

NELL'ANTICA ETRURIA LA CASA DEL PANE DI SORIANO

5 Luglio 2019

di Redazione



SORIANO NEL CIMINO – Nell’antica Etruria, terra compresa tra i fiumi Arno e Tevere, nell’Italia centrale, l’arte della coltivazione, in particolare di grani e cereali in genere, ha antiche origini.

Una storia di buona cucina e di benessere mediterraneo dalle profonde radici in questo territorio, detto anche “Tuscia”, che si estende per l’attuale provincia di Viterbo, nel Lazio. Dai campi alla cucina. Pratiche semplici, un’attenzione al prodotto offerto dal territorio, che diviene materia prima di lavorazioni biologiche, dove a predominare sono i gusti genuini. Un esempio? La produzione di pane, pasta, focacce realizzati in casa, attingendo a piene mani dai prodotti della terra, ed evitando macchinari meccanici.

Da queste premesse – racconta una nota – nasce l’impresa della Casa del Pane Antico, la struttura diretta da **Michela Bernabei**, che ha sede a Soriano nel Cimino (Viterbo). Uno stupefacente borgo collinare abitato da ottomila abitanti circa ancora oggi esempio

dell'attenzione per l'agricoltura e la preparazione del cibo secondo i dettami delle antiche tradizioni.

Un'attività che ben si concilia con il crescente interesse degli italiani verso i prodotti alimentari ricavati da farine integrali e biologiche. Come emerge dai recenti dati diffusi da "Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Federalimentare - Confindustria)" riferiti al 2018, che registrano una crescita superiore al 10% (sul 2017) nella richiesta di farina integrale e di farina da produzioni biologiche. La stessa associazione di categoria, in occasione dell'Assemblea Generale tenutasi nel giugno 2019, ha sottolineato le buone performance, per quanto in percentuali inferiori, nella crescita degli sfarinati "innovativi" (quali farine/semole di "grani antichi") e per quelli derivanti dalla trasformazione di materie prime (frumento) nazionali o locali.

La Casa del Pane Antico di Soriano, il maggiore tra i centri abitati dei Monti Cimini - che fa parte del network JoinBed, la start-up italiana che offre un'esperienza di viaggio rivoluzionaria - , oltre all'accoglienza dei viaggiatori in una porzione indipendente della struttura (dotata di camera matrimoniale, studio, servizi e un accesso privato) offre due differenti esperienze, che gli ospiti possono vivere in prima persona con l'host. Da un lato il laboratorio del pane, dall'altro un tour guidato per conoscere il territorio.