

GLI ARTIGIANI

MA LO SAI CHE TI AMO?

DA VENETO, MARCHE
E TOSCANA TRE STORIE
NATE DA UN SOGNO, DA UNA
SCOMMESSA VINTA, DALLA
PASSIONE PER LA TRADIZIONE



BRIO GLUTEN FREE BAKERY DUE CUORI E UN FORNO

SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)

Giovanna e Paolo avevano l'ambizione di aprire un'attività alimentare che non c'era. Quattro anni fa si sono trasferiti in provincia di Verona e hanno capito subito che quello che mancava era un posto dove poter acquistare prodotti da forno, dolci e pasta fresca di qualità, **certificati senza glutine**. «Per noi è stata una scommessa, volevamo produrre ciò che avremmo voluto mangiare», ricorda Giovanna. È nata così l'idea di un negozio-laboratorio di specialità artigianali. Da provare il pane di grano saraceno a lenta lievitazione, i pasticcini mignon, i biscotti alle nocciole e cacao o i tortellini all'uovo, tutti preparati con ingredienti selezionati gluten free e garantiti dai controlli dell'Associazione Italiana Celiachia - AIC. Piazzetta Napoleone 10, brioglutenfreebakery.com

«Passione e pazienza» è il motto di Paolo e Giovanna, soci nel lavoro e compagni nella vita.



Emilio Spada con il suo «pecorino degli amanti». Forte, minerale, con profumi di paglia, viene estratto dalla fossa in novembre, dopo 100 giorni di fermentazione.

CAU & SPADA PASTORI NEL TEMPO

SASSOCORVARO (PU)

Il **pecorino degli amanti** si chiama così perché stagiona nella fossa del convento marchigiano dove sono custodite le reliquie di San Valentino, patrono degli innamorati. Lo prepara Emilio Spada, che insieme con la famiglia Cau governa una nuvola di pecore e gestisce un'azienda biologica non meccanizzata. La sua «passione casearia» arriva da papà Antonino, che si è trasferito dalla Sardegna nelle Marche portando nel continente i segreti della produzione del pecorino dell'Isola. A questa eredità Emilio aggiunge l'entusiasmo e la voglia di inventare anche qualcosa di nuovo. Località Ca' Becchetto, caespada.it



MARTELLI TRAFILA DI FAMIGLIA

LARI (PI)

Proprietario dell'unico pastificio italiano che ha sede in un castello, Dino Martelli si è ispirato a una ricerca storica per lanciare i suoi nuovi **fusilli di Pisa**: il formato riprende quello che già si produceva nel Medioevo nella città, con una spirale a sette giri, come quelli della famosa torre. Per tutte le paste, i Martelli, fedelissimi alla loro terra, usano semola di grano duro prevalentemente maremmano (una rarità) e lavorano l'impasto con **macchinari d'epoca**; un'essiccazione lenta garantisce superfici ruvide e porose per trattenere i condimenti alla perfezione. Via dei Pastifici 3, pastamartelli.it



Dino Martelli controlla l'essiccazione della pasta, che ancora oggi avviene in un impianto manuale.