



ALTRI GRANI ALTRI PANI

Laura Lazzaroni

18 x 24,5 cm – cartonato

308 pagine, illustrazioni a colori

€ 28 – 978 88 6753 180 6



9 788867 531806

“Mi svegliavo nel cuore della notte immaginando di impastare pane, e chiedendomi che sapore avrebbe avuto se avessi usato farina di Tumminia, o di Maiorca o di Gentil Rosso – tutti esempi di vecchie varietà di frumento. A quel punto ho comprato un paio di dozzine di libri, mi sono messa a studiare e ho aspettato l’inizio delle vacanze estive. Ho creato una coltura di lievito madre, ne ho riempito un vasetto di vetro e ho iniziato un diario dove ne annotavo il comportamento. Dopo un mesetto circa ero pronta a panificare.

Mentre continuavo con i miei esperimenti – anche oggi, a due anni di distanza, mi sento apprendista, fallibile: panificare con le vecchie varietà è difficile – ho proseguito lo studio. Ho scoperto un mondo affascinante e storie straordinarie di uomini e donne: agronomi, mugnai, fornai, e anche chef che, per il pane dei loro ristoranti, scelgono la via più difficile ma di maggior soddisfazione.

Ho scoperto inoltre che noi italiani siamo fortissimi. Pochi altri paesi al mondo possiedono un tesoro di vecchie varietà ricco quanto il nostro; e non si tratta solo degli esempi presenti in alcuni campi, o stipati sotto forma di seme in magazzini e laboratori: in Italia molti di questi grani sono attivamente coltivati, trebbiati, macinati e smerciati – sebbene con grandi difficoltà e sacrifici [...].

Tra una storia e l’altra spiegherò come faccio il Pane con farine di vecchie varietà di grano: spero di trasmettervi il desiderio di farlo. Non posso promettere che sarà facile, e di certo non pretendo che lo facciate sempre (non lo faccio neanch’io). Ma vi assicuro che capirete perché lo scrivo con la ‘p’ maiuscola”.



Guido Tommasi Editore