

natural
STORIES

Pane, amore e lievito madre

*Sei artigiane con le mani in pasta.**Ognuna una storia – semi, farine, tecniche – che fa bene alla tavola e al pianeta*A cura di **DIANA DE MARSANICH** - Testi di **MARIA LAURA RAMELLO**

Pane. È il cibo alla base dell'alimentazione di tutte le civiltà. Eppure, nonostante la sua storia plurimillenaria, insieme al latte, è uno degli alimenti più sprecati. Negli ultimi anni è tornato a essere al centro della creatività culinaria e motore del cambiamento sociale, non a caso Gambero Rosso gli ha dedicato una guida, *Pane e panettieri d'Italia*, giunta alla quinta edizione. Formare piccoli imprenditori artigiani, affinare le tecniche, gestire una piccola impresa e avere un impatto virtuoso sul territorio è lo scopo di MadreProject (madreproject.org), la Scuola del Pane e dei Luoghi ideata dalla no profit Terzo Paesaggio e guidata del maestro panificatore Davide Longoni. Ecco le storie di chi ha già intrapreso la scelta.



Giulia Busato, 36, ex concorrente di *MasterChef 9*, sforna pane nel suo micro forno casalingo, ma ora sogna di aprire una bakery a Venezia. Ha ricevuto il riconoscimento speciale Panettiere emergente nella guida del Gambero Rosso *Pane e panettieri d'Italia 2024*.

GIULIA BUSATO

Ho aperto un micro panificio, tra le mura di casa

Di cosa si occupa?

Da un anno ho aperto Tòcio (*intingolo, ndr*), una micro bakery nella mia casa a Noale, provincia di Venezia. È una IAD, un'impresa alimentare domestica: produco pane per ristoranti e punti vendita. **L'aspetto Natural del suo pane?**

È fatto col lievito madre e con farine da agricoltori mugnai. Per me il pane è la

sintesi di cinque elementi: combinando tra loro acqua, aria, terra e fuoco, aggiungendo il tempo, si crea una materia che prima non esisteva.

Com'è nata questa passione?

Con un pezzo di lievito madre, dieci anni fa. Nonostante una laurea in giurisprudenza e un posto fisso in CIGL non ho mai messo da parte la passione per la

ristorazione. Ho anche partecipato a *MasterChef*, nona edizione. Finita quell'esperienza e dopo una serie di collaborazioni ho trovato il mio posto.

Progetti futuri?

Sogno un panificio agricolo urbano nel centro storico di Venezia. Per aiutarla a tornare a essere una città abitata, e non più una Disneyland.

DENISE DI SUMMA

Dal chicco di grano alla pagnotta

Di cosa si occupa?

Dopo la laurea all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, sono nel team di progettazione didattica di MadreProject, la Scuola del Pane e dei Luoghi. Stiamo creando una micro bakery su ruote che giri per Milano, ma ora sono tornata in Puglia.

Con quale progetto?

Ho un laboratorio domestico, ma vorrei aprire un forno per innescare processi culturali e sociali. Col mio pane, che è materia viva, sogno di seguire eventi nei quali condividere valori.

Quali per esempio?

Il primo è la semplicità, sento la necessità di decostruire. Uno dei primi pani che ho fatto è stato con grani antichi siciliani, oggi uso le farine che il mio mugnaio, a pochi passi da casa, mi propone.

Come si riconosce un pane buono?

È necessario conoscere la filiera perché dipende dal grano e dal lievito. Quello della grande distribuzione è un pane senz'anima, quello buono si porta dietro la responsabilità nei confronti della terra e dei consumatori.

Denise Di Summa, 30, collabora col team di progettazione didattica della scuola MadreProject, ideata dalla no profit Terzo Paesaggio e guidata dal maestro panificatore Davide Longoni. In futuro, l'apertura di un forno in Puglia.



Aurora Zancanaro, 35. Dalla fine del 2017 ha aperto Le Polveri, un micro panificio con laboratorio a vista per ricreare un senso di comunità di quartiere, vicino alla Basilica di Sant'Ambrogio a Milano.

AURORA ZANCANARO

Dietro il filone, un team di donne

Da dove nasce la sua passione per il pane?

Dalla mia laurea in Chimica, dai miei studi sulle fermentazioni, dall'aver avuto una cucina tutta mia a disposizione e da mia madre che mi ha fatto sempre mangiare pane fatto in casa.

Oggi di cosa si occupa?

Dopo varie esperienze in panifici, laboratori e mulini, sei anni fa ho aperto il micro-panificio Le Polveri a Milano. Negli anni ho maturato l'idea che la mia missione vada oltre fare un pane buono con lievito madre e farine biologiche italiane.

Ci spiega meglio?

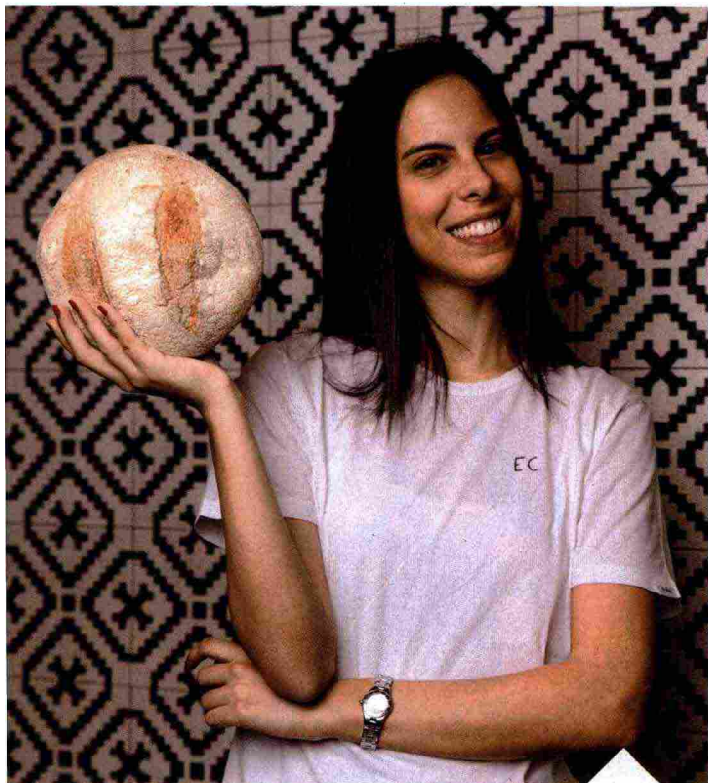
Il mio pane si porta dietro il rispetto della filiera, per noi panettiere che lo sforniamo, per i mugnai che lo macinano, e prima ancora per i contadini e agricoltori che lo coltivano. Attraverso il pane, mi occupo di divulgare e rendere consapevoli più clienti possibili di quanto ci sia dietro il filone che mangiano e che la scelta di cosa comprare rispecchia un'etica e valori di attenzione, cura, rispetto. Il sogno più grande sarebbe sensibilizzare ancora di più sul cambiamento climatico e su come impatterà in maniera definitiva su tutte le nostre vite!

L'aspetto più Natural del suo pane?

Ci forniamo da piccoli produttori che valorizzano il loro territorio, recuperando varietà autoctone, lavorando in maniera etica e rispettosa nei confronti della terra e degli animali che ci forniscono latte, burro e uova.

Quello del panettiere è un «lavoro per donne»?

Direi proprio di sì, il nostro è un laboratorio tutto al femminile. ►

natural
STORIES

ELENA CHERRI

Forno, dispensa e serate jazz**Di cosa si occupa?**

Ho trasformato Calabrò, il più antico panificio di Sant'Antioco di proprietà della mia famiglia, in un forno, cucina e dispensa. Ma mi occupo soprattutto di far crescere i talenti. Da queste parti, nella provincia sarda del Sulcis, il lavoro è considerato da molti solo un mezzo per portare a casa lo stipendio. Io mi occupo di formazione e vado nelle scuole a parlare di grano per trasmettere il mestiere.

Come si fa cultura con il pane?

Trattando per prima cosa il tema della filiera, cercando di far capire che il pane chiude un percorso che attraversa tutta la nostra terra. Per questo collaboro con produttori locali e valorizzo micro parti del territorio. Poi c'è la relazione con chi fa altri tipi di prodotti, motivo per cui nel punto vendita propongo anche vino, salumi e formaggi. Infine la relazione col cliente, a cui regalo serate di musica jazz e degustazioni.

L'aspetto più Natural del suo pane?

Sto eliminando l'uso della farina 00, in favore di varietà semintegrale, integrali e macinate a pietra. Ho già selezionato alcuni produttori della Gallura perché aprirò un forno in provincia di Olbia e inizierò la collaborazione con un'azienda che recupera varietà di grano sarde dimenticate.

Elena Cherri, 31, ha trasformato l'unico e il più antico panificio di Sant'Antioco, in Sardegna, in un forno, cucina e dispensa. Un'azienda moderna, punto di riferimento e aggregazione oltre che degustazione.

24

FRANCESCA CASCI CECCACCI

Il mio pane? Cambia il mondo**Di cosa si occupa?**

Di cibo inteso non soltanto come produzione, ma anche come strumento sociale. Nel mio percorso di formazione c'è una laurea in Giurisprudenza e un master in controllo qualità degli alimenti, ma soprattutto una nonna, la tipica «rezdora» romagnola che mi ha insegnato il linguaggio del cibo. Ho lasciato un lavoro da responsabile qualità dei pasti per le scuole a Torino e sono tornata a Senigallia, in provincia di Ancona, dove ho conosciuto un produttore che stava avviando un laboratorio di panificazione.

E qui nel 2018 ha aperto il suo primo forno...

Più che altro un grande laboratorio fuori dalla città: abbiamo avuto successo, ci dicevano che il nostro pane sapeva di grano! Ora ho aperto Pandefrà, una bakery in centro a Senigallia: uso principalmente farine de mio territorio, le Marche.

Il suo panificio in cosa si differenzia dagli altri?

Per la voglia di comunicare il valore di ciascun filone. Riuscire a diffondere l'idea che dietro a un pezzo di pane c'è non solo un lavoro, ma una terra che si esprime. È importante che attraverso l'acquisto gli abitanti possano in qualche modo prendersi cura del territorio in cui vivono e che possano imparare a conoscerlo.

L'aspetto più Natural del suo pane?

La maggior parte delle materie prime provengono da persone che conosco, che so come lavorano e come fanno quel che fanno. Questo è il grande potere della provincia.

Cosa deve essere riscoperto del pane?

Il tempo. È il pane che decide quando è pronto.

Francesca Casci Ceccacci, 38, è titolare di Pandefrà, un punto vendita nel centro di Senigallia (Ancona), dove collabora con colleghi e ristoratori della zona per diffondere la cultura del pane.



© RIPRODUZIONE RISERVATA - Guendalina Pillisio TBL Media, Alberto Martin, Elena Fichera Agenzia Sullaluna

093077

Valeria Messina, 49. Ex avvocato, si è rimessa in gioco e ha aperto a Catania il Forno Biancuccia, che prende il nome da una varietà di grani siciliani. Ha messo le mani in pasta nelle farine e lieviti per dare alle sue figlie il «pane buono».



VALERIA MESSINA

I miei rustici profumano di biodiversità e di Sicilia

Di cosa si occupa?

Da cinque anni ho aperto a Catania il Forno Biancuccia: uso farine di grani antichi, ricchi di biodiversità.

Da dove nasce la passione per la panificazione?

Dall'amore per le mie figlie. Facevo l'avvocato ma la sera impastavo per portare sulla tavola un pane agricolo, di filiera, tracciato. In breve tempo la mia passione è esplosa, ho iniziato a studiare, sperimentare e a fare assaggiare i miei filoni ad amici e conoscenti. Col passaparola

sono arrivati in molti a chiedermi di preparare il pane per loro, così ho capito che sarebbe potuto diventare un lavoro e dopo un lungo studio di fattibilità ho fatto il grande salto.

Come è stato accolto il suo forno?

Benissimo! Offro pane, biscotti, rustici con grani siciliani come Biancuccia, da cui il panificio prende il nome, Maiorca, Timilia, Perciasacchi, Russello e tanti altri. I prodotti sono al 95 per cento di filiera siciliana e il formato è grande, per una conservazione più lunga. Ma

vendo anche al taglio, per chi vive solo.

L'aspetto più Natural del suo pane?

È l'espressione del lavoro nei campi. Sono attenta alla stagionalità, uso farine di produttori locali e lievito madre.

Come si riconosce un buon pane?

Al di là del gusto c'è da chiedersi che cosa c'è dentro e da dove viene.

Il lavoro del panettiere è un «lavoro per donne»?

È un lavoro di consapevolezza. Dar da mangiare alle persone è un atto di grande responsabilità. 🌿