



MARE, PROFUMO DI PANE

Sole, sale, pale. Quelle per sfornare pizze e focacce. A Lacco Ameno, nel più piccolo comune dell'isola d'Ischia, le fresche note di salsedine si mescolano con la calda fragranza di prelibatezze lievitate, figlie di Terra Madre. Un panificio evoluto che molto somiglia a un camaleontico bistrot, capace di mutar proposta col passare delle ore. Grazie a un cuore pulsante come EsmachLab, fucina creativa in cui la naturalità si fonde con praticità e funzionalità

Sorriso contagioso, braccia forti e idee sempre pronte a cavalcare l'onda. Prima in modo reale, ora in maniera virtuale. "Ho lavorato per molto tempo sui traghetti che collegano Ischia a Napoli", spiega Salvatore Sirabella: classe '67, un passato in costante movimento sul mare e un presente con i piedi ben saldi sul suolo. Quello verde di Ischia, nel comune di Lacco Ameno. Dove recentemente ha aperto un locale poliedrico, che di nome fa Terra Madre e di fatto volge lo sguardo all'orizzonte. Verso le moderne frontiere della lievitazione. "Ho deciso di cambiare completamente rotta. E di seguire il solco dell'artigianalità", dichiara orgoglioso il buon Salvatore. Che invece di lasciarsi incantare dal canto delle sirene, s'è rimboccato le maniche e ha messo le mani in pasta. Credendo fortemente nel progetto EsmachLab, laboratorio di nuova generazione forte dell'aver rivoluzionato le regole della panificazione. Permettendo all'artigiano di lavorare serenamente



di giorno e non più di notte. Senza tradire naturalità e genuinità. Anzi, fondando la propria filosofia su farine di qualità, lievito madre e prodotti espressi. Realizzati in diretta, visto che è necessario poco tempo per la formatura e la cottura del pane. Vero protagonista di questa bakery isolana. Dove nascono pani bianchi e integrali, ciabatte e ciambelle, baguette e grissini, pagnottelle dalla foggia di spighe di grano e intriganti taralli al pepe. Il tutto utilizzando anche farine alternative: di farro e di riso, di segale e di khorasan kamut. A cui si

aggiungono focacce (come quelle con mortadella e limone), nonché pizze al metro: con ruchetta e porchetta, con ricotta di bufala e pesto alla genovese, e poi con funghi, carciofi, pomodorini e verdure. Per una camminata mediterranea che corre lungo gli undici metri del bancone- vetrina. Davanti al quale spiccano sei tavoli: tre alti e tre bassi, corredati di sedie e sgabelli, e pensati su misura per consumare in loco le prelibatezze. E per chi volesse assaporarle on the street oppure on the beach? Nessun problema, panini imbottiti & co. sono perfetti per l'asporto. Affinché sia un piacere assaggiarli in spiaggia, a passeggio, oppure a bordo di una barca o di uno yacht. Del resto, il molo è lì a pochi passi, insieme allo scoglio-simbolo di Lacco Ameno: Il Fungo. Un panificio-bistrot che respira la brezza del mare e ascolta il richiamo della campagna quello di Sirabella, posizionato nel bel mezzo di corso Angelo Rizzoli, in piena movida ischitana. E pure non molto distante

dal sontuoso Albergo della Regina Isabella. Mentre il vero re di Terra Madre rimane il laboratorio, pronto a dominare gli spazi, rigorosamente a vista e completo di forno e di tutti i macchinari necessari per la produzione. “Per qualche giorno ho affiancato Salvatore, seguendolo nell'avvio e nella gestione delle apparecchiature. In modo tale da esser certi che tutto funzionasse e procedesse al meglio”, racconta Stefano Bongiovanni, che con EsmachLab collabora in qualità di formatore (ed efficiente consulente nelle nuove aperture). Una sorta di coach, di allenatore capace di plasmare panificatori contemporanei ed eclettici. Proprio come il patron ischitano. Deus ex machina di una bakery dall'allure luminosa, studiata per essere una cangiante bottega-gioielleria artigiana, fra mattonelle color crema, accenni di cacao e tavoli in legno verniciato di bianco. Un luogo pieno di luce, aperto da mattina a sera, seguendo il mood della giornata. A partire dalla colazione, servita a ritmo di caffè, biscotti, dolcetti, brioche, mini rustici, panini al latte, all'uva passa e alle gocce di cioccolato. “Desidero proporre un breakfast diverso. Che si allontani dal classico cornetto, per assumere diverse forme e variegati sapori. Sì, voglio distinguermi, cercando e proponendo il top”, commenta con entusiasmo Salvatore. Che accoglie gli ospiti nella sua “casa” anche per un veloce lunch, un aperitivo al tramonto nel dehors, un cocktail e qualche stuzzichino serale. Non dimenticando di presentare persino un'accurata selezione di salumi e formaggi campani, nonché una serie di delizie autoctone come miele, confetture e marmellate. Fiere ambasciatrici dell'anima marina e contadina di Ischia.

Terra Madre
Corso Angelo Rizzoli 22
Lacco Ameno - Ischia - Napoli
Tel. 081 995082 - info@terramadre.it
www.terramadre.it



UN LAB “RIBELLE”

La notte è fatta per fermentare. Non per lavorare. Questo è un po' il motto anticonformista di EsmachLab, il laboratorio avanguardista griffato Esmach, la maison vicentina di Grisignano di Zocco capace di aver rotto gli stereotipi dell'universo della panificazione. Della serie, la sera basta attivare il lievito madre e la mattina, dopo il riposo, tornare tranquillamente a esercitare il versatile mestiere di panificatore. Contando sulla presenza di cinque efficienti macchinari. Oltre al generatore-dispensatore di lievito madre, l'innovativo laboratorio conta infatti un'impastatrice automatica a spirale; una cella di lievitazione e conservazione; un'apparecchiatura (Paneotrad) studiata per il taglio e il modellamento; e un forno elettrico per la cottura. “Il tutto in meno di 35 metri quadrati di spazio”, come ama sottolineare Andrea Gastaldon, sales EsmachLab & large account. In un'ottica contemporanea di flessibilità, funzionalità, sostenibilità e riduzione dei consumi e dei tempi. Visto che basta mezz'ora per forgiare e cuocere il pane. “In tal modo si può decidere di volta in volta la quantità da preparare. Evitando inutili sprechi”, spiega Andrea. Insomma, una fucina dalla gestione sicura e semplice. Anche per chi non abbia mai messo le mani in pasta. Con la garanzia di un prodotto fragrante, digeribile e genuino.

Che indossa il profumo di un tempo, esibendo uno spirito attualissimo. “Tra l'altro noi affianchiamo il panificatore sin dall'inizio della sua avventura. Con cento ore di formazione, suddivise in cinque giornate in azienda e altrettante sul campo”, prosegue Gastaldon. “Inoltre, offriamo un ampio ventaglio di ricette sulle quali lavorare”. E da poter modificare. Per un risultato altamente personalizzato. E per pizze e focacce dalla spiccata identità. “Alcuni clienti ci hanno persino chiesto di studiare delle ricette di pane e pizza con i mosti del vino”, ricorda Andrea. Del resto, il pane è buono perché è vario.

www.esmach.com
www.passionepane.it

