

IL PANE “SOURDOUGH” DI CLAIRE E DANIEL, I NUOVI ABITANTI DELL’ANTICO MULINO DI STIFFE

15 Dicembre 2021



SAN DEMETRIO NE’ VESTINI – Si sono incontrati a Brighton nella cucina del primo ristorante “zero waste” del Regno Unito. Il ristorante inglese a rifiuti zero, gestito insieme per due anni, è stato l’inizio, non solo di una grande storia d’amore, ma anche di un sodalizio professionale animato da una coscienza green fuori dal comune, uno stile di vita applicato al lavoro e una passione particolare e condivisa per il mondo della panificazione.

I protagonisti di questa storia sono **Claire Staroccia**, 35 anni, cresciuta a Roma, ma nata a Londra da madre inglese e padre originario del comune di San Demetrio, e **Daniel Gibeon**, 30 anni, nato nella contea dell’Essex, in Gran Bretagna. La coppia, dopo aver girato il mondo,

seguito corsi di cucina, fatto esperienze in panifici, ristoranti biologici e fattorie biodinamiche, vive oggi a Stiffe (L'Aquila), nell'antico mulino del paese, ristrutturato dopo il sisma dal padre di lei che, una volta in pensione, ha deciso di tornare nel borgo natio.

A Stiffe la coppia ha avviato una micro attività domestica per la preparazione del "sourdough", un pane a lievitazione naturale realizzato con la pasta acida, un impasto madre, ribattezzato dalla coppia con il nome di Teresita, nato dalla fermentazione di acqua e farina integrale. Le farine, macinate a pietra, sono quelle dei grani antichi del territorio aquilano.

La descrizione tuttavia non rende l'effettiva bontà del prodotto di cui è necessario assaggiare la consistenza, annusarne il profumo, degustarne il sapore, per capirne davvero le peculiarità, in una zona dell'Appennino dove il pane è già un'eccellenza per tradizione. Nell'impasto di Rito, così si chiama l'attività, c'è più acqua che farina, spiega Claire mentre ci mostra un panetto in lievitazione, "perché le farine integrali ne assorbono tantissima", ma oltre alla consistenza, eccellente, sembrano arrivare al palato anche tutta la cura, la passione e la determinazione di un progetto di vita alternativo rispetto a standard sociali globalizzati.

"Un pane che facevamo già nel ristorante Silo di Brighton e che ci ha portato ad avere una visuale del futuro della ristorazione che non avevamo mai riscontrato prima - racconta Claire a *Virtù Quotidiane* -. Da allora abbiamo appreso l'impatto che le nostre azioni hanno sull'ambiente, come diminuire lo spreco del cibo, il valore di lavorare a contatto con la natura, l'importanza di collaborare con produttori e contadini che condividono le stesse idee. Il nostro è uno stile di vita che applichiamo al lavoro che facciamo".

Claire e Daniel ci accolgono nei locali del mulino, riscaldati da un suggestivo forno a legna, con una selezione di pani appena sfornati. Una merenda a chilometro zero davvero squisita a base di pane al cioccolato - ma non chiamatelo ciambellone - pane alla solina, al farro e integrale, insieme a gelatina di ribes rossi raccolti a Stiffe, marmellata di more e gin e poi la *nucitella*, una crema al cioccolato a base di noci locali, tra i prodotti che si possono acquistare su ordinazione, insieme a dolci, focacce, brioche e panini per hamburger utilizzati anche nella vicina enoteca Casale Liberati.

Una produzione di piccole quantità, sostenibile, fatta di ordinazioni settimanali, misurata in base alle richieste, avviata all'inizio della pandemia mondiale da Covid che di fatto ha indotto la coppia a valutare l'idea di vivere stabilmente nel mulino e di mettere a frutto l'esperienza maturata fino ad allora.

Tra gli obiettivi futuri quello di aprire un panificio e un piccolo ristorante, "massimo quindici

coperti” spiega Daniel, coerente con la filosofia del percorso scelto e con i presupposti che sembrano portare la coppia verso la realizzazione di nuovi sogni.

LE FOTO



