

PANE E PANETTIERI D'ITALIA, LA NEW WAVE DELL'ARTE BIANCA PARLA ANCHE ABRUZZESE

22 Giugno 2019

di Jolanda Ferrara



ROMA – Tra pane & panettieri premiati da Gambero Rosso nella nuovissima guida ai migliori panificatori italiani l'Abruzzo non sembra (ancora) brillare per eccellenza.

Secondo gli ispettori della guida – curata da **Sara Bonamini** con **Annalisa Zordan**, disegni **Gaia Guarino**, pagine 256, euro 8,90 – delle nove insegne abruzzesi riportate (350 gli indirizzi selezionati in tutta Italia) cinque risultano quelle meritevoli dei 2 Pani di eccellenza (il massimo grado è 3).

Si tratta di Forno a legna Mancini a Campoli (Teramo), Alt a Castel di Sangro (L'Aquila), Panificio Cipollone e Panificio Di Carlo entrambi a Pescara, Il vecchio forno Pinocchio a Pescasseroli (L'Aquila).

Gli altri quattro abruzzesi riportati con 1 Pane di eccellenza sono Forno Trifone a Francavilla al Mare (Chieti), Il Pane di Collemaggio e Pane di Prata a L'Aquila, L'arte del pane a San Vito Chietino (Chieti).

L'elenco completo dei premiati su www.gamberorosso.it.

Lungi dai virtuosismi dei moderni e rivoluzionari lieviti protagonisti con pani da favola alla presentazione della prima edizione della guida avvenuta all'Open Colonna, l'Abruzzo è comunque riconosciuto "oggi finalmente anche come terra di grano buono", si legge nell'introduzione alle schede Abruzzo.

"In zone in cui un tempo si pensava fosse impossibile dedicarsi alla cerealicoltura" prosegue la guida, "oggi crescono grani di qualità da cui derivano grandi pani. Che ripercorrono la storica arte bianca abruzzese e che regalano sapori e profumi unici. A partire dalle grandi pagnotte di grano duro a lievitazione naturale che possono arrivare anche ai 3 chilogrammi di peso e che vengono chiamate Polifemo. È della zona di Vasto e di tutto l'entroterra abruzzese il famoso pane spiga con la caratteristica incisione sul dorso. Si nomina poi il pane al mais, concentrato di sapori di campagna. Prodotti di grande pezzatura che si possono conservare a lungo, perfetti per le tradizionali ricette di recupero regionali dal pancotto alle famose pallotte cacio e ova: un piccolo capolavoro di gusto e semplicità (di cui si riporta la ricetta, ndr)".

Semplicità, gusto e sostanza. Concretezza, tutto lì il nocciolo del racconto. Perciò ha il sapore di una rivelazione, e di intima conferma, ritrovare nella cerchia dei premiati il pane fatto con la solina abruzzese coltivata a Nocciano (Pescara), dal Forno Brisa di Bologna, valutato dal Gambero come miglior forno nella dotta e vivace città capoluogo dell'Emilia Romagna.



Tre Pani di eccellenza anche al Forno del Mastro di Monza, di **Adriano Del Mastro**, giovane panificatore originario di Campo di Giove (L'Aquila), titolare dell'attività aperta un paio di anni fa con la moglie **Emanuela** in Brianza, dove è approdato dopo essersi formato al Reale di **Niko Romito**, poi da **Gabriele Bonci** a Roma e poi ancora con **Davide Longoni** a Milano. Il suo pregiato pane nutre e profuma anche di antiche varietà di grano abruzzese. Che da còlto panificatore qual è, Del Mastro assortisce personalizzando la sua produzione.

Esempio di panificatori agricoltori urbani "indipendenti e ribelli", i fondatori di Forno Brisa sono tra i protagonisti della new wave dell'arte bianca. E nel progetto – un bel collettivo di under 30 – l'Abruzzo fa una parte da leone. Le pregevoli farine utilizzate – farine vive, cioè

non raffinate – per produrre grandi pagnotte che si conservano buone per giorni, “rustiche e sincere, di gran sapore” le descrive la guida, provengono in gran parte dai campi coltivati a Nocciano, di proprietà di **Pasquale Polito**, uno dei giovani fondatori del fenomeno Brisa.

Laurea in geografia a Bologna e una passione per la panificazione che lo ha portato a frequentare l'università di scienze gastronomiche a Pollenzo, poi stage dai padri della panificazione moderna.

Al corso di alto apprendistato per panettiere-pizzaiolo Polito ha incontrato i suoi “fratelli di pane” **Gregorio Di Agostini, Davide Sarti** ed **Enrico Cirilli**, compagni di questa bella avventura oggi raccontata dai media nazionali come miracolo tutto italiano che coniuga cultura, qualità e sostenibilità.

Molto più di un forno, Brisa, racconta il sito web dell'azienda, è un progetto dedicato alla panificazione animato dal desiderio di restituire al pane la sua essenza di prodotto alimentare in grado di far bene ai territori e alle persone. A lavorarci con passione e costanza sono appunto i Browsers, fratelli di pane, una ventina di ragazzi che sforna quotidianamente pane di grandi formati, realizzato con lievito madre e farine biologiche di tipo 2 o integrali, macinate a pietra e ottenute da cereali antichi provenienti per la maggior parte dai campi abruzzesi di proprietà.

Cresciuto nell'agriturismo dei suoi genitori, Polito ha coinvolto anche alcune aziende agricole abruzzesi nel progetto di filiera, conversione dei campi al bio e recupero di varietà tradizionali, grano Solina e altri cereali tradizionali sconosciuti ai più. Sapori perduti e ritrovati grazie alla coltivazione del miscuglio, lasciando crescere semi diversi senza l'intervento dell'uomo. Una tecnica di agricoltura tradizionale basata sulla selezione naturale e sull'adattamento del grano al terroir, che diventa espressione della biodiversità.

Qualità che paga. In appena tre anni i punti vendita di Forno Brisa sono diventati tre e danno lavoro a una trentina tra giovani e giovanissimi. Pane, pizza e pasticceria di alto artigianato, caffè speciali e modalità di consumo sul posto. Ecco perché Bologna: “La città per il nostro progetto è determinante: l'opportunità di distribuire il prodotto in città offre sostenibilità alle filiere agricole, che possono crescere” sostiene Polito.

Tanto da essere chiamati da superchef dell'alta ristorazione per insegnare ai propri ragazzi a fare del buon pane nel ristorante. Tanto che anche il maestro Longoni, a Milano, ha voluto inserire le farine di Nocciano nella sua linea di produzione.

Passione, studio e consapevolezza, sguardo al futuro con il cuore che batte per le proprie

origini: “l’Abruzzo, il pane e gli arrosticini tra le principali fonti di ispirazione insieme ai maestri e ai molti professionisti che hanno contribuito al sogno di Forno Brisa” ringraziano su *Facebook* i fratelli di pane all’indomani della premiazione a Roma.