



DANIELE CIABATTONI, AD ASCOLI PICENO UNA VENTATA DI ANTICO NELLA PANIFICAZIONE

7 Giugno 2018 

ASCOLI PICENO – Dalle tecnologie per l'arte e lo spettacolo all'agricoltura e dalla riscoperta dei grani antichi fino al pane: questo è "Dalla Terra al Pane", il progetto lanciato sette anni fa ad Ascoli Piceno da **Daniele Ciabattoni** per portare una ventata di antico nel mondo della panificazione artigianale.

"Sette anni fa – racconta Daniele, l'Agricoltore del mese di giugno per il sito AgriUe dell'Ansa – ho deciso di coltivare il grano con cui fare il mio pane, una decisione che mi ha portato a cercare delle varietà che non fossero come i grani moderni in commercio, che sono nanizzati, con un portamento basso che non li rende competitivi con le erbe spontanee, cosa che ci obbliga ad usare i diserbanti".

E così Daniele, per evitare la chimica, ha scovato la iervicella ed altre varietà con un portamento alto, con queste granelle oggi produce il suo pane nel forno Grano di Ascoli Piceno.

"Qui – continua Daniele, approdato all'agricoltura dopo essersi licenziato dal suo lavoro di consulente per le tecnologie dell'arte e dello spettacolo – entra il grano prodotto nell'azienda ed esce il pane fatto a lievitazione a pasta madre, a fermentazione lattica, con macinatura a pietra e forno a legna".

"Impastiamo – prosegue l'agricoltore-panificatore – a mano vecchie varietà di grano, cercate nel territorio e riprodotte, e questo non è un forno normale: è aperto solo 4 giorni a settimana e il pane va prenotato, è un pane di campagna fatto con il 90% del chicco".