



Matteo Marzo e Marco Ramassotto ospiti del Rotary

Il pane di Venaus è andato in trasferta ad Avigliana

AVIGLIANA - Trasferta aviglianese per Matteo Marzo, giovane ma esperto panificatore di Venaus, che la sera di lunedì 12 giugno è intervenuto a un incontro del Rotary Club Susa e Valsusa al ristorante Hermitage. Marzo, che appartiene alla terza generazione di una famiglia di panificatori, ha introdotto i presenti al suo mondo, quello di un professionista che costantemente fa ricerca per offrire al consumatore un prodotto di qualità. Matteo ha illustrato alcuni concetti riguardanti la pasta madre, la fermentazione, la farina, il lievito... per sfatare alcuni miti e spiegare come è cambiata la cultura alimentare dagli anni '60 a oggi. "Ho voglia di trasmettere ai miei clienti quello che faccio tutti i giorni, voglio che le persone mi chiedano informazioni sui miei prodotti" ha affermato Marzo, che appartiene al Richemont Club Italia, che riunisce i migliori panificatori e pasticceri, e al Laboratorio Valsusa, emanazione del Cna a cui fanno riferimento gli artigiani che lavorano in valle con

prodotti locali. Tra i fornitori del giovane vi è Marco Ramassotto di "ViVa". Il mugnaio ha spiegato come sono cambiati i processi produttivi dall'avvento dell'industria dagli anni '50 e '60, come è cambiato l'approccio al cibo: fino al primo dopoguerra l'agricoltura aveva l'obiettivo di produrre del cibo poi si è assistito all'aumento della produzione a cui sono corrisposti un calo di prezzo e una minor attenzione alla qualità. Gli agricoltori hanno smesso di produrre del cibo e hanno iniziato a produrre commodities. "Noi facciamo retro innovazione. Abbiamo redatto un disciplinare con la facoltà di Agraria di Grugliasco per individuare le tipologie di grano adatte ai terreni che volevamo coltivare e ci siamo affidati a una decina di agricoltori delle province di Torino e Cuneo".

La filosofia di Matteo e Marco è comune: mettere insieme le buone pratiche antiche e i mezzi oggi a disposizione per dare vita (termine non casuale) a prodotti di ottima qualità.

SARA GHIOTTO