

A Morrovalle (Mc) la terza generazione dei Salvucci avvia la «Forneria marchigiana»

Tradizione, natura e scienza, la ricetta a km zero diventa più dolce

Morrovalle è un piccolo comune marchigiano in cui ha residenza una storia da raccontare. È la scelta di chi ha voluto puntare sul territorio, sulla sostenibilità e sulla bontà naturale. Un cambio di passo che ha coinciso con un cambio di insegna: da «forno Salvucci» a «Forneria marchigiana». La terza generazione, Marco e Valentina Salvucci, ha saputo ereditare la tradizione e renderla nuova. Il forno era stato aperto dal nonno, il figlio ne aveva poi preso le redini nel 1985 gestendolo per trent'anni. Una passione tra stampi e farine che viene raccolta e sviluppata. Dal suo secondogenito Marco, ad esempio, che sceglie di laurearsi in Scienze e tecnologie alimentari per poi specializzarsi a **Cast Alimenti**, la scuola fondata da Iginio Massari. «Il mio percorso di studi mi ha aperto un mondo. Tutto quel che fino ad allora per me era stato imparare con gli occhi poteva diventare anche una conoscenza scientifica, capirne i meccanismi chimici, biologici e così migliorare la scelta degli ingredienti, processi e gusto». L'intuizione più grande avviene durante il corso di Genetica agraria: venire a conoscenza di un numero di varietà di grano impensabile e

una vera e propria conversione per Marco. Torna a Morrovalle e fianco a fianco al padre e alla sorella Valentina inizia a sperimentare quel che ha imparato. «Abbiamo fatto una mappatura dei fornitori locali, dal burro, all'olio, alla farina, per dare spazio alle materie prime naturali e di origine marchigiana. Un lavoro certosino ma oggi è il nostro valore aggiunto». Poi i primi test in laboratorio con una di quelle varietà di grano che tanto lo avevano sconvolto. Otto mesi dopo vede la luce il suo Pane della Marca, frutto di tanti tentativi. «La difficoltà è dovuta ai semi della farina che crescono a seconda delle condizioni climatiche, seguono i ritmi della natura al punto da essere definita farina evolutiva, che cambia cioè a seconda delle annate». Oggi, dopo quattro anni da quell'intuizione, sono nove i dipendenti della Forneria. La sua scommessa contraddice la preoccupazione che la cura del prodotto e la sostenibilità non vadano insieme. Al momento l'80% dei prodotti è locale, ma si punta ad arrivare al 95% nei prossimi tre anni.

LAURA ALDORISIO

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I fratelli Valentina e Marco Salvucci



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176