sua parte gli anziani, testimoni di un tempo. Loro si siedono fuori e raccontano quello che era, permettendo di proiettare nel presente e nel prossimo futuro un'eredità che si stava perdendo. Il coinvolgimento delle persone e dei bambini soprattutto, è una speranza di proiezione verso il domani.