

PASQUALE POLITO A TERRAE: “IL PANE È GENTILEZZA, UNA RIVOLUZIONE CONTEMPORANEA”

26 Agosto 2021



BARREA – “Dietro una pagnotta da due chilogrammi ci sono nove metri quadrati di terreno coltivato. Ogni giorno con le nostre scelte alimentari possiamo fare la differenza sul sistema globale”. **Pasquale Polito**, trentenne originario di Nocciano (Pescara), è l’anima abruzzese del Forno Brisa di Bologna, quattro fondatori “fratelli di pane” cinque anni fa, oggi un collettivo che abbraccia un bel gruppo di giovani collaboratori, micro-macrocosmo di energie, passioni e pratiche virtuose che ruotano intorno al prodotto più nobile della terra e del lavoro dell’uomo, il pane.

Laurea in geografia, poi l’illuminazione con l’università di scienze gastronomiche a Pollenzo (Cuneo) e l’apprendistato di panettiere-pizzaiolo dai padri della panificazione moderna, Pasquale alias mister Gentilezza (non esita a porgere alla sottoscritta il calice, l’ultimo, di bollicine a lui destinato per il brindisi post conferenza), ha portato il profumo agricolo del suo

Miscuglio Nocciano sfornato il giorno prima, insieme alla personale testimonianza di panificatore artigiano a **Terrae-La cultura del gusto a Barrea**, tre giorni nel cuore verde d'Italia, il Parco nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, dedicati al patrimonio enogastronomico, che *Virtù Quotidiane* ha seguito da vicino con video, dirette, interviste e approfondimenti.

Polito, quanto è importante l'Abruzzo nel progetto Brisa, avamposto della new wave agricola urbana del pane.

Il legame di Forno Brisa con l'Abruzzo è forte e profondo e non solo perché ci sono nato e cresciuto. La quasi totalità dei grani da noi utilizzati è coltivata in Abruzzo in collaborazione con vignaioli virtuosi, massimamente da **Stefano Papetti Ceroni**, avvocato bolognese trasferitosi sulle alte colline di Loreto Aprutino (Pescara) per fare vino frumenti e legumi. L'azienda agricola De Fermo è uno dei coltivatori di qualità ai quali ci appoggiamo, c'è anche **Emidio Pepe** a Torano Nuovo (Teramo). Durante l'anno più volte scendiamo in Abruzzo e al tempo della mietitura il forno chiude per qualche giorno, ci trasferiamo per fare festa nei nostri campi e confrontarci su tutto, presente e futuro, non solo pane.

Una comunità, la vostra, consapevole e aperta, cresciuta grazie al crowdfunding - dai tre ettari iniziali agli attuali cento e più, tutti di filiera, guadagnati dal 2016 a oggi - che viaggia in parallelo con le sfide contemporanee. Un modello di possibile rinascimento agricolo-ambientale-sociale-economico celebrato anche dalle più autorevoli guide enogastronomiche. Miracolo italiano?

Diciamo che ci occupiamo di tutta la filiera del pane e della fertilità della terra, vogliamo porci domande a tutto tondo sul cibo che mangiamo e sul terreno dal quale proviene. Il vino, che pur da molto tempo non è più un prodotto di consumo quotidiano, ha avuto un'impennata nella sua comunicazione, seguono a ruota ma più lentamente pane, olio e anche caffè. Un nuovo rinascimento di cui noi siamo attori protagonisti con le scelte coraggiose che facciamo ogni giorno. La triade mediterranea vite-olivo-grano è ben rintracciabile in Abruzzo ed esprime molto bene l'essenza del paesaggio, ad esempio sulle colline pescaresi, luogo dove sono nato e cresciuto. Se la coltura della vite è molto rappresentativa, ulivo, grano e seminativi in generale versano in stato di abbandono. Il modo per trainare questo tipo di agricoltura è fare scelte consapevoli come consumatori, bisogna che i produttori di olio e pane di qualità valorizzino le filiere.

Fino a che punto possono valere le scelte dei consumatori?

Tutti possiamo fare qualcosa anche con una tazzina di caffè al giorno, una pagnotta a settimana, possiamo determinare cambiamenti. Tornando all'immagine iniziale dieci

pagnotte all'anno corrispondono a duecento metriquadri di campo coltivato. Una scelta che sta a noi consumatori-mangiatori di pane, si tratti di terreno bio o no. L'Abruzzo ha dalla sua la grande identità del grano solina adattato all'altura che esprime e conserva la grande biodiversità del territorio, c'è poi l'antichissima spiga dorata e nutriente del saragolla turanicum, alternativa italiana al kamut che arriva da Canada e Stati Uniti. Solina, saragolla e tutti gli altri grani locali possono dare all'Abruzzo una presenza forte anche fuori dei confini regionali com'è accaduto con i grani duri siciliani.

La comunicazione gioca un ruolo fondamentale in questo.

Facendo cose entusiasmanti con la nostra realtà, pian piano generiamo emulazione. Comunicare significa rendere comune qualcosa, condividere. Non costruiamo campagne di marketing, facciamo comunicazione raccontando la nostra mission, i grani e le persone che lavorano. L'importante è fare e raccontarlo. Tutti vorrebbero una terra più fertile, un pane più nutriente, fare meglio, vivere meglio. Il problema è che si sono perse le connessioni tra gli individui, tutti iperspecializzati in un segmento di sapere. Nel XXI secolo dobbiamo tornare a sintonizzarci, non certamente solo online ma con la natura, tra noi genere umano e con la terra. Dobbiamo superare la dicotomia fasulla che vede la natura come qualcosa di estraneo "da rispettare", in realtà dobbiamo sentircene parte integrante per quanto piccola. Il cibo ha un ruolo fondamentale in questo discorso, metà delle terre emerse tolti ghiacciai e rocce sono terreni coltivati, l'impatto dell'agricoltura sul pianeta è preponderante

Ci troviamo però a fare i conti con l'emergenza climatica...

I cambiamenti climatici ci sono sempre stati, per quanto ora stiamo pagando il prezzo delle scelte umane degli ultimi decenni e secoli. Uno dei modi, anzi forse l'unico modo per contrastare la perdita di biodiversità è il miscuglio evolutivo. Di frumenti, pomodori o altro coltivati senza concimazioni, anticrittogamici e diserbanti. Una metodologia particolarmente efficace e rapida che molti agricoltori e produttori di farine stanno adottando. Coltivare biodiversità permette l'evoluzione della vita, diversamente dalle monovarietà. Faccio un esempio semplice, con una sola varietà di grano che non vive bene al secco se quell'anno c'è siccità avremo carestia. Diverso è con cinquecento varietà seminate: una cinquantina di esse ce la faranno a resistere alla secca e noi avremo il raccolto, riprodurremo quel seme, così annata dopo annata in cinquant'anni di cambiamenti climatici importanti comunque l'evoluzione genetica dei frumenti e delle altre specie vegetali può avvenire. Invece, con la monocoltura convenzionale vendendo tutto il raccolto e senza riprodurre il seme, diventa difficile.

Nel vostro libro uscito di recente, *Ricette rubate*, si parla di maestri e di

insegnamenti, sogni concreti e realizzati.

È così, di ricette vere e proprie ce n'è una sola di pane, in fondo al libro. Per tutto il resto è' un libro di ricette d'impresa con interviste ai due genetisti Stefania Grando e Salvatore Ciccarelli che stanno divulgando in Italia la cultura del miscuglio evolutivo. Ricette che per noi valgono come insegnamento, motivazione, storie che rispondono alla domanda più frequente che ci rivolgono: come avete fatto a realizzare il vostro sogno. La risposta è : imparando da altri, nostri mentori, che qui si raccontano. Brisa è un piccola giovane impresa di appena cinque anni perciò non ce la sentiamo di salire in cattedra. Ovvio che dentro il libro l'Abruzzo c'è , è parte fondante del progetto Brisa.

Nuovi progetti?

Diversi. Di recente abbiamo aperto una torrefazione e un nuovo spaccio vicino al laboratorio, probabilmente un nuovo negozio a Bologna, pensiamo di ampliare la filiera del caffè e quella del cioccolato, prossimo anno un master di panificazione con Davide Longoni, visite nei campi in Abruzzo con corsi itineranti.

Aprirete un punto vendita in Abruzzo?

Non sento necessità di fare il nostro pane in Abruzzo, l'importante è che ci siamo presidi, che si alimentino le stesse filiere - solina, saragolla - per fare rete con i colleghi panificatori e poter portare il pane nelle città e nelle campagne di tutta Italia. Come sottoscritto nel manifesto dei Panificatori agricoli urbani, fare rete significa anche comprare il pane possibilmente nel forno più vicino, esempio a Pescara dal Mercato del Pane con cui siamo amici, anziché spedirlo noi da Bologna. La filosofia di lavoro è la stessa.

Nuova fratellanza, nuova ecologia delle relazioni umane o “umanesimo di ritorno” per dirla con il prof Paolo Tegoni, direttore artistico di “Terrae”. Aria nuova nel mondo del food?

Il pane è nutrimento e relazione, amore per la terra. Nel nostro mestiere di artigiani siamo responsabili di diffondere gentilezza. C'è troppa severità nel mondo della gastronomia, auspico una rinascita delle relazioni gentili. In questo senso la rivoluzione del pane è profondamente contemporanea.

