

L'Albero del Pane

Dove meno te lo aspetti, trovi un luogo di delizie, dolci e salate. Provare per credere

Il Buddha ... già il Buddha.

Entri in una bottega di delizia in quel di Livorno e ti sembra di essere in una boulangerie parigina. Una sensazione piacevolmente straniante, quasi un déjà vu.

In una città contraddittoria che non riesce a scrollarsi di dosso gli antichi splendori del suo porto con la relativa borghesia mercantile che ha fatto per secoli l'economia della città, un esempio mirabile di economia.

Non solo, Livorno ha avuto grazie alla lungimiranza di chi la dominava, un importante e fondamentale flusso di cittadini che provenivano dai quattro angoli d'Europa e che qui si stabilivano, favoriti da apposite leggi sull'immigrazione, e che ne ha fatto un melting pot ante litteram.

Questo ha influenzato sia la Lingua, che le abitudini alimentari. L'Albero del Pane è frutto di questo brodo di cultura e oggi è una gran bella realtà.

Ci siamo capitati per caso e come spesso accade negli incontri casuali siamo stati piacevolmente colpiti.

Un vero tempio dell'Arte bianca: materie prime selezionate, con una particolare attenzione dei grani antichi, alle lievitazioni lente per il rispetto che si deve alla clientela, un retaggio della cultura ebraica che in qualche modo continua grazie a Claudia, la titolare e anima de L'albero del Pane.

Un arredamento vagamente alla "provenzale", con una porta trasparente che lascia intravedere il forno retrostante.

Dietro il bancone, la titolare Claudia, artefice di questa piccola grande meraviglia, e Melania sua collaboratrice, una simpatica morettina che potrebbe vendere ghiaccio agli Esquimesi.

Cosa preferire è un'impresa ardua; tale è l'assortimento che si rischia di andare in confusione.

Dal pane casareccio, al pane di farina integrale, fino al pane alla Curcuma dalle proprietà quasi medicinali.

Poi grissinetti di ogni tipo, schiacciate morbide e secche, pizzette e pizzettine, tali e tante da soddisfare ogni esigenza. Eccezionali gli sfornati di verdure con la base in pasta sfoglia, le quiches fragranti e altre mille delikatessen super appetitose.

Ma non solo pane e salateria: c'è la parte dolce, con un altrettanto vasto assortimento, anche qua con una cura maniacale alla scelta delle materie prime con una altrettanta attenzione agli aspetti nutrizionali.

Ma...c'è una spiegazione a tutto: l'aria di serena tranquillità che si respira ha una sua logica: gratta, gratta scopriamo che Claudia è di fede Buddista e forse questo ci chiarisce molte cose.

La beatitudine del Buddha è il riuscire a eliminare le passioni terrene, tutti gli stimoli che comunque ci condizionano.

Claudia per ora incarna il Karma del buon cibo, con il rispetto della natura in tutti i suoi aspetti.

Vi sembra poco?

Imperdibile per i Livornesi e non

Pasticceria Salateria

L'Albero del Pane

Via Malta 2/B

Livorno

tel 0586 260425

Aperto anche la domenica