

L'AQUILA: APRE "FØRMA BAKERY", DAL RISTORANTE ALLA PANETTERIA

di Daniela Braccani



6 Marzo 2022

L'AQUILA - Dopo il ristorante di cucina contemporanea aperto poco più di un anno fa, lo chef aquilano **Simone Ciuffetelli** apre anche Føрма Bakery, la panetteria sostenibile inaugurata

su via Fortebraccio, ai piedi della scalinata di San Bernardino all'Aquila.

“Il pane Førma è realizzato con una fermentazione di ventiquattro ore, lievito madre, farine biologiche macinate a pietra, come Solina, Senatore Cappelli e Molino Marino tipo 2, sale integrale siciliano. Un pane contemporaneo, internazionale, frutto di una lunga ricerca maturata nel corso della mia esperienza all'estero, in particolare a Copenaghen in Danimarca, grazie alla collaborazione con chef di fama mondiale dai quali ho appreso le tecniche più importanti della cucina contemporanea” dice a *Virtù Quotidiane* Ciuffetelli, titolare delle due attività insieme a tre socie, **Roberta Milone**, compagna anche nella vita, **Pamela Manieri** e **Silvia Cianfrini**.

“L'idea di aprire una moderna bakery è nata tra i tavoli del ristorante dove il pane ha ricoperto un ruolo fondamentale, di grande interesse da parte dei nostri clienti che lo richiedevano anche per uso esterno al locale”. È per questo che lo chef panettiere ha deciso di allargare l'attività e avviare una panetteria dove, oltre al pane, si trovano pizze, baguette con farina di polenta, biscotti e tanto altro.

Lo chef aquilano, 29 anni, vanta una importante esperienza nel campo della cucina internazionale di alto livello, a fianco di chef famosi in tutto il mondo, dalle esperienze in Australia, a Melbourne, accanto a **Neil Perry** e **Ben Shewry**, alla collaborazione con **Christian Puglisi** e **Kristian Baumann** in quel di Copenaghen, in Danimarca. Ciuffetelli ha lavorato anche al 108, il ristorante del Noma di Copenaghen, diventato famoso proprio grazie alle fermentazioni, una tecnica molto utilizzata nell'ambito del progetto di gastronomia sostenibile firmato Førma.

pubbliredazionale