

Francesco Gigliotti conquista i palati emiliani con la sua Spanizza

17 Ottobre 2023

di Redazione



BOLOGNA – Tutti pazzi per la Spanizza, ovvero un nuovo modo di mangiare la pizza. Prende spunto dal vocabolo del gergo bolognese “spanizzo”, che indica una persona che sa il fatto suo, la creazione del mastro panificatore **Francesco Gigliotti**, nata come sperimentazione nel 2020 e in poco tempo diventata un vero must in tutta l’Emilia Romagna.

La sofficità del pane unita alla friabilità della pizza, farine biologiche di Grani Alti e Antichi, pasta madre, prodotti del territorio locale: sono questi gli ingredienti vincenti della Spanizza, nata in piena pandemia.

“Eravamo tutti chiusi in casa, le persone per passare il tempo preparavano il pane e la pizza,

ma a un certo punto non si trovava più nemmeno il lievito nei supermercati – ricorda Francesco Gigliotti – . Anche il sistema di delivery era andato in tilt per le troppe richieste, le pizze arrivavano a casa fredde e molto in ritardo. Da qui ci è venuta l'idea: preparare delle basi di qualità e a basso impatto ambientale, da portare a casa dei bolognesi, da completare nel proprio forno con gli ingredienti di loro gradimento. Volevamo creare un prodotto sano, altamente digeribile grazie all'utilizzo di farine 100% biologiche di Grani Alti, un'esperienza gastronomica nuova che potesse portare un po' di leggerezza in un momento difficile per tutti".

Di necessità virtù. E così la Spanizza, in teglia, in tegamino, o sotto forma di pallina di impasto cruda da stendere e condire, ha iniziato ad arrivare nelle case dei bolognesi. Un successo cresciuto tra le difficoltà della situazione pandemica, che in poco tempo, grazie all'apprezzamento riscontrato in città, si è evoluto e diffuso in tutta l'Emilia Romagna attraverso la partnership con il Gruppo Camst. Da Ravenna a Forlì, da Parma a Imola, oggi si può gustare la Spanizza in moltissimi punti vendita Tavola Amica, oltre che nel cuore di Bologna, al ristorante Centrale Gastronomica. Un prodotto sano, incredibilmente digeribile che elimina l'annoso problema della sete dopo la pizza, è anche alla portata di tutti, grazie a un costo fissato tra i 5,50 e i 7 euro.

Dalle 500 creazioni prodotte in via sperimentale per i bolognesi nel 2020 si è arrivati a oltre 200.000 impasti venduti su tutto il territorio nel 2023, mentre l'obiettivo per il 2024 è fissato a 1 milione di pezzi. Le prime Spanizze hanno già iniziato a "sconfinare" il territorio d'origine, approdando nelle Marche e con il nuovo anno Gigliotti, diventato "guru dei Grani Alti", prevede di portare la sua creazione in molte altre regioni d'Italia e all'estero. I suoi prodotti d'altra parte hanno già varcato il confine e da qualche mese sono già apprezzati in diversi punti vendita della Svizzera.

L'ingrediente che rende così gustosa e particolare la panizza sono i Grani Alti. Ad affascinare Francesco Gigliotti sulle proprietà di questo eccezionale prodotto è stato l'incontro con **Giovanni Dinelli**, professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna e in particolare il progetto BioAdapt, nato per favorire la cerealicoltura biologica regionale tramite il recupero e la valorizzazione di accessioni di frumento tenero di antica costituzione.

La farina utilizzata nella Spanizza è ottenuta dalla popolazione evolutiva Oroset, sviluppata proprio nell'ambito del progetto BioAdapt, ottenuta incrociando reciprocamente 5 varietà di grani Alti e Antichi a taglia alta: Andriolo, Frassineto, Gentil Rosso, Inallettibile, Verna.

"I Grani Alti sono stati coltivati per circa 8mila anni, poi, con il progresso tecnologico nel

secondo dopoguerra, sono stati introdotti in agricoltura concimi di sintesi, fitofarmaci e pesticidi. Questo ha portato ad abbandonare la coltivazione dei Grani Alti – afferma Giovanni Dinelli professore ordinario di Agronomia dell’Università di Bologna – a favore di nuove varietà selezionate di frumento a taglia bassa, in grado di rispondere positivamente in termini produttivi ai nuovi concimi azotati. Contemporaneamente è stata modificata la qualità del loro glutine: i nuovi fumenti a taglia bassa dovevano anche fornire una farina in grado di adattarsi alle nuove tecnologie di impastamento, che richiedevano un glutine ‘forte’ in grado di sopportare le sollecitazioni meccaniche. Ecco perché la Spanizza fatta con i Grani Alti, ha un glutine che è di una qualità diversa: è più debole rispetto ai grani moderni e questo rende il prodotto finale molto più digeribile”.

Fin da giovane si divide tra la passione per i motori e per i lievitati, Francesco Gigliotti entra presto nel mondo della panificazione e a 18 anni apre la sua prima pizzeria, prima di una lunga serie, fino a quando la sua voglia imprenditoriale lo porta a cercare di innovare un campo ormai dimenticato: i Grani Alti. Fonda nel 2019 Mulino Bologna, una società con il coinvolgimento diretto di ricercatori e imprenditori legati al mondo dell’agricoltura, che oggi è un punto di riferimento per i professionisti della panificazione e della ristorazione. Nel 2020 in piena pandemia apre a Bologna la Born to bake Academy, un luogo di formazione professionale e amatoriale che sostiene la piccola produzione locale e la filiera corta. Qui nascono prodotti innovativi e antispreco come Spanizza, Pizza Fit e la birra al pane. Oggi Francesco Gigliotti mette in campo tutte le sue esperienze e conoscenze nel mondo dei lievitati per costruire un cibo sano e una cucina tradizionale.