

IVG

Farine non raffinate e lievito madre: a Savona i prodotti naturali di “Pani&Grani”

di **Pubbliredazionale**

14 Settembre 2017 - 16:51



Savona. La panetteria in cui tutti i prodotti sono totalmente “naturali”, con lievito madre e farine non raffinate. E’ a Savona in piazza Chabrol, e si chiama “Pani&Grani”: da aprile offre a savonesi pani, pizze e focacce che uniscono al gusto la genuinità e l’alta digeribilità.

La panetteria nasce dalla passione e dall’esperienza di Bartolomeo Rotondo, panificatore da ormai 20 anni. “Sono sempre stato uno sportivo - racconta - e quindi mi è venuto naturale cercare anche nel mio lavoro di realizzare solo i prodotti che io stesso

prediligevo". Se quindi a Savona sono una "novità" da qualche mese, nascono in realtà da una grande tradizione: quello sotto la Torretta è infatti il quarto punto vendita, che va ad aggiungersi ai due presenti a Noli e alla panetteria di Spotorno. Ognuno dotato di un suo laboratorio per garantire un prodotto a "km 0".

La particolarità, come detto, è quella di utilizzare solo materie prime non raffinate: "Purtroppo siamo sempre più abituati a mangiare prodotti industriali che poco hanno a che fare con la salute - racconta Rotondo - Qui invece abbiamo deciso di ritornare agli ingredienti naturali, come farine biologiche e macinate a pietra. Puntiamo molto a non utilizzare grassi come lo strutto, ma solo olio d'oliva extravergine. Sono stato uno dei primissimi utilizzatori del lievito madre liquido, grazie al quale riesco a produrre il pane senza farne prevalere l'acidità".



Il risultato sono prodotti che solleticano il palato ed anche la vista: l'ingresso nel negozio di Savona è un trionfo di colori e profumi. Il tutto però con una attenzione costante a far sì che i prodotti, oltre che buoni, siano anche salutari. Le pizze, ad esempio, sono a lunghissima lievitazione: "Le lasciamo riposare dalle 24 alle 48 ore, ed usiamo lievito madre di farro - rivela Rotondo - il risultato è una pizza molto più digeribile e con pochissimi grassi".



Mangiare più sano, oltretutto, non fa “dimagrire” il portafogli: “In questo senso la leggerezza premia - scherza Rotondo - noi vendiamo tutto a peso, e dato che i prodotti sono molto leggeri alla fine il costo è più o meno lo stesso di quelli tradizionali”. Ed i savonesi hanno dimostrato di gradire la filosofia proposta da Pani&Grani: “La risposta è stata positiva, siamo soddisfatti - conferma Rotondo - chiaramente dobbiamo ancora un po’ incrementare i numeri, trattandosi di una novità, ma siamo fiduciosi”.

Così ottimisti da essere pronti ad espandersi ancora: da novembre, infatti, Rotondo aprirà un nuovo punto vendita a Torino. “Sarò affiancato da un grosso gruppo, io curerò la parte tecnica - rivela - Fortunatamente il settore del cibo naturale, pur essendo ancora oggi una nicchia, si sta espandendo sempre di più”.