

LA RIVOLUZIONE DI MATTIA E LISA, GRANI ANTICHI E PANI MODERNI PER RACCONTARE L'ARTE BIANCA ABRUZZESE

17 Settembre 2019



ATESSA - **Mattia** e **Lisa**. Impastano, sfornano e si amano con l'entusiasmo dei ventenni. E lo fanno "un po' diverso ma che ci piace tanto", il pane. Caldo, fragrante, profumato, sano, "che non si butta perché non ammuffisce, che il giorno dopo è ancora buono, che può mangiare chiunque vegani e non, che piace a tutti".

Così da tre anni, tutti i giorni, affiancati dal papà di Mattia, **Antonio Tieri**, mastro fornaio di Atesa (Chieti) per un periodo emigrato in Germania, "per noi è un alleato esperto com'è sui pani di segale, avena e multicereali".

Farina del mio sacco bakery, è il nome dell'innovativa startup di Mattia e Lisa, panetteria 2.0 al limitare di Atesa, ameno centro collinare in Val di Sangro che vanta un antico, importante patrimonio storico e architettonico, e la millenaria coltivazione del fico secco reale oggi

presidio Slow Food. Partiti tre anni fa con il solo forno, un'impastatrice e tanta voglia di distinguersi, Mattia e Lisa sono un segno della tradizione che sa rinnovarsi.

E così accanto alla linea classica, comunque richiesta dai più refrattari alle "novità", ecco pronti in quantità pane, pizza e dolci da forno "alternativi", certificati bio, da grani tradizionali per lo più coltivati e moliti in Abruzzo, lievitazione naturale.

Saragolla, solina, farro, frassineto ma anche anforeta, russello, maiorca, segale, saraceno.

Materia prima nobile che Mattia e Lisa, fornai per passione, impiegano per dare forma a pagnotte (dal blend di grani antichi abruzzesi l'omaggio al rosone della cattedrale di Atesa) e filoni, tarallucci, cookies, celli pieni. Mille sapori e condimenti, occhio sempre attento all'indice glicemico e alla digeribilità.

Il resto degli ingredienti, prevalentemente vegetali, sono per quanto possibile di produzione locale. "La nostra idea è far riscoprire la cultura del pane diversificando l'offerta con prodotti di qualità", raccontano i due giovani artigiani a *Virtù Quotidiane*.

"Con inviti all'assaggio e varie uscite abbiamo conquistato una clientela in crescita, curiosa ed evoluta, disposta a pagare qualcosa in più che vale di più. Alcuni ci cercano anche da fuori territorio, si è instaurato un rapporto di fiducia. Adulti, bambini, anziani, ognuno trova il suo pane, il suo biscotto, la sua pizzetta".

"Ci teniamo", aggiungono, "a valorizzare con i nostri prodotti le piccole coltivazioni naturali. E' il caso di una varietà di grano tenero, frassineto o frasinese, autoctono abruzzese ideale per pane e dolci, un prodotto che adoriamo perché appartiene alla nostra tradizione e per il gusto che dà. Lo abbiamo scoperto da un'azienda vicina, di Atesa, che coltiva anche legumi, produzione genuina al cento per cento e certificata".

Entrambi vegetariani, Mattia e Lisa, 29 anni lui, laureato in ingegneria, 28 lei, ragioniera con laurea "in corso d'opera" in psicologia, raccontano come in questa avventura ci sono ormai dentro fino al collo.

"Produciamo il pane di notte e andiamo anche a consegnarlo, ma ci divertiamo, teniamo duro. Concludiamo un'estate intensa di lavoro ma appagante. Questa sera all'Enoteca regionale d'Abruzzo (per consultare il programma: Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, pagina *Facebook*) presentiamo un percorso gastronomico accompagnato da olio, vini e bollicine abruzzesi proposti dall'Ais Vasto Val di Sangro. Un format che rispecchia la nostra vision, informare i consumatori partendo dai prodotti di qualità del territorio".

Da aspirante psicologa Lisa esprime il suo pensiero al riguardo. “Sto a contatto con il pubblico quotidianamente e mi piace capire, soddisfare le richieste rispettando le scelte, i gusti personali. Ma vedo molta disinformazione. Non si può decidere da un giorno all’altro di mangiare senza glutine o senza sale senza far riferimento al medico nutrizionista, eliminare un elemento naturale dalla dieta potrebbe essere pericoloso per la salute. C’è tanta confusione sul vegano, sul biologico, la gente non sa esattamente cosa significhi, non sa che devi curare separatamente le linee di produzione, seguire un iter e superare una serie di controlli prima di poterlo dichiarare”.

Un’ultima chicca prima di chiudere. “Dopo aver appreso che la pizzecca consumata abitualmente dal suo bambino era di farina integrale, la reazione di una mamma nostra cliente è stata il totale rifiuto del prodotto. Come fosse stato un danno al benessere del figlio”.