

Il commercio**Il pane di casa nel forno collettivo**

MARIELLA TANZARELLA, pagina VII

Il commercio

Un forno aperto per il pane fresco con l'impasto fatto in casa



Carol Choi è la maga degli impasti di Forno Collettivo, il nuovo locale di via Lecco 15

La nuova bakery di via Lecco accoglierà due volte alla settimana gli appassionati. Prezzi modici e consigli gratis

MARIELLA TANZARELLA

Multicereale, con lievito madre, cotto nel forno a legna, fatto con farine macinate a pietra. A Milano è in pieno boom la mania del pane che serpeggia nel mondo. Non ci sono più panetterie, ma bakery, pan-caffè o pan-bistrot. L'ultima novità, aperta da oggi, riesce a fare ancora di più: si chiama Forno Collettivo e sì, aprirà alla clientela anche il suo forno. Un servizio che promette di essere un grande successo, come tutti i locali di Davide Martelli e Alessandro Longhin, im-

prenditori che hanno il polso dei tempi, da Botanical Club a Champagne Socialist. A ottobre parte il progetto del forno pubblico, come si faceva una volta e in qualche piccolo centro si fa ancora. Un giorno a settimana, i panificatori autarchici si prenotano in rete, scoprono la fascia oraria disponibile, si presentano con il loro impasto (fatto secondo un decalogo, soprattutto per dimensioni e tipologia). Stanno ai tavoli a chiacchierare e a cottura ultimata (da 15 a 25 minuti) pagano e ritirano. Prezzi popolari, assicurano, perché lo scopo è creare una rete, una community di home bakers.

L'idea è nata osservando le tendenze in Europa, specie del Nord, e negli States, dove da New York a San Francisco è un fiorire di panificatori specializzati, intenditori esigenti, produttori di grani speciali. Un trend che ha contagiato l'Italia. Forno Collettivo si colloca nel pieno di questa corrente. Sul fronte del fuoco c'è Carol Choi, maga di impasti e cotture, di origine coreana ma nata a New York. È arrivata a Milano passando per Copenhagen e per le cucine (e i forni) stellati di Christian Puglisi, bravo chef italiano, e di René Rezepi, enfant prodige della ristorazione. Carol conosce farine e lieviti, lavorazioni e cotture. Nel suo laboratorio dosa, mescola, crea alchimie. Poi inforna e dopo un po' si compie il miracolo.

Profumo inebriante che si spande nel locale, e un pane morbido ma con una crosta croccante arriva sul banco per essere venduto o

consumato ai tavoli. Ogni giorno si preparano due tipi di pane. Uno è l'S41, fatto con diverse varietà di grano tenero mescolate in campo (cioè seminate insieme) dall'azienda agricola Spiga & Madia, che si trova in Brianza. L'altro, Discovery, è fatto ogni giorno di una farina monograno diversa, biodinamica o almeno biologica. Le varietà sono molte, per approfondire c'è Altri grani, altri pani di Laura Lazzaroni (consulente di Forno Collettivo), appena pubblicato da Guido Tommasi Editore.

In un ambiente rustico-chic si comincia con la prima colazione (occhio al babka, specialità mutuata dalla comunità ebraica newyorkese: un impasto di pane con frutta secca e cioccolato, irresistibile). C'è una piccola cucina, con piatti di gusto mediterraneo e medio-orientale, accompagnati da "flat bread", dalla pita al pane arabo. Chiusura dalle 15 alle 18 e poi via agli aperitivi (i vini vengono dalla cantina del vicino Champagne Socialist) e la cena. Si chiude a mezzanotte. E in futuro, un vero regalo per chi sta in zona: alle panificazioni mattutine se ne aggiungerà una nel pomeriggio. Pane fresco anche per cena, un lusso da recuperare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

