



GESTIONE FAMILIARE
Claudio Di Maria
 fra la sorella Antonella e la moglie Rosanna Stradaoli

UN INCONTRO & UNA STORIA

Le farine del suo sacco

Claudio Di Maria e il "Piccolo Forno Francese"

di GABRIELE PAPI

IL CREPITIO del pane appena sfornato sprigiona profumi e sapori dimenticati. Siamo, di prima mattina, nel laboratorio del "Piccolo Forno Francese", in via Madonna dello Schioppo. Osserviamo il placido e sapiente lavoro di Claudio Di Maria, classe 1963, e gli domandiamo: anche lei è figlio d'arte, l'arte bianca dei maestri fornai? Lui sorride: «Figlio no, nipote sì. Nel senso che è stato decisivo nella mia scelta di vita il ruolo di mio zio Donato, che purtroppo se n'è andato recentemente. Aveva un forno in centro a Milano e fratelli anch'essi fornai in Lombardia. Fu lui a consigliarmi di aprire un panificio nella mia Cesena. Mi disse: questo è un mestiere impegnativo ma bello, se uno ne ha voglia. E non preoccuparti sul come si fa. Ti insegno io: tu devi avere la pazienza di imparare. E così sono diventato fornaio anch'io: mi è sempre piaciuto il lavoro manuale. Abbiamo scelto via Madonna dello Schioppo perché è in un bel quartiere popoloso, ma senza forno sotto casa. Prima del mio arrivo il forno più vicino era Rossi di Sant'Egidio».

FA UN PO' SPECIE il nome "Piccolo Forno Francese" in piena Romagna. «Beh, piccolo — precisa Claudio — perché all'inizio come metratura era quasi bonsai: il laboratorio ed un banco di vendita. Recentemente abbiamo più che raddoppiato spazi e forni. Quanto al termine "francese", l'esterofilia non c'entra. Fu mio zio Donato a insegnarmi a fare panini e "tartarughe" francesi, una sua specialità, ma con farine italiane. Anzi con un mix di farine, sia di grano tenero sia di grano duro, quello del pane pugliese, per intenderci, dal cui impasto fermenta e nasce un

prodotto particolarmente saporoso e fragrante. Ogni artigiano che si rispetti deve avere una sua briscola. Poi, naturalmente, ogni notte preparo ed inforno una dozzina di tipi di pane: il "tirone" e lo schioppo" romagnoli, la pastamolla, il classico toscano, l'arabo, più spianate e pizze varie. E dolcetti da forno: in questi giorni di Carnevale, ad esempio, è un tripudio di sfrappole e castagnole». Claudio è affiancata dalla moglie Rosanna e dalla sorella Antonella, dietro al banco di vendita, più una commessa il sabato. Gestione familiare. «Altrimenti — fa lui —, tra tasse e costo del lavoro, non ci si "caverebbero gli zampetti", come si usa dire in Romagna». Intanto è stato appena rilavorato, come ogni mattina, il "lievito madre" per il pane dei giorni a venire. «Quand'ero alle prime armi adoperavo il lievito di birra. Poi mi sono innamorato del lievito naturale che va curato ogni giorno, festivi compresi, proprio come si accudisce un "burdèl". E infatti, "bambino" è il nome che si dà, in gergo, al lievito naturale da cui nasce un pane che è tutto un altro andare per sapore e sano nutrimento».

SEGRETI
«Ogni artigiano deve avere una briscola: io seguo i consigli di un vecchio zio»

IL CONSUMO di pane, rispetto al passato, è diminuito. «Qui poi ha un avversario in più, la piadina coi suoi tanti chioschi. Ma non bisogna fasciarci la testa quanto piuttosto credere nel proprio lavoro. Ad esempio, sono contento di far parte dell'Associazione "Forni Malatestiani" con la quale, insieme ad altri colleghi, cerchiamo di rilanciare la buona tradizione dei prodotti tipici da forno. L'autunno scorso, abbiamo riproposto con convinzione i maritozzi, antichi panini dolci da forno, semplice goduria. Un'iniziativa, nel nostro piccolo, molto apprezzata dai clienti, in particolare dai bambini».