Da San Francisco a Milano: la moda dell’open bread approda al Fancytoast

fancytoast-14cbf698

Da San Francisco a Milano, il passo può essere breve. La dimostrazione? L’apertura del Fancytoast, che in Via Volta 8 propone ciò che nella città californiana chiamano “open bread”, un toast aperto, composto da una sola fetta di pane “one inch thick”, cioè spessa un pollice (2,5 centimetri), e “stuffed”, cioè davvero ricoperta e stracolma di ingredienti colorati, healthy e divertentissimi.

“A San Francisco l’open bread è una istituzione - racconta Federica Sala, ideatrice del progetto -. Si mangia a qualsiasi orario del giorno e della notte: dalla colazione, al brunch, all’aperitivo e persino come drunk-food. Cambiano gli ingredienti e le farciture, ma la costante è sempre lei: una fetta di pane ai 7 cereali alta un pollice. In questi ultimi anni a San Francisco è del resto in atto una vera e propria rivoluzione culturale legata al cibo. Storicamente la California non ha una identità precisa legata in materia. La sua cucina è lo specchio della società locale: multietnica, internazionale, eterogenea. Tuttavia, da qualche anno, il mondo enogastronomico californiano sta cambiando totalmente rotta, virando verso un punto ben preciso. Infatti, parole come healthy e fast-good stanno lentamente prendendo piede all’interno del vocabolario del luogo, e stanno prepotentemente diventando colonne portanti dello stile di vita californiano. In principio questo movimento è nato attorno ad alcune bakery e cafè, come il “Jane” o il “The Mill”, che hanno iniziato a sostituire nella preparazione del loro prodotto di punta, il toast, le farine raffinate con farine integrali, gli agenti lievitanti chimici con il lievito madre e ad aggiungere semi, spezie ed aromi naturali. Attorno a questo manipolo di innovatori è iniziato un cambiamento che ha coinvolto tutte le categorie legate al cibo. Ben presto questi “nuovi” toast sono diventati il simbolo della rivoluzione enogastronomica che sta cambiando San Francisco. E io, che l’ho vissuta sulla mia pelle, non ho potuto fare a meno di subirne le influenze e innamorarmene perdutamente”.

Poi però c’è stato il rientro in Italia. “Sono tornata a Milano- racconta ancora Federica Sala -, ma mi mancava tremendamente l’aria che si respirava nei locali di San Francisco. Laggiù il mood è davvero spensierato, rilassato e a tratti frivolo. Fancy, come dicono i suoi abitanti. Il loro approccio alla vita, al

lavoro, alle relazioni è totalmente diverso dal nostro. Insomma, stavo vivendo una sorta di “mal d’Africa”, ma nei confronti della California! Poi, un bel giorno, parlando con qualche amica è venuta l’idea: ma perché non riproporre questo mood californiano anche a Milano? Io non ci avevo pensato. O almeno, non lo avevo fatto seriamente! Ma quel giorno, anche se non me ne sono resa subito conto, era nata l’idea di Fancytoast”.