

In evidenza

# Pane Vivo, un pane siciliano a Parigi. L'incredibile sfida di Adriano Farano

di: Caterina Lo Casto

29 gennaio 2021



Quando un giornalista campano che vive a Parigi si innamora del sourdough, il lievito naturale, può accadere che nasca un progetto in pieno *italian style*, al gusto di grani siciliani.

Abbiamo avuto il piacere di conoscere Adriano Farano, una skype call molto attesa, e abbiamo assaporato col pensiero e con il cuore il pane di "Pane Vivo", fatto solo con *Russello* di Sicilia in purezza, farine bio di Mulino Drago rigorosamente.

Un prodotto che parla italiano, animato dalla voglia di innovare nel panorama della panificazione europea. Una sfida buona, l'educazione alimentare a partire dal cibo più basic, e il ritorno alle origini del pane, alla sacralità che si era persa. La *pasta madre viva* è la *conditio sine qua non* per avere una pagnotta lievitata nel rispetto dei tempi naturali, delle farine e della pancia (basta gonfiarsi). Mangiare il pane quotidiano può e deve tornare a essere un rituale. La condivisione del "corpo" fatto di grano, l'oro della terra, è un momento importante, non senza una certa aurea religiosa, con un'immagine divina ma concreta. Cosa c'è di più addicted di una bella fetta fragrante dalla crosta forte e ruvida, e la mollica ben cotta al profumo di Sicilia?

---

Per i Parigini è il non plus ultra, tanto che Pane Vivo, fin dall'apertura a Marzo 2020, è stato accolto a braccia aperte nella capitale della baguette (di farina 00). Non solo un cibo buono e bello, ma soprattutto con un'anima e un pensiero, figlio ribelle di uno studio sul glutine che Adriano Farano ha cominciato a fare nel periodo in cui, da Parigi, si era trasferito in California con la famiglia. Dal primo forno in terracotta costruito con i suoi 3 figli nella Silicon Valley, alle innumerevoli ricerche e tasting di farine italiane, Adriano è approdato in Sicilia e la scelta è ricaduta sul miglior grano antico che esista. Un grano dai toni rossi, il Russello, dal profumo inconfondibilmente pieno ed erbaceo, con un glutine digeribile, altamente appetibile, in armonia con il microbiota intestinale. Questo non è solo un trend, è una visione, un messaggio da divulgare per illuminare la strada della panificazione futura, a colpi di bruschette (è aperta anche la bruschetteria oltre al Lab). Rientrato a Parigi decide di dare voce ai suoi sogni, apre la bottega a rue de la Chine 49, e insieme ad altri 5 ragazzi visionari, comincia a sfornare le sue meraviglie di grano organico. L'impasto è uno, valore alle cose semplici e minimali, i formati sono vari, dal "Sapiens" la sua pagnotta originale in onore dei primi uomini panificatori, alla "Figata" con fichi. Ora anche uno con olive Nocellara DOP siciliane, che goduria.

Adriano porta avanti una causa importante, schiarire le idee comuni sul pane, e lo fa bene, formando i suoi ragazzi al banco, perché "il pane va raccontato" ci dice, non solo mangiato, va celebrato, non solo impastato. Progetti futuri? Continuare a fare un buon prodotto, senza allargarsi troppo per non snaturare l'identità artigianale del marchio, con la consapevolezza di portare avanti la bandiera del Made in Italy, a Parigi, in modo etico e salutare.

**Pane Vivo – Le Lab**

49, rue de la Chine  
75020 Paris

**Pane Vivo – La Bruschetteria**

27, rue Bosquet  
75007 Paris

<https://panevivo.com>

Aperti dal lunedì alla domenica dalle 9.00 alle 15.30

---



Adriano Farano