

Garage Forno, in zona Vaticano una vecchia panetteria rivive grazie a uno specialista dei lievitati

25 Settembre 2025



ROMA – “I due odori più buoni e più santi son quelli del pane caldo e della terra bagnata dalla pioggia” disse il pittore e poeta Ardengo Soffici. E in zona Vaticano, da qualche tempo c’è un forno storico, che ora si presenta in una nuova veste, e accoglie i clienti durante tutta la giornata.

È Garage Forno, la casa del maestro dell’arte bianca **Fabrizio Franco** guidato dalla passione e dall’artigianalità.

Franco si avvicina a questo mondo nel 2002. Comincia prima come pizzaiolo, poi qualche anno di esperienza in cucina, dove si dedica alla pasticceria. Quando frequenta il corso professionale A Tavola con lo Chef conosce **Marco Rinella**, docente della scuola, il quale lo porta con lui a Monteverde, nel laboratorio di Cristalli di Zucchero. Lì Fabrizio si specializza

con lievitati, sfoglie, basi e frolle, ma anche panettoni, colombe e altri prodotti delle feste.

Chiusa la parentesi da Cristalli di Zucchero, entra nella brigata di chef **Enrico Pezzotti** – due stelle Michelin a La Trota a Rivodutri – che all’epoca era l’executive chef degli Hotel cinque stelle Aleph ed Exedra. Qui Fabrizio ritorna a occuparsi di pasticceria, oltre a focacce e panificazione. Ed è in questo contesto che, avendo modo di lavorare spesso con il maestro **Franco Palermo** (che aveva conosciuto qualche tempo prima) si innamora dell’arte bianca, e intensifica sempre di più il lavoro in questo mondo.

Nel corso della sua attività Fabrizio impara sempre più a padroneggiare il lievito naturale, in un momento in cui sulla piazza di Roma quasi nessuno lo utilizzava ancora. Da questa specializzazione comprende che è il momento di mettersi in proprio, e apre la prima pizzeria, Farro zero, al quartiere Africano. Durante il primo anno, riceve il riconoscimento del Gambero Rosso quale “miglior artigiano del territorio”, ed è l’inizio di un percorso in ascesa.

Farro zero cresce sempre più, e nel frattempo apre Pane e Tempesta, pizzeria a Monteverde, dove oltre alla tonda si dedica anche alla panificazione, e si avvicina al metodo che impiega il ciclo del freddo, dimostrando ancora una volta la sua abilità a precorrere i tempi trasformando per primo la pizzeria in taglio in microforno.

Fabrizio continua a macinare risultati, fino a quando, purtroppo, arriva il Covid e le cose si complicano un po’. Ma è il momento in cui una nuova opportunità bussa alla porta: conosce un imprenditore che era alla ricerca di una figura come la sua, per gestire i propri punti di produzione in Europa, Praga e Londra. Una consulenza proficua e interessante, che gli consente di progredire ancora, conoscendo molte delle aziende che ora fanno parte di Garage Forno. Sì, perché al termine della sua esperienza all’estero, Fabrizio ritorna in Italia, per riprendere da dove aveva interrotto. Si apre così questo nuovo capitolo della sua attività.

Come si struttura Garage Forno

Un luogo pensato non solo quale forno, ma anche come wine bar. La semplicità del forno di quartiere e l’eleganza di una enoteca contemporanea. Un locale in stile industrial, moderno e che rimanda a certe atmosfere nordiche.

Due ampie vetrate su strada, per poi accedere ed essere accolti dal bancone, dove fanno bella mostra di sé la pizza, i dolci e, sugli scaffali adiacenti, il pane. Il laboratorio, e il forno, sono a vista. Oltre la sala, un grande e accogliente tavolo sociale, da dove si potrà vedere la brigata all’opera; tutto intorno, la bottigliera che raccoglie la grande varietà di vini naturali. E infine il dehors, per un totale complessivo (tra i diversi spazi) di una trentina di coperti.

Durante la mattinata il laboratorio è sempre in attività, e poi a sera, la sorpresa: prima della chiusura, torna ad animarsi, per un'ultima infornata con cui i clienti potranno portare a casa il pane caldo, e iniziare così la successiva giornata con la fragranza dei prodotti di Garage Forno.

“Ho preso spunto da diverse attività all'estero, dalle bakery, dove non c'è suddivisione tra l'area di produzione e quella aperta al pubblico. Da noi le regole sono più stringenti e si impone la separazione della parte di somministrazione e produzione, ma l'aver creato un laboratorio a vista permette di rendere quel confine meno tangibile”.

La proposta di Garage Forno

“Nel tempo ho affinato molto la tecnica della fermentazione spontanea”, racconta. “Anche negli anni di ‘Pane e tempesta’ facevamo delle cose che allora erano impensabili e poi sono diventate di moda. Tipo le fermentazioni con la frutta, con i semi di lino, addirittura con la mollica del pane vecchio. Al tempo non le faceva nessuno, poi sono diventate di moda e negli anni ho continuato a fare ricerca”.

Fabrizio, da vero artigiano, non ha mai arrestato la sua attività di sperimentazione. E questa, unita alle sue esperienze in giro per l'Europa, è la caratteristica che contraddistingue il suo locale, i suoi prodotti e i produttori. Come nel caso delle farine, realizzate da un agricoltore delle Langhe, che coltiva in regime totalmente biologico nocciole e legumi oltre che grano, e provvede in autonomia alla molitura dello stesso per ottenere la sua farina.

Ed è qui che si vede l'artigianalità e la passione di Fabrizio: una farina di questo tipo per sua stessa natura sarà sempre diversa, e il prodotto finito sarà unico ogni volta. Utilizzando la tecnica di fermentazione appresa da **Nicolas Supiot**, panificatore biodinamico della Normandia, che si basa sulla fermentazione del cruscello, Fabrizio realizza un prodotto super integrale, con la farina di tipo 2 e il cruscello dello stesso grano. Questo procedimento rende bio disponibili tutti i minerali contenuti nella crusca.

Le tipologie di pane sono poche, ma peculiari: c'è il pane di montagna, con la fermentazione del cruscello; un pane di segale, che Fabrizio produce da 20 anni, con lievito di segale; poi un 3 cereali (grano tenero, segale e avena), con semi di girasole e zucca, che è un pane che ha imparato in Nord Europa; il pane di grano duro, con la fermentazione al lievito naturale, e infine un pane bianco.

Per quanto riguarda la pizza, permane lo stile della pizza da forno romana, quindi la pala schiacciata, seguendo la ricetta storica e tradizionale. E il banco si divide tra le classiche e

quelle condite con ingredienti opportunamente selezionati da Fabrizio. La stessa filosofia che ha guidato la scelta sulla produzione delle farine, si applica anche sulle materie prime, provenienti da piccoli allevatori, ormai amici, che lavorano in modo etico in tutta Italia, dai formaggi a latte crudo ai salumi, la 'nduja, le olive. Una ricca varietà di prodotti, disponibili anche a scaffale per la vendita al pubblico, così come i vini.

L'aperitivo di Garage Forno

Il momento migliore per gustare l'offerta di Garage Forno è sicuramente l'aperitivo, con una formula che riprende i bistrot europei, largamente frequentati da Fabrizio.

Il menu a lavagna mostra quelle che sono le diverse proposte, dai ricchi taglieri di salumi e formaggi ai bruschettoni: ben più di una semplice fetta di pane, le bruschette racchiudono tutto il sapore dell'arte bianca e degli ingredienti selezionati.

E ancora vassoi con un'ampia varietà di bites di pizza gourmet, o le focacce ripiene. Il tutto accompagnato da cocktail classici, bollicine e la selezione enologica della bottiglieria, che annovera una cinquantina di etichette da tutto lo Stivale.