

PANIFICATORI AGRICOLI URBANI, COLLETTIVO RISCOPRE IL MANGIAR SANO

25 Aprile 2019

di Redazione



ROMA – Il mestiere del fornaio diventa smart, e attira giovani, uomini e donne, in Trentino Alto Adige come in Sicilia. Lo dimostrano i “Panificatori Agricoli Urbani”, una nutrita schiera di maestri dell’arte bianca, under 35, che alla crescente domanda dei consumatori di mangiar sano risponde mixando la tradizione dei grani antichi e del lievito madre col vivere in città in forni tecnologicamente attrezzati, ad esempio con dei laser che puliscono la macina in pietra.

Gli oltre trenta panificatori del collettivo fondato da **Davide Longoni** sottolineano la voglia di sperimentare novità come il pane del miscuglio, valorizzare il rapporto col terroir dove vengono recuperate anche varietà antiche ma anche la possibilità di permettersi ora una vita

meno sacrificata: si inizia alle 6 invece che nottetempo, ma la sera si stacca col tempo ed energia per un cinema o una cenetta in compagnia. Intanto il lievito madre fa il suo corso indisturbato.

È stato l'incontro "Bread for Change" al Salone del gusto 2018 a dare il là a questa rivoluzione a colpi di segale e farina integrale che vede protagoniste anche molte donne.

A "Salumi da Re", la kermesse svoltasi all'Antica Corte Pallavicina a Polesine Zibello, la qualità del pane ha eguagliato quella del companatico.

"Il pane - sottolineano Panificatori Agricoli Urbani - nasce dalla terra e conserva un legame molto forte sia con gli agricoltori che con i mugnai. Attraverso la tracciabilità di filiera, l'esaltazione dell'uso del lievito madre per garantire maggiore digeribilità, l'asticella della qualità dei prodotti da forno è salita molto. E c'è un riavvicinamento degli italiani a questo alimento principe della dieta mediterranea, che ha nuovo spazio nel mondo della ristorazione".

A Roma poi chef del calibro di **Niko Romito, Heinz Beck, Pino Cuttaia** e il pizzaiolo **Luca Pezzetta** hanno esplorato, negli appuntamenti di "Chef Bizzarri" le similitudini di ingredienti e preparazione tra pane e birra.