



LIFE

TAVOLA

38 TUTTOMILANO

IMPASTI

ARTIGIANI DEL NUOVO PANE (COME UNA VOLTA)

LA QUALITÀ IN PRIMIS: C'È AL LAVORO UNA GIOVANE GENERAZIONE DI TALENTO CHE COMBINA FARINE BIOLOGICHE E ANTICHE. SIAMO ANDATI A TROVARLI

di **MARINA GROSSI**

La michetta non va più, addio pure allo sfilatino anni Ottanta, bianco, morbido e dal sapore delicato che però rimane fragrante al massimo un giorno. I milanesi apprezzano sempre di più il pane di qualità fatto come una volta, con farine bio, antiche, non solo di grano, e lievito madre; lo cercano spesso col passaparola, scovano piccole realtà che fanno la differenza, scoprono una generazione giovane di artigiani talentuosi.

Così questa attenzione per la cosiddetta arte bianca fa sì che se lo procaccino anche fuori zona, tanto più che le grandi pezzature ne garantiscono la conservazione anche per una settimana. Saranno in molti a raggiungere la rivendita mila-



DUE INDIRIZZI

Panificio Grazioli dal 1 marzo in via Poliziano 13; Panificio Italiano, al mercato di piazza XXIV Maggio

nese del Panificio Grazioli, che il 1° marzo inaugura in via Poliziano 13 (www.panificiograzioli.com). Una vetrina con pane, focacce, sfiziosità e dolci prodotti nella storica sede leghnese di panificatori speciali, resa celebre da Massimo, che fin dagli anni Novanta conquistò con le sue sperimentazioni e scoperte, mancato prematuramente 4 anni fa.

Da allora l'attività è passata al figlio Nicolò, classe '91, forma-

tore di **Slow Food**, Ambasciatore del Gusto 2019, una laurea in Economia e tanto tempo trascorso in laboratorio a studiare lieviti e farine: «Mio padre mi ha insegnato a mettere le mani in pasta fin da piccolo, ne ho raccolto l'eredità e insieme rinnovato la ricerca di materie prime di qualità e prodotti tradizionali - racconta -. In piena pandemia, dato che come tanti abbiamo risentito della chiusura dei ristoranti, ho deciso di

aprire una succursale milanese pensando soprattutto ai miei dipendenti». Altrettanto giovane, ma con una storia diversa, è Mirko Rencorosi, il panificatore di 28 anni che sforna delizie al Panificio Italiano dentro il mercato coperto di piazza XXIV Maggio (www.mangiaridistrada.com), parte del progetto di Mangiari di Strada di Giuseppe Zen: «Io scelgo le varie farine anche di grani antichi, ma è lui che si



In alto, Nicolò Grazioli;
qui sopra,
Mirko Rencorosi, Panificio Italiano

delizia a sperimentare aromatizzazioni, dai semi di zucca alle olive, con tanta attenzione e dedizione.

Mirko nasce come cuoco, e appena approda qui si appassiona all'arte della panificazione, svolge ogni fase della lavorazione da solo, in questo spazio piccolissimo, con l'intelletto, il cuore, la manualità: adesso sta sperimentando pani in autofermentazione, senza nemmeno più il lievito madre." ◆

— *I luoghi* —
SLOW BREAD LAB

In molti arrivano a rifornirsi dei lievitati dall'eccellente qualità di Michele Dogati e di sua moglie Kaisli Kiuru, entrambi autodidatti e da sempre appassionati di arte bianca che dal 2016 decidono di aprire un laboratorio in un cortile a Porta Venezia. Vendono a negozi di alimentari e attraverso piccole realtà, GAS, Cortilia e Alveare che dice Sì. Pasta madre, farine macinate a pietra da mulini biologici e lievitazione lenta sono gli ingredienti di pagnotte e dolci, dalla baguelette alla colomba pasquale. *Slow Bread Lab*, via Maiocchi 29, tel. 333.5358637; aperto lun - sab 9-19; pag FB *Slow Bread Lab*, freebakery.blogspot.com.



TONDO FORNO ARTIGIANO

Ogni giorno si trova la specialità di un pane diverso in questo nuovo panificio con forno a vista, che da bottega del quartiere è diventato una realtà apprezzata e conosciuta oltre l'isola. L'ha aperto Silvia Cancellieri, giovane ligure trapiantata a Milano, dopo una laurea in Scienze Gastronomiche e diversi corsi. Pani tondi di gran formati con farine bio di piccoli produttori e lievito madre, integrali con grani anche antichi e semi, per impasti sorprendenti: panbrioche, panfrutto, focacce, pizze, torte salate, biscotti e dolci da forno. *Tondo Forno Artigiano*, via Cola Montano 12, tel. 375.5720951; pag FB *TONDO forno artigiano*.



LE POLVERI

Il piccolo panificio dagli arredi chiari e dall'aria nordica è il regno di Aurora Zancanaro, boulangère subito blasonata, autrice del recente *Come fare... il pane fatto in casa* con i suggerimenti per panificatori casalinghi. Dopo una laurea in Chimica, tanti corsi e praticantati, firma pani e dolci con farine di piccoli mulini per l'Italia. È possibile trovare, oppure ordinare, qualcosa di diverso, impastato con lievito madre nel corso della giornata, pagnotte, pizze in pala e pan brioche, biscotti dolci o salati, e lievitati tradizionali come panettone e colomba. *Le Polveri*, via Ausonio 7, hello@lepolveri.com, www.lepolveri.com.

