

Panificazione con lievito madre, Guido Rispoli è Ambassadeur du Pain

13 Ottobre 2023



L'AQUILA - Il suo pane fatto coi grani antichi che raccontano la storia del territorio e il suo panettone lavorato con la messitura, la panificazione aquilana di una volta, hanno convinto la giuria, assicurandogli uno stemma ambito.

Da qualche settimana L'Aquila ha il suo Ambassadeur du Pain, il riconoscimento conferito dall'omonima associazione, fondata nel 2005 in Francia, che si propone di trasmettere e condividere nel mondo i valori gastronomici e nutrizionali del pane di tradizione artigianale, oltre a riunire gli amanti del pane intorno a una passione comune.

Guido Rispoli quella passione ce l'ha radicata. Da sempre innamorato della panificazione, da circa 15 anni si è dedicato al settore nel suo laboratorio.

“Ogni ambasciatore ha la missione di difendere e divulgare la cultura del pane fatto con

lievito madre”, spiega a *Virtù Quotidiane* Rispoli. “È una carica molto ambita e per me è un onore averla ricevuta, anche perché credo che possa rappresentare un lustro per tutta la città dell’Aquila”.

Convinto sostenitore della panificazione con lievito madre, Rispoli ha avanzato la sua candidatura portando il suo pane con Saragolla, Solina e Roscia e poi il panettone tradizionale fatto con la tecnica della panificazione aquilana, anticamente chiamata messitura e oggi conosciuta come poolish, che consiste nel miscelare il lievito madre rinfrescato con farina e acqua e lasciarlo riposare 12 ore a temperatura ambiente.

Il 17 settembre Rispoli è stato insignito della carica, nella scuola Alma di Parma dove ha ricevuto la spilla distintiva, uno stemma che si attacca al bavero che è tratto da una copia del trofeo Mondial du Pain e che raffigura nella parte anteriore una grande nave che solca gli oceani, in alto, la rotondità della terra in cui sono incise le mani dell’uomo, formando un corpo con la materia attorno a una pagnotta.

Il corpo centrale del trofeo è un trittico: la prima parte a sinistra, un po’ scura, che sale armoniosamente verso la pagnotta di pane simboleggia la terra nutriente che produce grano e quindi farina, la seconda parte centrale brillante dei mille fuochi simboleggia il fuoco, la fiamma del forno che permette la cottura del pane e il suo calore umano e il terzo elemento rigato del trittico a destra è un’interpretazione dell’acqua, con le lame stilizzate del mulino ad acqua a righe. Il tutto a simboleggiare una nave che va sugli oceani, in giro per il mondo per condividere e promuovere i valori dell’uomo e di un pane alimentare e salutare.