

Giuseppe e il suo pane

Giuseppe un nome antico, per il pane cotto in forno a legna come si faceva una volta

Da quanto tempo non mangiate del pane cotto in un forno a legna?

Immaginiamo che non lo ricordiate neppure. Bisogna avere la pazienza e l'intuito da raddomanti, per trovarne uno. Noi grazie ai buoni uffici di un amico lo abbiamo trovato a Montignoso, un piccolo borgo posto a pochi chilometri a Nord di Forte dei Marmi.

Giuseppe, uomo dal multiforme ingegno, dopo aver maturato diverse esperienze nel mondo agroalimentare, ha finalmente trovato la sua vocazione: fare pane all'antica.

Pochi sfronzoli e tanta ma tanta passione per dar vita a pani fuori dal comune, riprendendo e per certi versi migliorando la tradizione della panificazione toscana.

Dal campo alla tavola...questa la filiera corta di Giuseppe, infatti dai suoi campi alle spalle di Cecina, trae buona parte delle farine che poi panifica. Farine poco o niente raffinate, ottenute da grani antichi, acqua e lievito madre. Tutto qua, non c'è trucco e non c'è inganno... il tutto condito da entusiasmo e passione.

Il risultato è sotto gli occhi di tutti, in bottega c'è una fila continua: gente disposta a farsi dei chilometri per metter le mani sul pane e le focacce panificate da Giuseppe e del suo staff.

Disposti ovviamente a spendere qualche soldo in più ((non troppi), pur di avere in tavola il pane che con quella qualità altissima, torna ad essere il protagonista della tavola.

Sono ormai una decina d'anni che Giuseppe ogni notte officia il sacro rito della panificazione all'antica. Non ci sono impastatrici, non ci sono macchinari per le varie forme di pane...tutto è fatto rigorosamente a mano. Una fatica immane, che ha come premio la soddisfazione quotidiana del cliente.

Giuseppe sta finalmente facendo passare il concetto di "mangiare meno, ma mangiare meglio" e noi aggiungiamo, evitando gli sprechi. Infatti i suoi pani durano più giorni, in alcuni casi son meglio il giorno successivo alla panificazione.

Giuseppe si è dato una strategia:

inutile fare tantissimi tipi di pane per attrarre i clienti, meglio poche tipologie ma di qualità elevata e niente invenduto a fine giornata.

Pochi sanno che uno dei problemi del caro-pane, è determinato dal molto invenduto alla sera.

Questo comporta ricarichi sul pane anche industriale che tutti i giorni constatiamo.

A proposito di questo pane... non offendetelo tagliandolo con un coltello, il pane andrebbe spezzato e condiviso, come si faceva nell'antichità e come diceva il Vangelo "Spezzò il pane e ..."

Pane cotto a legna

Via Romana ovest 19

Montignoso (Lu)

Tel. 333 4300843

Aperto tutti i giorni dalle 7.00 alle 13.00