

Laura Lazzaroni

# *Altri grani*



# *altri pani*

Guido Tommasi Editore

# Sommario

	<b>PROLOGO</b> . . . . .	<b>7</b>
	Alice Waters . . . . .	12
	Il mio lievito madre . . . . .	18
	<b>IL GRANO</b> . . . . .	<b>23</b>
	Una piccola lezione di botanica . . . . .	24
	Oriana Porfiri . . . . .	27
	Gianfranco Venora e Giuseppe Li Rosi . . . . .	41
	Una piccola lezione di biotecnologia del pane . . . . .	52
	<i>Diario di panificazione</i> . . . . .	56
	<b>DAL CAMPO AL MULINO</b> . . . . .	<b>59</b>
	Rosario Floriddia . . . . .	60
	Stefano Benedettelli e Giovanni Dinelli . . . . .	70
	Filippo Drago . . . . .	83
	Renzo Sobrino e Enrico Giacosa . . . . .	99
	Una piccola lezione di microbiologia del pane. . . . .	112
	Dal lievito madre al pane . . . . .	116
	<i>Diario di panificazione</i> . . . . .	124
	<b>IN AMERICA</b> . . . . .	<b>129</b>
	Chad Robertson. . . . .	131
	Il mio pane . . . . .	142
	Michael Pollan . . . . .	148
	Stephen Jones. . . . .	158
	Dan Barber . . . . .	165

	<b>NEL FORNO. . . . .</b>	<b>179</b>
	Eugenio Pol. . . . .	181
	Davide Longoni. . . . .	193
	<i>Diario di panificazione</i> . . . . .	206
	Pina Fioretto . . . . .	209
	I ragazzi di Brisa . . . . .	219
	Giuseppe Concordia e Alessandro Battazza . . . . .	231
	Il mio pane . . . . .	244
	<b>AL RISTORANTE. . . . .</b>	<b>249</b>
	<i>Diario di panificazione</i> . . . . .	250
	Niko Romito . . . . .	255
	Franco Pepe . . . . .	269
	<b>QUEL CHE RESTA DEL PANE . . . . .</b>	<b>287</b>
	In conclusione. . . . .	288
	Il mio pane . . . . .	296
	<b>POSTFAZIONE. . . . .</b>	<b>300</b>

---

LEGENDA

-  Scheda tecnica
-  Ricetta
-  Diario di panificazione



# Una piccola lezione di botanica

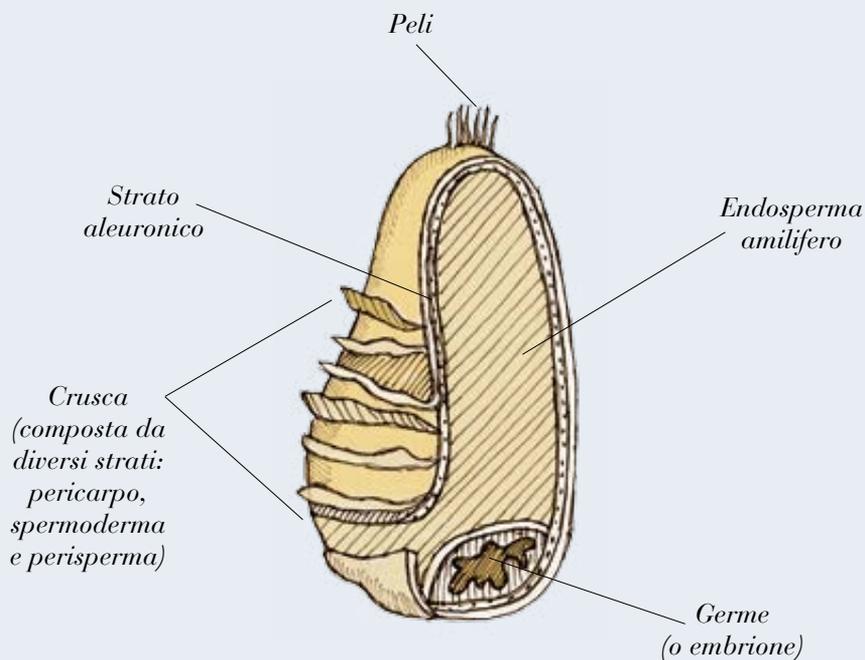
TASSONOMIA DEI FRUMENTI, CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

.....

I frumenti (o grani) appartengono alla famiglia delle Graminacee (oggi riclassificata Poacee): è questa la famiglia botanica più ricca, la più diffusa e importante dal punto di vista alimentare. Oltre ai frumenti sono Graminacee anche altri cereali coltivati dall'uomo (da circa 10.000 anni): orzo, segale, avena, riso, miglio, mais. Sotto l'ombrello della famiglia troviamo il genere: nel caso che ci interessa, ovvero quello dei frumenti, si parla di *Triticum*; sotto l'ombrello del genere troviamo quello della specie: i due sono uniti nella "nomenclatura linneana", quel doppio nome latino, solitamente scritto in corsivo, che si trova nei testi scientifici. Un esempio? *Triticum aestivum*, ovvero grano tenero (quello comunemente usato per fare il pane); *Triticum turgidum*, ovvero grano duro (quello impiegato per fare la pasta e, specialmente nel Sud, anche il pane). Sotto l'ombrello della specie, troviamo quello delle subspecie: per esempio, il grano turanico (o Khorasan), di cui esistono diverse linee (una delle quali è nota come Kamut<sup>®</sup>, marchio commerciale registrato da un imprenditore del Montana, Bob Quinn). Sotto le subspecie ci possono essere linee oppure varietà: il famoso Senatore Cappelli, per esempio, è una varietà di grano duro.

E il farro? Appartiene allo stesso genere (*Triticum*) del grano duro e tenero, ma è una specie diversa – e tuttavia fondamentale. Il farro monococco è stato il primo frumento coltivato ed è di fatto il progenitore di tutti i grani oggi conosciuti. La catena evolutiva è più o meno questa: dal farro monococco

è derivato il farro dicocco e da questo il *Triticum turgidum*, prima, e quello *aestivum*, poi. L'ultimo a comparire è stato il farro spelta. Lungo questa catena, le coltivazioni si sono allargate dalla Mezzaluna Fertile (la zona a forma, appunto, di mezzaluna che nell'antichità di estendeva dalla Mesopotamia all'Egitto, dove oggi si trovano Iraq, Siria, Libano, Israele, Giordania e alto Egitto) verso Ovest, nel bacino mediterraneo, e verso Est, in Asia e India. Nel frattempo il frumento è diventato via via più complesso: il monococco è diploide (ha un corredo genetico semplice, con due copie di ogni cromosoma e, quindi:  $7 \times 2 = 14$ , dove 7 è "n", ovvero il numero cromosomico di base; nell'uomo, per intenderci,  $n=23$ ), il dicocco e il frumento duro sono tetraploidi ( $7 \times 4 = 28$  cromosomi), e il tenero e lo spelta esaploidi ( $7 \times 6 = 42$  cromosomi). In questo moltiplicarsi progressivo di geni si sono sviluppate tante caratteristiche (visibili e non) che hanno consentito al frumento di sopravvivere e prosperare, permettendogli di adattarsi meglio all'ambiente, e rendendolo anche più desiderabile dall'uomo. Alcune di queste caratteristiche sono state ricercate, selezionate e sviluppate dall'uomo stesso. Le due storie – quella dell'uomo e quella del grano – sono inscindibili.



Il grano





Chad Robertson

SAN FRANCISCO

LA RICETTA DI TARTINE – LA BELLEZZA DEL PANE, LA FORZA DEL MARKETING

Avevo finito “Cooked” da circa un anno quando ho sentito che Adelphi ne stava per pubblicare l’edizione italiana. Sapevo che poteva significare l’arrivo di Michael Pollan a Milano: puntualmente, qualche settimana dopo, ho letto l’annuncio di un suo intervento aperto al pubblico presso la Fondazione Corriere della Sera. Ho prenotato un posto, messo in borsa un taccuino nuovo e mi sono avviata, con la mia copia del libro e quella di mia mamma da fargli autografare.

Non nascondo di aver provato una certa emozione quando l’ho visto entrare: non si trattava “solo” dell’uomo per cui avevo cominciato il mio personale viaggio nella panificazione, si trattava di Michael Pollan, una delle voci più articolate e autorevoli nel moderno dibattito su cibo, ambiente e società, uno di quei personaggi al cospetto dei quali conviene presentarsi preparati, nel caso gli venisse voglia di fare qualche domanda (come avrei avuto occasione di sperimentare in prima persona, soltanto pochi mesi dopo).

Alla fine dell’incontro mi sono avvicinata al tavolo dove firmava le copie del libro. Mentre aspettavo che arrivasse il mio turno pensavo a cosa dirgli: volevo a tutti i costi strappargli un incontro vis-à-vis, parlare di pane, parlare dei problemi che stavo incontrando con i miei impasti. Mancavano 5 persone, poi 4, poi 3 e intanto provavo e riprovavo versioni sempre più stringate della mia storia: “Buongiorno Signor Pollan, mi chiamo Laura Lazzaroni, faccio la giornalista...”.

Non ricordo bene cosa gli ho detto quando finalmente è toccato a me, ma evidentemente sono riuscita a esprimere concetti di senso compiuto perché mi

sono ritrovata con due dediche (“To Laura, fellow baker”, sulla mia copia, e “Isa, cook!” su quella di mia mamma – devo avergli raccontato che non cucinava più da tempo), e soprattutto con un indirizzo e-mail e la promessa di un appuntamento a Berkeley.

A dire il vero era da un po’ che meditavo una trasferta americana per approfondire gli argomenti di questo libro. L’America, in fin dei conti, era il paese dove avevo fatto di una passione (il giornalismo) mestiere, e mi ero sempre tenuta al corrente sulla scena gastronomica locale. Era anche sempre stato il mio punto di riferimento per la fenomenologia del cibo: il paese dove le colture che il resto del mondo riesce

solo a incubare esplodono (e a volte degenerano).

Così ho comprato un biglietto per San Francisco, dove avevo già fissato un’altra intervista: dovevo incontrare Chad Robertson, il panificatore che nel 2002, fresco diplomato del Culinary Institute of America, aveva aperto la celebre Tartine Bakery insieme alla compagna, la pasticcera Elisabeth Prueitt, dopo una serie di apprendistati tra il Massachusetts, la Francia e la NoCal (la California del Nord).



A Chad è dedicato largo spazio anche in “Cooked”, e credo che Pollan mi avesse accordato udienza anche perché gli avevo detto che ero riuscita a fissare un incontro con lui.

Tartine sta al pane come Shake Shack agli hamburger: realtà gourmet che hanno raggiunto un incredibile successo commerciale anche oltre i confini degli Stati Uniti grazie a un prodotto di qualità altissima, supportato da una narrativa intelligente e “umana”. In entrambi i casi questa narrativa non è altro che la naturale estensione del pensiero del fondatore: Robertson per Tartine, Denny



IL PANE DI CHAD ROBERTSON – TARTINE, SAN FRANCISCO



CHICCHI DI GRANI MISTI – TARTINE, SAN FRANCISCO



Tra antico e moderno: i protagonisti  
del settore e le ricette per casa

ISBN: 978 88 6753 180 6  
28 € i.i.



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)