

Novità a Forma Bakery: pane, colombe e pizza di Pasqua a lievitazione naturale

11 Marzo 2024



L'AQUILA – Un format di ristorazione proiettato nel futuro, una bakery che sforna pani moderni dal sapore antico e dolci di raffinata bellezza. Da Føрма Restaurant & Bakery, il prezioso progetto di **Simone Ciuffetelli** e della sua giovane squadra interprete della rinascita del capoluogo di regione, non si poteva che gioire, finalmente, per la riapertura di Via Fortebraccio, la strada dove si trovano le due attività – piedi della monumentale scalinata di San Bernardino – trasformata dalla Gran Sasso Acqua (per ultimare il sistema fognario rimasto incompleto) in cantiere a cielo aperto dallo scorso ottobre, con inevitabile perdita economica.

“Un grande arresto che avrebbe stroncato qualunque altra attività, nel caso del nostro panificio abbiamo quantificato una perdita di 3-400 euro al giorno” commenta lo chef aquilano a *Virtù Quotidiane*. “A Natale ci hanno salvato i panettoni, ora con la riapertura della

strada ci stiamo risollevando con le colombe pasquali già disponibili nel nostro shop online, le prenotazioni fioccano” annuncia.

Per salutare il ritorno al normale viavai Ciuffetelli ha lavorato sodo in tandem con il socio pasticciere **Leonardo José**. Insieme hanno messo a punto un nuovo pane stagionale e rinnovato la tradizionale pizza di Pasqua aquilana. Nuovi straordinari prodotti che attestano Føрма Bakery tra i migliori panifici d'Italia e premiano una clientela appassionata fatta di persone che chiedono di più. Ma andiamo con ordine.

Dal laboratorio di panificazione Føрма Bakery, già coronato dal Gambero Rosso con i **Tre Pani di eccellenza**, ecco il nuovo pane con grano saraceno germogliato arricchito con semi di papavero.

“È un pane che cerca la parte viva del chicco di grano” racconta lo chef, “un prodotto frutto di due giorni interi di preparazione compresi tra germinazione del grano nel germogliatore del nostro ristorante e maturazione dell’impasto al quale aggiungiamo i germogli freschi, cioè crudi, ricchi di vitamine e di antiossidanti naturali. Li aggiungiamo solo alla fine prima di mandare il pane in forno”.

Un pane dal sapore spiccatamente vegetale, ricco di proteine digeribili e di minerali utili alla salute, ideale per chi preferisce uno spuntino con meno carboidrati, e meno glutine, senza rinunciare alla fragranza del pane a lievitazione naturale. Un prodotto innovativo.

Tecnica nuova che Ciuffetelli ha trasferito dal bagaglio di conoscenze acquisite lavorando nel fine dining all'estero, e quindi adattato all'amato territorio oggi diventato per lui punto di partenza e di ritorno. Nella ricerca ossessiva delle piccole produzioni agricole Simone – che con i suoi genitori coltiva in altitudine sotto il Gran Sasso grano Cappelli, solina, saragolla e segale antica – si è imbattuto nel saraceno coltivato sulla Piana di Navelli (L'Aquila), adottandone immediatamente la produzione, come già per il farro dicocco, il grano rosciola “Alpinista” e altri grani eroici della montagna aquilana.

“Nella nostra nuova idea di pane” sottolinea lo chef “ci preoccupiamo di tracciare il grano, conoscere chi lo coltiva e dargli una nuova motivazione per continuare a farlo. Per il 40% almeno il nostro panificio utilizza farine di provenienza locale macinate a tutto corpo, cioè con tutto il germe di grano, in un mulino in zona, quindi lavoriamo le farine con studio e tecnica per avere ogni giorno prodotti di qualità che piacciono a tutti”.

Restituire dignità ad una agricoltura estrema e trasferire questa consapevolezza al consumatore è la mission di Føрма Bakery, “un argomento che appassiona la nostra

clientela” aggiunge lo chef . “Di recente ne abbiamo avuto nuova conferma dalla troupe di *Linea Verde Life* arrivata a noi tramite segnalazioni degli intervistati in centro a L’Aquila come ci ha raccontato la conduttrice del programma **Elisa Isoardi** (la puntata, dedicata a L’Aquila, è andata in onda sabato scorso su Rai1, ndr)”.

Lenta lievitazione naturale e ingredienti di prima qualità sono altrettanto necessari alla produzione di colombe e pizze di Pasqua. Che nel laboratorio di Via Fortebraccio trovano non pochi motivi di interesse per distinguersi.

Se per la colomba – quest’anno tre i gusti disponibili: tradizionale al miele vaniglia Bourbon e arancia semicandita, al doppio cioccolato con cacao monorigine domenicana, con cioccolato al lampone – sono indispensabili 3 rinfreschi e totali 48 ore per diventare un capolavoro di sofficità e fragranza, per la Pizza di Pasqua di tradizione aquilana, quella con poco zucchero che si consuma la domenica di Pasqua per la colazione salata, la novità è l’inedita morbidezza e l’appetibilità date dal lievito madre.

“L’impasto” spiega infine Ciuffetelli, “è di farina di tipo 1 macinata a pietra, cioè leggermente integrale, e il prodotto finale risulta profumato, soffice e saporito come mai prima. Una svolta, stiamo riscontrando un successo analogo a quello delle nostre frolle dolci fatte cento per cento con farine tradizionali integrali. Un motivo di soddisfazione in più”.

LE FOTO



foto Alberto Blasetti



foto Alberto Blasetti



foto Alberto Blasetti



foto Alberto Blasetti

