

*Prefazione*

## *Pane al centro*

di Oscar Farinetti  
fondatore di *Eataly*

**A**l centro di ogni *Eataly* metto sempre la panetteria. Lo faccio per vari motivi. Prima di tutto perché il pane è il re assoluto dei cibi, in quanto detiene in modo incontestabile il primato nel rapporto nutrimento/bontà/prezzo. Se ci chiedessero quale alimento vorremmo portare su un'isola deserta, uno solo a parte l'acqua, la stragrande maggioranza degli umani sceglierebbe il pane. In secondo luogo perché veder nascere il pane è uno degli spettacoli più belli al mondo. Noi lo facciamo con le farine biologiche del mulino *Marino* di Cossano Belbo, usiamo lievito madre naturale che è stato (e continua da noi a esserlo) mantenuto in vita da oltre cinquant'anni. Lo lavoriamo, in tutte le fasi, solamente a mano, adottiamo lievitazioni molto lente, lo inforniamo in un grande forno a legna rivestito da pietre e, attraverso un piano rotante comandato da un volante a mano, ci assicuriamo che la cottura sia dolce e uniforme.

Insomma, osservare dietro a un'ampia vetrata tutte queste fasi, con una cartellonistica adeguata che descrive le lavorazioni, costituisce uno spettacolo emozionante ed educativo. Permette di comprendere l'importanza delle materie prime e come, partendo da

solo tre elementi – farina, acqua e lievito – attraverso la scelta dei tempi, delle temperature, delle forme, l'uso delle mani e l'utilizzo di strumenti di cottura, si possano ottenere i risultati più diversi.

Non c'è niente come il pane che, pur partendo da poche materie povere e semplici, abbia la capacità di moltiplicarsi in migliaia di versioni così diverse tra loro. E questo avviene in tutto il mondo, a tutte le latitudini, da parte di tutte le etnie umane. È il cibo che unisce il mondo, il maggior strumento di convivialità, il vero simbolo della pace. Non per niente Gesù scelse proprio il pane e lo spezzò prima di pronunciare le parole probabilmente più memorabili dell'avventura umana a noi conosciuta.

E poi c'è il fuoco. Un milione e mezzo di anni fa l'uomo compie la sua scoperta più grande: il fuoco. Grazie al quale l'uomo ha migliorato la qualità della vita in modo straordinario e risolutivo, dalla digeribilità alla convivialità. Ora, dopo un milione e mezzo di anni, l'uomo ha soppresso il fuoco: non c'è più in casa, nella maggior parte dei ristoranti, in quasi tutte le panetterie. A *Eataly* abbiamo deciso di rimettere il fuoco al centro, in panetteria appunto, con un grande forno che brucia legna per produrre calore e cuocere il pane come si faceva una volta. Non vi dico le pratiche, le difficoltà burocratiche, i costosi accorgimenti per rispettare le prescrizioni di sicurezza. Ma lo volevamo e ci siamo riusciti, non solo per ottenere più fragranti risultati di cottura, ma anche per ridare al fuoco e al suo profondo significato quella centralità che nei secoli ha segnato la magica storia umana.

Ecco le ragioni principali per cui abbiamo deciso di mettere il pane al centro della nostra missione. Ma non di meno ha giocato la nostra inguaribile determinazione di convincere tutti a mangiare con il pane. Che non manchi mai il pane sulla tavola!

Non esiste nessun succedaneo che possa dare il piacere del pane fresco, sfornato da poco. Non dimentichiamoci mai che mangiare è un piacere. Chi ci ha creato ha imposto due orgasmi sulle due

cose che assicurano la continuazione della specie: se non godesimo nel mangiare e nel fare all'amore, ci saremmo già estinti, la cosa più terribile che possa avvenire al genere umano. Dunque non dimentichiamo mai l'aspetto orgasmico del cibo. Senza pane non si gode, questo è certo, ma non solo: il pane è indispensabile per provare piacere con gli altri cibi che lo accompagnano. Provatelo a mangiare qualche fetta di salame di Varzi DOP (il migliore, secondo me, che l'Italia offra) senza pane. Non ha senso, non godete. Il salame di Varzi, come qualsiasi altro cibo di qualità, va accompagnato con un pane di qualità adeguata, scelto in base alle preferenze personali. Il nostro Paese non ci lascia che l'imbarazzo della scelta. È il modo migliore e più sano di godere, come d'altra parte prescrive la nostra benedetta dimensione umana.

Perdindirindina, ho dimenticato il sale! Tra le materie prime di base che noi usiamo per fare il pane c'è il sale. Non è obbligatorio, infatti non tutti lo usano; in Toscana, per esempio, si fa senza il sale. Noi siamo fanatici del sale, è un elemento importantissimo che fornisce identità e bontà. Usiamo solo sale di Guérande, ce lo ha insegnato Alessandro Alessandri, il nostro maestro del pane. Guérande è un villaggio bretone sul mare. Nelle sue saline il sale emerge dall'evaporazione naturale su suoli argillosi. Un *mix* di sole, vento, mare e suolo unico al mondo. Viene raccolto con metodo celtico cioè solo con attrezzi di legno per non contaminarne la purezza, non viene trattato con sbiancanti, non subisce nessun tipo di raffinazione. Per questo è grigio e mantiene intatti tutti i profumi degli oltre ottanta minerali che contiene. Il sale di Guérande è una meraviglia e dona bontà, perfino dolcezza, al pane di *Eataly*. Al diavolo il *chilometro zero* quando si tratta di eccellenze. Se fermiamo la libera circolazione delle eccellenze nel mondo, fermiamo il benessere. E noi italiani per primi saremmo danneggiati, vista la quantità di eccellenze che produciamo e che vorremmo sempre

più esportare. Dunque quando trovo una vera eccellenza in un altro Paese, vorrei sentirmi libero di importarla senza subire re-  
criminzioni dai soliti tristi integralisti.

Non per niente mi chiamo Farinetti. I nomi, come saprete, spesso derivano dal mestiere di un avo. E, come i Ferrero o i Fabbri di sicuro discendono da qualcuno che lavorava il ferro, così Farinet, vezzeggiativo che sta per “I piccoli del Farina”, segna la presenza di un antenato che si occupava appunto di farina. Sarà per questo che il pane e la pasta sono i miei prodotti preferiti, non solo nei gusti, anche come occupazione, passione, studio. Produco oltre quaranta tipi di pane, quasi tutti di grano tenero, ma anche qualcuno di grano duro; la maggior parte di rigida tradizione italiana, ma anche certi pani di origine mitteleuropea e francese. D'altra parte, il nostro maestro Alessandro Alessandri di Genova (immaginatevi la sua ineguagliabile focaccia) ha imparato a sua volta le tecniche di lenta lievitazione e di cottura a legna dal mitico Rémy Coste, francese di Megève.

Ora vi voglio raccontare i miei due ricordi primordiali, anzi tre, relativi al pane, momenti di forte emozione, legati ai due sentimenti basilici di noi esseri umani: il dovere e il piacere. Il primo non è un ricordo di vita vissuta bensì una pagina di un libro straordinario: *La Malora*. Beppe Fenoglio descrive l'imbarazzo di Agostino a cena con la sua famiglia. L'unico piatto a disposizione era rappresentato da un'acciuga che pendeva a mezz'aria sul tavolo, legata con uno spago appeso al soffitto. I commensali strofinavano un po' di pane sull'acciuga fino a inscheletrirla. Il padre guardava con rimprovero i figli che strofinavano con troppa foga l'acciuga per prenderne più sapore, perché così facendo danneggiavano gli altri commensali. Agostino avvicinava il pane con timore e alla prima occhiata del padre ritraeva il braccio. Ma trovava così buono il pane! Anche insaporito in misura minima. Il pane, unico nutrimento nei periodi di malora, il cibo democratico che sfama e insieme dà godimento.

“*Mangia cun el pan!*”. Mangia col pane! Mia nonna Teresa me lo ripeteva continuamente a tavola, mentre io, piccolino, furbescamente cercavo di accaparrarmi più companatico. Era un dovere, il pane inteso come mezzo per risparmiare sulle altre materie prime più costose. Fino a che è vissuta mia nonna – avevo sedici anni quando se n’è andata – mi ha ripetuto quella frase. Il pane rappresentava il senso del dovere. Erano passati vent’anni dai tempi della malora, eravamo in pieno miracolo economico, tuttavia lei che aveva vissuto quei tempi non poteva dimenticarli e poi riteneva che certi valori fossero eterni e trasversali alle stagioni del benessere. Aveva ragione mia nonna, ancora la benedico per quell’insegnamento che accompagna la mia vita.

Ecco l’ultimo ricordo che vi propino. Novembre 2007, un sabato a Badalucco, in provincia di Imperia, nel pieno della raccolta delle olive taggiasche. Siamo nel frantoio di Franco Boeri detto “Roi”. La sua famiglia viene chiamata così da almeno cinque generazioni. Un modo, da parte dei concittadini, d’indicare i Boeri come i re delle olive, i sovrani dell’olio di Badalucco. Il frantoio di Franco è artigianale con le macine a pietra, la spremitura a freddo e tutto quanto è in linea con le più ferree tradizioni frantoiane del ponente ligure. Le olive di cultivar Taggiasca, schiacciate e macinate da due grosse pietre circolari sovrapposte, secernono il prezioso liquido color oro. Le prime gocce vengono incanalate in un apposito contenitore in acciaio inox destinato ad accogliere l’olio di prima spremitura, che si dice anche di affioramento: è il migliore, una rarità. Mi sono portato del pane fresco, una pagnotta di *rustic* sfornata tre ore prima dalla panetteria di *Eataly* a Torino. A quel punto compio il gesto premeditato, apro il rubinetto di quel contenitore e infilo sotto il rigolo di olio appena spremuto un bel pezzo di pane strappato dalla pagnotta. La mollica s’impregna e si gonfia di quel fluido benedetto, la crosta diventa lucida e incomincia a risplendere.

Metto in bocca e... eccolo, l'orgasmo! Il più potente godimento che io abbia mai provato in fatto di cibo. Ebbene, quell'olio, ancorché sublime, non avrebbe mai potuto, da solo, procurarmi tanto piacere. Ci voleva il pane. E quel Pane! Viva il pane!

Ecco, è tutto. Questo mi è venuto voglia di scriverti, caro Giovanni, dopo che mi hai raccontato la tua splendida idea di scrivere di pane. Nella bozza che mi hai lasciato ho letto storie bellissime di gente speciale. Il pane piace alla gente semplice e in genere la gente semplice è speciale. La tua idea di scrivere di pane è semplice e speciale, come semplice e speciale è stato tuo padre che ha scritto di vino. Pane e vino, gli esempi massimi della biodiversità italiana, il nostro vero primato, la nostra vera Grande Bellezza. Milleduecento vitigni autoctoni e sicuramente più di mille varietà di pani regionali, di cui duecentocinquanta classificati come tradizionali. Voi Soldati non potevate che occuparvi di queste meraviglie e non potevate che farlo nel vostro stile, semplice e speciale allo stesso tempo. Aggiungerei beneducato.

Grazie a entrambi.