



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA
LOMBARDIA**

IL FORNO DEL PANE

Via al Riscio 21, Capiago Intimiano (CO)

Tel. 031462301 - E-mail: frankmetzger@alice.it - Web www.ilfornodelpane.it



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Il Forno del Pane nasce nel febbraio dell'89 su iniziativa di Frank Metzger che, dopo anni di lavoro come educatore, decide di mettersi in proprio ed aprire un forno in cui produrre pane secondo il metodo artigianale e tradizionale. Fin dall'inizio, infatti, il pane viene impastato due volte, esclusivamente a mano, con ingredienti provenienti da agricoltura biologica e pasta acida; vengono rispettati i tempi naturali di lievitazione, ossia circa sedici ore e mezzo in inverno e nove ore in estate. Le farine utilizzate sono in parte acquistate da produttori locali e in parte da produttori italiani della pianura padana e macinate a pietra. Oltre alle farine di frumento, farro e segale, viene utilizzata la farina di enkir, un antico cereale selvatico. La cottura avviene in un forno alimentato con legna fornita da un contadino, proveniente dal taglio dei boschi della zona.

Il pane prodotto viene venduto direttamente presso il laboratorio di Capiago, presso il mercato contadino locale, presso i negozi del biologico e tramite alcuni Gruppi d'Acquisto Solidale.

BUONE PRATICHE: “Vieni al Forno a farti il pane”, per trasmettere le tecniche di panificazione naturale

Il Forno del Pane offre, in collaborazione con la Cooperativa Corto Circuito, a piccoli gruppi di persone interessate ad autoprodurre pane biologico con pasta acida, l'opportunità di imparare le tecniche di preparazione, di lievitazione e di cottura del pane, secondo il metodo artigianale. L'iniziativa consiste in una mezza giornata nel laboratorio del Sig. Metzger, dove ogni partecipante prepara una focaccia, una pagnotta da 1 kg ed un pane dolce, che vengono poi cotti nel forno a legna e infine portati a casa assieme ad un pezzo di pasta madre, in modo che si possa continuare la pratica di panificazione naturale anche a casa propria.

Questa iniziativa, oltre ad insegnare ai consumatori come preparare il pane in casa, attrae anche futuri potenziali panettieri che vengono ad imparare dal Sig. Metzger le basi della panificazione naturale, per poter avviare poi una propria attività.

DIFFICOLTÀ

Non sono state incontrate grosse difficoltà. Naturalmente, per produrre del pane secondo questi criteri, in una settimana viene prodotto ciò che un fornaio convenzionale produce in un giorno. Ma più che la quantità e il profitto, il Sig. Metzger ha a cuore la qualità del prodotto e della vita del lavoratore, il rispetto per l'ambiente e la sua biodiversità.

IL SUCCESSO E I VANTAGGI

I vantaggi, rispetto ad un panettiere convenzionale, sono però molti: innanzitutto, non avendo impastatrice, camera di lievitazione ed altri macchinari industriali, le spese sono notevolmente ridotte. In secondo luogo, la qualità superiore del prodotto ha portato diverse famiglie ed abitanti della zona a diventare fedeli acquirenti del Forno del Pane, tanto che alcuni consumatori frequentano il Forno da più di dieci anni.

Grazie all'iniziativa “Vieni al Forno a farti il pane”, il Sig. Metzger accoglie circa centoventi persone l'anno, alcune delle quali vengono addirittura dall'estero: due fornai, provenienti rispettivamente da Israele e dalla Romania, hanno fatto formazione al Forno del Pane di Frank Metzger, ed hanno aperto un laboratorio di panificazione, una volta tornati nel proprio Paese.

EVOLUZIONI FUTURE

Per il momento non sono previsti cambiamenti o ulteriori progetti. Verrà sicuramente continuata l'attività di formazione, così da tramandare le proprie conoscenze e diffondere la cultura della panificazione naturale.



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura