

ELOGIO DEL PANE

Il cuoco tre stelle Michelin Niko Romito ha aperto la quarta edizione di «Cibo a regola d'arte»: nel suo ristorante lo servirà come una vera portata

Un tozzo di pane, anzi una pagnotta intera, e niente più. Tanto basta, se fatto a regola d'arte, per diventare una portata a sé, anche al ristorante. Mentre in tutta Italia negli ultimi dieci anni il consumo di pane si è dimezzato e nel 2015 ha raggiunto il minimo storico — i numeri fotografati sono implacabili, oggi ne mangiamo 85 grammi al giorno a testa —, in un piccolo paese in provincia dell'Aquila, Castel di Sangro, succede un altrettanto piccolo miracolo. Al «Reale» di Niko Romito, molto più di un tre stelle Michelin, uno

A SERA spazio virtuoso di micro-economia, il pane riconquista tutta la sua dignità. Quasi come quando soffrivamo ancora la fame (nel 1861 se ne mangiava un chilo e 100 grammi a testa) e poco altro c'era nel piatto. Addio, dunque, al classico cestino con le pagnotte al pomodoro o alle olive. «Buonissime, per carità, ma interferiscono con gli altri piatti. Preferisco servire un pane basico, pulito». Non solo. Da pochi giorni su ogni tavolo del suo locale lo chef serve una pagnotta intera da 600-800 grammi, un impasto di patate, farina di grano tenero tipo 0 e tipo 2 di Solina (una varietà minore coltivata dal 1500 in Abruzzo, molto apprezzata per

il suo profumo), tagliata in sei parti e servita tiepida perché cotta appena prima del servizio. «I commensali sono lasciati da soli con il pane per un po'. Questo è un cibo semplice — racconta Romito —, dovremmo tornare a venerarlo come una volta. Io ci provo considerandolo e servendolo a tavola come un vero piatto». Che presto entrerà anche nel menu degustazione.

Sul pane di Niko Romito, servito ieri prima con una salsa di pomodoro e poi con una crema di cioccolato, si è alzato il sipario della quarta edizione di «Cibo a regola d'arte», l'evento gastronomico organizzato dal *Corriere della Sera* e dedicato quest'anno al tema del «good food», il cibo buono, sano e consapevole. Quel-

lo, alla fine, di cui — racconta — tanti che si sono alternati sul palco della prima Masterclass con Romito, dall'attrice Teresa Mannino a Roberto Maroni, presidente della Regione Lombardia (partner istituzionale di «Cibo a regola d'arte»), assieme a Daniele Manca, vice direttore del *Corriere*, il giornalista Fabrizio Roncone e Angela Frenda, direttore artistico dell'evento — conosciamo la provenienza. «Come la carne che mangiavamo in Sicilia da bambini — ricorda Teresa Mannino —. Solo quella proveniente da animali allevati da noi». Ma sapere troppo del cibo in tavola non fa perdere, alla fine, il gusto del mangiare? «Non è così — racconta Romito —. Ogni alimento ha un suo

valore ed è importante conoscerlo».

E si torna al pane, dalla forma allungata e da tagliare prima al centro e poi a fette così che ciascuna parte abbia lo stesso rapporto tra crosta e mollica. «Sono nato in mezzo ai profumi di lieviti e farine della pasticceria di mio padre a Rivisondoli», racconta Romito, che al pane ha dedicato un intero capitolo del suo libro *10 Lezioni di Cucina*. «Il pane è la mia passione fin da bambino. Ma col tempo ho notato che nell'alta ristorazione diventava sempre più marginale. Eppure da solo può essere già una portata». L'importante è cucinarlo alla perfezione. Così, durante l'ultima ristrutturazione del «Reale», lo chef ha introdotto un nuovo grande forno e le macchine per la lievitazione. Una nuova sfida, insomma, e una nuova ricerca. Che passa anche dalla tecnica.

Il lievito giusto? «Uso quello madre — spiega — che, a differenza di quello di birra, è ricco di batteri, capaci di dare complessità di sapore e profumo al pane». In più solo acqua — «da aggiungere sempre poco alla volta» —, farina (quelle antiche e poco raffinate sono più digeribili) e sale, «da dosare con attenzione perché è un inibitore dei lieviti». La cottura? «Una pagnotta da un chilo cuoce in circa trentacinque minuti a 170 gradi. Meglio sarebbe se su una pietra lavica da sistemare in forno: così il pane resta morbido dentro e croccante fuori».

Isabella Fantigrossi

RIPRODUZIONE RISERVATA

I consumi

Oggi si compra meno pane rispetto a 100 anni fa, anche perché si tende a riciclarlo

Le tecniche

Meglio cucinarlo con il lievito madre, che dà complessità, profumo e sapore

L'evento

● Continua oggi e domani la quarta edizione di «Cibo a regola d'arte», l'evento gastronomico organizzato dal Corriere della Sera

**CIBO
REGOLA
D'ARTE**
2016
CORRIERE DELLA SERA

● All'UniCredit Pavilion di Milano (piazza Gae Aulenti 10) chef, esperti e produttori si incontreranno per discutere di «Good food»: il tema scelto quest'anno, il cibo buono, sano e consapevole



In scena
Da sinistra in alto in senso orario Gabriele Salvatore (regista), Deborah Compagnoni (campionessa di sci), Davide Oldani (chef del ristorante «D'O»), Gualtiero Marchesi (chef del ristorante «Marchesi»), Mina Holland (food editor del Guardian) e Andrea Berton (chef del ristorante «Berton»)



Masterclass

Sul palco di «Cibo a regola d'arte» Teresa Mannino, Fabrizio Roncone, Niko Romito e Angela Frenda

