la Rassegna.it
Fondata nel 1906

2 Dicembre 2016

“Tilde”, a Treviglio il panettiere che rilancia i grani antichi

Simone Conti, laurea in Lingue a Bergamo e in Editoria a Londra, ha aperto a Castel Cerreto un laboratorio di panificazione artigianale. Pasta madre, grani locali e lunghe fermentazioni sono i segreti della sua produzione. «I prodotti arrivano da aziende che praticano un'agricoltura in piccola scala e senza pesticidi. Il glutine è limitato e nella macinatura vengono tutte le proprietà nutritive originali»

Simone conti con la moglie Marisol

Cresciuto nel negozio di alimentari gestito per mezzo secolo da suo papà Pino, storico commerciante trevigliese scomparso il mese scorso, Simone Conti sembrava lontano anni luce dal raccoglierne il testimone: si è laureato in Lingue e Letterature Straniere all'Università di Bergamo, in Editoria a Londra, dove ha vissuto e conosciuto la moglie Marisol Malatesta – pittrice peruviana e tutor all'ateneo di Bournemouth, al suo fianco nella nuova avventura, dopo una parentesi a Barcellona – occupandosi di fotografia e mantenendosi lavorando nei ristoranti della City.

Finché, dopo tante esperienze, ha ritrovato la strada di casa, aprendo un forno artigiano, nella frazione di Castel Cerreto, dove produce pane a pasta madre e recupera grani antichi. Le pagnotte sono a pezzatura grande, sugli 850 grammi, e destinate a negozi e ristoranti. Annessa, però, c'è la bottega per la vendita diretta. Il laboratorio, 120 metri quadri nella corte padronale di via Contessa Piazzoni, si chiama "Tilde", come il simbolo dell'infinito che è impresso nel suo pane, usato in spagnolo e, fin dal Medioevo, dagli amanuensi per abbreviare risparmiando carta e inchiostro. «Richiama la mia filosofia: cura e rispetto della tradizione, usando tecnologie moderne», spiega Simone.

La svolta è avvenuta proprio a Londra, dove era "fuggito" nel 2005 con l'obiettivo di migliorare l'inglese. Il nonno paterno, Luigi, era agricoltore e aveva un banco al mercato. Il padre iniziò a stare dietro al bancone della carne che era dodicenne. Due anni dopo aveva ottenuto il primo contratto in regola. Dopo quattordici anni di lavoro come dipendente, il grande salto: l'opportunità, colta al volo, di comprare l'attività, diventata a conduzione familiare.

«Ricordo, da bambino, quando facevo da accompagnatore per le consegne con il furgoncino. Mio papà ha sempre amato il suo mestiere, tanto da dimenticarsi di aver raggiunto i requisiti per la pensione, ma ha anche sempre condotto una vita durissima e io, al contrario dei miei familiari, ho scelto di fare altre esperienze», sorride il panettiere.

Mentre cercava la sua strada, Simone si è mantenuto prima lavando i piatti, poi arrivando a occuparsi di pasticceria e diventando cuoco nella capitale inglese. L’incontro che gli ha aperto un nuovo mondo è stato con Giorgio Locatelli, il più famoso chef italiano a Londra, che vanta clienti come Madonna, Robbie Williams, Johnny Deep o i Beckham. «Mi ha fatto apprezzare la filosofia di Slow Food ed è stato allora che ho maturato il mio progetto – dice Conti -: usare farine ottenute da varietà di cereali rare e superiori per migliorare il prodotto, renderlo più aromatico e salutare, favorendo l’economia locale e facendo tornare sovrana la biodiversità alimentare». I grani provengono da aziende che praticano un’agricoltura in piccola scala, investono in pochi ettari di campi e non usano pesticidi. Il glutine è limitato. La macinatura avviene a pietra naturale in modo che il chicco non sia spaccato, né schiacciato, ma pelato, conservando tutte le proprietà nutritive originali. Il lievito madre è da farine tipo 2 e integrale con germe di grano e parte della fibra.

Difficile da lavorare, la miscela è impastata da una macchina speciale a braccia tuffanti, dopo un passaggio in apposite celle frigorifere che fanno ritardare la fermentazione. Il prodotto si mantiene in tutta la sua bontà per almeno per cinque giorni. Segreti e tecniche che Simone ha imparato frequentando un master a Bra nel 2010. Tornato a Londra, ha preso spunto da ciò che accadeva a Hackney, il quartiere dove viveva con Marisol, dalla riscoperta delle botteghe e del cibo a chilometro zero già avviata. A Bristol, al Bordeaux Quay, ristorante che ricicla anche l’acqua piovana, ha invece appreso l’importanza della sostenibilità, mentre all’E5 Bake House di Londra l’arte della panificazione, impastando ogni giorno a mano. «Gli inglesi si ispirano molto ai francesi nelle tecniche, ma sono più integralisti e sono copiati anche dagli americani. Nulla è approssimativo o lasciato al caso, da loro ho imparato l’importanza delle lievitazioni lunghissime, che superano le venti ore e che quasi nessuno, da noi in Italia, propone perché antieconomiche, ma che io metto in pratica

ogni giorno», ammette.

Nel suo forno a Castel Cerreto, l’artigiano si concentra su quattro varietà. La prima è la più antica, il grano tenero che mescola sei-sette tipi di semi, forniti dall’azienda agricola Floriddia di Peccioli, nel Pisano. «Ogni risultato è un esperimento, provano a coltivare diverse specialità e quel miscuglio diventa il frutto tipico di quel territorio, un unico irripetibile altrove», aggiunge Marisol.

I nomi dei semi sono, per citarne alcuni, il monococco, la sarragolla, la tumminia, il farro spelta e il farro dicocco. Poi, i grani siciliani, i tre farri e la segale Val di Gesso. A fornire la materia prima sono anche il Mulino della Riviera di Dronero e dal Sobrino a La Morra, nel Cuneese, Del Ponte a Castelvetrano, in provincia di Trapani, e Podere Monticelli a Villanova del Sillaro, nel Lodigiano.

Il locale possiede uno spazio che sarà dedicato alle esposizioni d’arte e in programma ci sono anche corsi per i bambini. «L’educazione è la base, la differenza non sta nel prezzo, ma nella qualità, le nuove generazioni devono saper distinguere una fetta “vuota” da una ricca di vitamine», è l’opinione della coppia. La produzione iniziale è di 300 chilogrammi a settimana. A questi si aggiungono biscotti, dolci, focacce e la rivendita di prodotti del territorio come latte, uova, confetture, miele, lumache. Tra tanta esperienza, la più importante resta però quella di papà Pino: «Lui vale più di qualsiasi master, lo ricordo sempre felice dietro al bancone, conosceva i nomi dei clienti, scambiava battute in dialetto, li consigliava. Mia mamma e due mie sorelle gli erano sempre vicine – ricorda l’artigiano del pane -. Per lui i problemi non

e il suo cliente. Con il sorriso».

Tilde

via Contessa Piazzoni 7/a

Treviglio – Castel Cerreto

www.tildeforno.com