Metodo San Francisco, la panificazione da provare

metodo-san-francisco-2-3ce5f149

Tanto ricco da fare pasto, tanto originale da attirare all'ora di pranzo. Come portata con una dignità sua. Il pane, indispensabile companatico, si meriterebbe un pensiero in più. Perché può servire a distinguersi come un bar attento alla qualità dei prodotti che offre. Se le varietà regionali italiane sono innumerevoli, vi sono anche pani che potremmo definire "etnici" e possono rispondere a quella voglia di qualcosa di diverso che ormai coglie buona parte della clientela, specie se Millennial. Un esempio è il pane di San Francisco. Cosa lo rende speciale? Pochi lo usano in panetteria – Gabriele Bonci è stato il primo a portare in Italia quel pane lucido e nero che sembra bruciato e non prevede di essere spolverato con farina, romanizzandolo con la crosta "all'italiana" - ma il pane di San Francisco è speciale. Il segreto sta nel lievito. Madre naturalmente, ovvero quello che si sviluppa spontaneamente lasciando farina e acqua all'aria. Il ceppo infatti varia a seconda del clima e del luogo. Quello di San Francisco, umido e temperato e salmastro, favorisce un lievito assai particolare tanto che è stato chiamato *Lactobacillus sanfranciscensis*. È un fermento lattico particolare che conferisce un'alta acidità tipica del pane suddetto. Il resto lo fa la lavorazione, con un'alta idratazione e lievitazione lunga che cambia la consistenza in modo da farlo "sciogliere in bocca". Il risultato è un pane acido e umido.

ACIDITÀ BUONA

Questo lievito originale fu "scoperto" ai tempi della Corsa dell'Oro da immigrati francesi e italiani, che fondarono le panetterie storiche Toscana, Colombo, Parisian e Boudin, la quale ancora utilizza il ceppo del 1849. L'acidità non è un assoluto però. Una delle panetterie più in voga, Tartine di Chad Robertson, panifica in stile francese con una crosta ben cotta e croccante – a differenza di quella morbida usata in zona – pur utilizzando il noto lievito locale.

NON SVENDETEVI E PUNTATE SULLA VARIETA' DEI GRANI ITALIANI

Carol Choi, newyorchese, ha iniziato a panificare in Danimarca da Mirabelle,

panetteria con cucina di Christian Puglisi e al Noma» da René Redzepi. Incontra lo chef Francesco Scarrone, oggi suo marito e si trasferisce in Italia dove è head baker di Forno collettivo a Milano, oggi chiuso. “Le differenze tra due scuole di panificazione? La madre è molto più liquida negli USA. Ciò influisce molto sul gusto del pane. Per contro la varietà di grani italiani è strabiliante e influenza gli aromi del pane. Non credo ci sia uno stile di panificazione italiano. È come il cibo, è così regionale!”.

Qualche suggerimento per i fornai italiani?
Penso che la gente dovrebbe continuare a cuocere il pane che gli piace. La varietà è molto più interessante che un solo stile seguito da tutti. Anch’io adoro il pane di San Francisco, ma penso che il profilo aromatico nel mio pane sia molto diverso. I fornai italiani piuttosto dovrebbero imparare a valorizzare di più il buon pane. I prezzi in Italia sono i più bassi che abbia mai visto. Il buon cibo richiede tempo ed esperienza. Non credo che dovremmo “svalutarlo”.

Progetti futuri?
A luglio io e Francesco abbiamo lanciato Rantan in Valchiusella, una micro-azienda agricola dove ospitiamo cene e pranzi usando materie prime che coltiviamo o di produttori locali. Il pane che cuciniamo qui è popolare e la gente del posto lo ha richiesto per occasioni speciali. Speriamo di costruire un forno a legna e di imparare di più su questo processo.



Rantan

via Rueglio 39
Valchiusa (fraz. Trausella)
10089 (TO) Italia
http://www.rantan.it