

Storie

Veneto & Friuli Venezia Giulia

dove mangiare

Pizze hamburger e gyoza

Pizzeria Capri Via Dante 8/A, Ponte di Piave (TV). Tel: 0422858139. Pizz'Antica di Anticamento (nella foto).
Madly Via Roma 70, Quarto d'Altino (VE). Tel: 04221789345. Hamburger e tartare.
Mies Via Ronzinella 118, Mogliano Veneto (TV). Tel: 0418224451. Gyoza e hummus.



dove dormire

Sul fiume, biologici, con l'orto

Borgo Ca' dei Sospiri Via Roma 146, Quarto d'Altino (VE). Tel: 0422823117. Piscina e fiume
Dimora di Campagna Via Marconi 50, Casale sul Sile (VE). Tel: 3356918084. Orto e colazione fatta in casa.
Al Segnavento Via Gatta 76/C, Mestre (VE). Tel: 0415020075. Con Fido, fra prodotti biologici.

I campi coltivati con i grani antichi, una app e un forno che lavora su ordinazione. A Musestre da tre anni c'è chi ha fatto una piccola rivoluzione. Con successo

Mirko, Damiano e la sfida di fare il **pane** di una volta

di **Martina Tallon**

La storia

● Il forno **Anticamente** è stato aperto nel 2016 a **Musestre**, in provincia di Treviso. Protagonisti di questa esperienza **Damiano Visentin**, che ha due pizzerie chiamate Capri, a Jesolo e a Ponte di Piave (Tv) e **Mirko Visentin**, che cura logistica e comunicazione

● Il forno produce dalle **250 alle 300** pagnotte al giorno, pane in cassetta, basi per pizza e focacce.



Album
Mirko Visentin (a sinistra) e Damiano Visentin. Sotto, il loro «pane coraggioso», un dettaglio dello spaccio a Musestre e infine uno dei campi coltivati nella zona da dove arriva il grano per il forno

«L

a gente ha bisogno di pane». Appena pronunciate, le parole di Mirko Visentin mi si stampano in mente come un manifesto d'intenti: trasparente, rivoluzionario, risolutivo. Penso che se Maria Antonietta avesse interpellato Mirko e Damiano del «pane coraggioso», non avrebbe mai pensato di sfamare il popolo in rivolta a suon di brioche.

Il progetto *Anticamente* nasce tra il 2014 e il 2015. Nel 2019 si è passati da 2 a 12 ettari di terreno adibito alla coltivazione dei grani antichi, la base del «pane coraggioso». Ad oggi il laboratorio di panificazione di Musestre (TV), avvia-



to nel 2016, sforna e impacchetta dalle 250 alle 300 pagnotte a settimana per un totale di 500-600 chili di prodotto finito a cui si aggiungono il pane in cassetta, le basi per pizza e le focacce. Ma non è sempre stato così: come avviene per tutti i progetti sovversivi, la partenza si fa in sordina, «beccandosi anche qualche sfottò».

Mirko mi racconta degli albori, di quando Damiano pensò di dare una svolta alla sua pizzeria Capri di Jesolo decostruendo il concetto di pizza gourmet: meno fronzoli, più sostanza, ovvero più consapevolezza della materia prima. Ecco che i grani antichi fanno breccia come baluardo di primordialità e verità: vanno studiati senza riserve, con le mani in pasta. Ma

cosa porta un editore digitale e web designer ad appassionarsi di grani antichi e panificazione? Mirko gestisce la logistica e la comunicazione, eppure quando mi mostra una spiga di grano monococco sembra recitare un sonetto. La poesia, infatti, fu galeotta: Mirko ha pubblicato un libro di poesie in dialetto scritte da Damiano ed è scoccata la scintilla. In comune hanno soprattutto la tenacia e la voglia di scardinare lo status quo partendo da un approccio storico.

Il pane coraggioso di *Anticamente* è prodotto a filiera corta: le varietà antiche recuperate in giro per l'Italia crescono nell'*Azienda Agricola De Faveri* di Eraclea (VE) e vengono macinate a pietra a Rossano Veneto (VI) dal Multi-

no *Terrevive*. Anche il metodo di coltivazione è ancestrale, il cosiddetto «oltre il biologico» che lascia prosperare il frumento senza interventi.

Le coltivazioni ospitano farro monococco, Frumento Piave e Gentil Rosso. Ma a sedurmi sono soprattutto i miscugli, poetici e spavaldi. Dalla Toscana hanno portato a casa un insieme di 20 semi provenienti da tutta Europa, per poi piantarlo nella zona del Basso Piave. Mirko mi spiega il fascino indomito del miscuglio: «Si adatta facilmente al terreno e al cambiamento di condizioni climatiche ma il risultato è diverso durante tutto l'arco della sua esistenza. Ne ricaviamo una farina poco stabile che rende la panificazione una sfida interessante». C'è poi un secon-

do miscuglio, meno ostico, fatto di varietà recuperate vicino casa — Gentil Rosso, Andriolo, Inalettabile e Verna — e più incline alla panificazione. L'instabilità del pane coraggioso fa da controparte a una rigida gestione delle prenotazioni e del laboratorio, per evitare sprechi e velocizzare il lavoro. Tutto avviene tramite App: la prima permette a privati e ristoratori di prenotare il proprio pane, mentre la seconda è ad uso interno e serve al panificatore per capire quando deve produrre nell'arco della giornata sulla base delle richieste. Una rottura con il tradizionale lavoro dei forni che sfornano di notte su una stima e attendono i clienti l'indomani. Da *Anticamente* invece il pane si fa di giorno e si ritira in azienda, nei gap (gruppi di acquisto pane) o nei negozi più vicini. Per Mirko «si tratta di un circuito produttivo sano e rivoluzionario. Abbiamo osato e cambiato lo stile di vita alimentare dei nostri clienti».

Qui c'è un'indole ribelle: «Per essere punk non serve avere la cresta. Bisogna decidere di non farsi plasmare dal giudizio altrui, non cadere nel tranellone di fare quello che gli altri si aspettano da te». L'irriverenza brilla anche nel futuro di *Anticamente* che mira a crescere ma senza perdere il contatto con il progetto iniziale fuso con la democraticità e la genuinità intrinseche del pane che hanno strenuamente voluto.

L'idea è quella di esportare il modello oltre il territorio di nascita mettendone a dispo-

sizione la reputazione, il know-how, la tecnologia e lo stile di comunicazione. Il primo test è con un'azienda agricola di Parma, mentre a pochi passi dalla sede di Musestre Damiano e Mirko stanno per prendere in gestione 12 ettari nelle terre

di Altino dove piantare farro monococco come si faceva 2000 anni fa e altre varietà antiche del periodo a ridosso della rivoluzione industriale: «La terra che stiamo affittando è di un uomo di 90 anni che la coltivazione naturale e pulita ancora se lo ricorda».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un circuito produttivo sano e rivoluzionario. Abbiamo osato e cambiato lo stile di vita



Per essere punk non serve la cresta. Bisogna non farsi plasmare dal giudizio degli altri