

Dal grano al pane, tutto in famiglia

Genesi di un laboratorio artigianale

COME TI FA SENTIRE
QUESTA NOTIZIA

1

0

Ascolta
Stampa
Email



La famiglia Pezzini: Irene, 22 anni, mamma Annarosa e papà Giovanni (Foto A.d.m.)

24 ottobre 2014

di Alessandra Dal Monte

Un **ciclo produttivo** che si chiude **all'interno della stessa famiglia**: padre e fratello che coltivano i campi e macinano la farina, mamma e sorelle che producono il pane e gestiscono un negozio. «**Dal gran al pan**» è il nome del **panificio artigianale** della **famiglia Pezzini**, che si trova in un paesino dell'**alta Val di Non**. Tutto è fatto in casa, appunto: le farine sono quelle di segale, farro, grano tenero e integrale coltivate e poi **macinate a pietra** da papà Giovanni e da Tiziano, 24 anni. Mamma Annarosa e la figlia Irene, invece, gestiscono il panificio con l'aiuto della sorella Silvia. Il loro piatto forte è il **pane all'ortica** (rigorosamente raccolta da loro) e quello all'**erba cipollina** (coltivata nell'orto), e poi i dolci rustici e caserecci che i turisti della zona hanno molto apprezzato durante la scorsa estate.

«Tutto è iniziato per passione — racconta **Irene, 22 anni**, diplomata alla scuola alberghiera — Mio papà fa il falegname, ma gli sono sempre piaciuti i campi. Ha cominciato a **seminare quasi per scherzo**, poi ci ha preso gusto. Si è procurato dei vecchi mulini in pietra e ha cominciato a **macinare la farina**. Qualche mese fa

la decisione di venderla: abbiamo aperto il panificio a giugno, io non ero molto convinta perché avrei dovuto annullare la mia vita. Sveglia alle due di notte, tutti i giorni. Non è facile. Ma adesso lo rifarei mille volte, mi piace tantissimo questo lavoro avanti qualcosa di mio».

COSA DICE IL PAESE 6% si sente