

A MONZA IL SOGNO DELL'ABRUZZESE ADRIANO DEL MASTRO, FOLGORATO SULLA VIA DEL PANE

12 Dicembre 2019



CAMPO DI GIOVE – Pizza rossa di saragolla e solina, pallotte cacio e ova, panzanella. Parla abruzzese l'assaggio che venerdì 13 e sabato 14 dicembre chiude il Pane & Pomodoro Tour, viaggio alla scoperta dei migliori maestri panificatori italiani, e dei loro pani, premiati nella guida *Pane e Panettieri d'Italia* del Gambero Rosso.

Non siamo però in Abruzzo ma in Brianza, a Monza, Forno Del Mastro. Un panificio giovane, che sforna prodotti dal sapore vero, tiene a far sapere sul profilo *Facebook* il suo titolare. Lui è **Adriano Del Mastro**, 32 enne mastro panettiere originario di Campo Di Giove (L'Aquila). Da appena due anni il sogno di un'attività tutta sua l'ha realizzato a Monza rilevando insieme alla moglie **Emanuela Di Loreto**, abruzzese di Castel di Sangro (L'Aquila), un panificio attivo già dagli anni '30. Rivoluzionandone del tutto la produzione.

Tecnica, passione per le farine naturali ottenute da grani tradizionali abruzzesi, dedizione totale all'arte del pane. Un progetto di vita e di lavoro: "Non sono riuscito a realizzare il mio progetto in Abruzzo, per il momento sono qui a tempo pieno", racconta Adriano a *Virtù*

Quotidiane.

L'Abruzzo Adriano lo porta nel cuore e nella mente, da sempre. Da quando, adolescente, inizia a lavorare fuori della pasticceria di famiglia staccandosi ben presto dal suo paese sulla Majella, "quattrocento abitanti, chiusura mentale e inverni lunghi da passare".

Il primo tratto lo percorre da Campo di Giove a Rivisondoli, da **Niko Romito**. Neanche venti km di distanza ma incolmabili, "In paese mi rimbrottavano, come se fossi andato a scalare l'Everest". Ma "uscire" era "necessario". "L'unico modo per entrare in cucina da Niko era come lavapiatti e così ho fatto. Frequentavo l'alberghiero di Roccaraso all'epoca, il Reale era uno dei pochi ristoranti quotati in Abruzzo, e non ancora stellato".

Al Reale Casadonna, Adriano rimane per otto anni passando per la pasticceria del ristorante, un breve intermezzo agli antipasti dopodiché diventa responsabile di pasticceria e panificazione. Al primo corso organizzato da Niko tiene la sua prima lezione su pane e panettone. Al Reale si sforna tutte le mattine "ma poche cose, quantitativi limitati alle esigenze di un ristorante. E io volevo esprimermi pienamente, dare sfogo alla passione per il pane fatto con i vecchi grani abruzzesi e la pasta madre, qualcosa di importante che stava scomparendo" .

"Da Niko" continua Adriano, "ho avuto modo di incontrare un personaggio chiave del settore come **Giulio Fiore**, produttore di vecchie varietà di grano, l'unico capace di farlo seriamente. Parlare con lui è stato folgorante" (di Giulio Amadio Fiore, storico riscopritore di antichi grani abruzzesi, anche *Virtù Quotidiane* si è occupato in più occasioni:

<https://virtuquotidiane.it/agricoltura/lalpinista-il-grano-rosciola-del-gran-sasso-ditalia-che-parla-a-aquilano.html> e

<https://virtuquotidiane.it/enogastronomia/alla-sagra-di-campagna-tipico-alternativo-rieducativo-lidea-di-giulio-fiore.html>).

Determinante è stato anche l'incontro con un medico di Montesilvano (Pescara), amico del Casadonna, **Nicola Salvatorelli**, oggi scomparso. "È stato l'anello di congiunzione tra i vari tasselli, nel 2006 non c'erano libri sull'argomento, solo esperienze e saperi trasmessi dall'uno all'altro". E poi lo stupore di **Carlo Petrini**, che una sera a cena da Niko rimane "impressionato dalla nostra pizza di saragolla e dal pane di solina , e mi dice: questa roba è introvabile, tu devi fare il fornaio, non puoi stare chiuso in cucina".

"Chi più degli altri mi ha colpito è stato Giulio Fiore, già in età ma fermo nella sua convinzione, la sua perseveranza. Fiore", prosegue Del Mastro, "ha conservato gelosamente i semi del grano solina abruzzese invogliando i contadini della Val Vibrata a coltivarlo

pagandogli di più il raccolto, ha riportato in auge il grano saragolla, il farro livesa rossa”.

Ai primi anni Duemila non c’era richiesta come adesso per questo genere di grani e farine, la sua è stata una missione. Mi auguro che qualcuno raccolga il suo testimone, personaggi così non ritornano. Attualmente c’è anche **Pasquale Polito** (uno dei fondatori dell’emergente Forno Brisa di Bologna:

<https://virtuquotidiane.it/cronaca/pane-e-panettieri-ditalia-la-new-wave-dellarte-bianca-parla-anche-abruzzese.html>) che coltiva solina e saragolla nelle terre di famiglia a Nocciano (Pescara), perciò queste varietà non andranno perdute. Ma con Fiore scomparirà un pezzo di storia della molitura in Abruzzo, ci ha insegnato la differenza tra farine vive e farine raffinate”.

“Vai sicuro, vai da Fiore” lo avrebbe esortato anche **Gabriele Bonci**, il maestro della pizza in teglia romano doc. Nella Capitale Adriano arriva per l’apertura della sua nuova panetteria, Bonci lo assume a tempo indeterminato. Adriano rimane per due anni e mezzo, poi la spinta a ricercare la sua personale dimensione lo conduce a Milano, da **Davide Longoni**. “La voglia di imparare cose nuove mi ha portato dal maestro milanese, un cultore di grani e farine e dei territori di produzione”. Con Longoni Adriano diventa responsabile del laboratorio di panificazione. Fino a due anni fa, quando si concretizza l’occasione di rilevare il vecchio forno di Monza e aprire la propria bottega .

Al suo fianco c’è Emanuela, “bravissima al banco e alla gestione del commerciale”. Attualmente sono loro due in prima linea, con nove dipendenti. L’ispirazione è al novanta per cento abruzzese, racconta con passione Adriano. Parrozzo, bocconotti, pane casereccio con le patate, “scarponi” rinforzati con noci, mostocotto e fichi secchi, e fino al 20 dicembre sono aperte le prenotazioni per il panettone firmato Del Mastro. Che sarà venduto in esclusiva anche nella bottega di pasta all’uovo dei genitori, a Campo Di Giove.

E il pensiero corre di nuovo al suo amato Abruzzo, un rapporto inteso e contrastato. “Dispiace”, considera, “che posti come i nostri in Abruzzo dove la qualità della vita è davvero alta ,non godano della giusta fama. Il problema è nella mentalità dei locali. Si fa fatica ad accogliere il turista, manca il coraggio di proporre qualcosa di diverso da quello che c’è già. Si punta sugli impianti sciistici ma di neve non ce n’è, lo sci non fa per noi. Con quei soldi, e con la Maiella a disposizione, si dovrebbero segnalare e attrezzare a dovere i sentieri escursionistici, mettere a disposizione guide, brochure. Invece tocca fare salti mortali per capire dove andare!”.