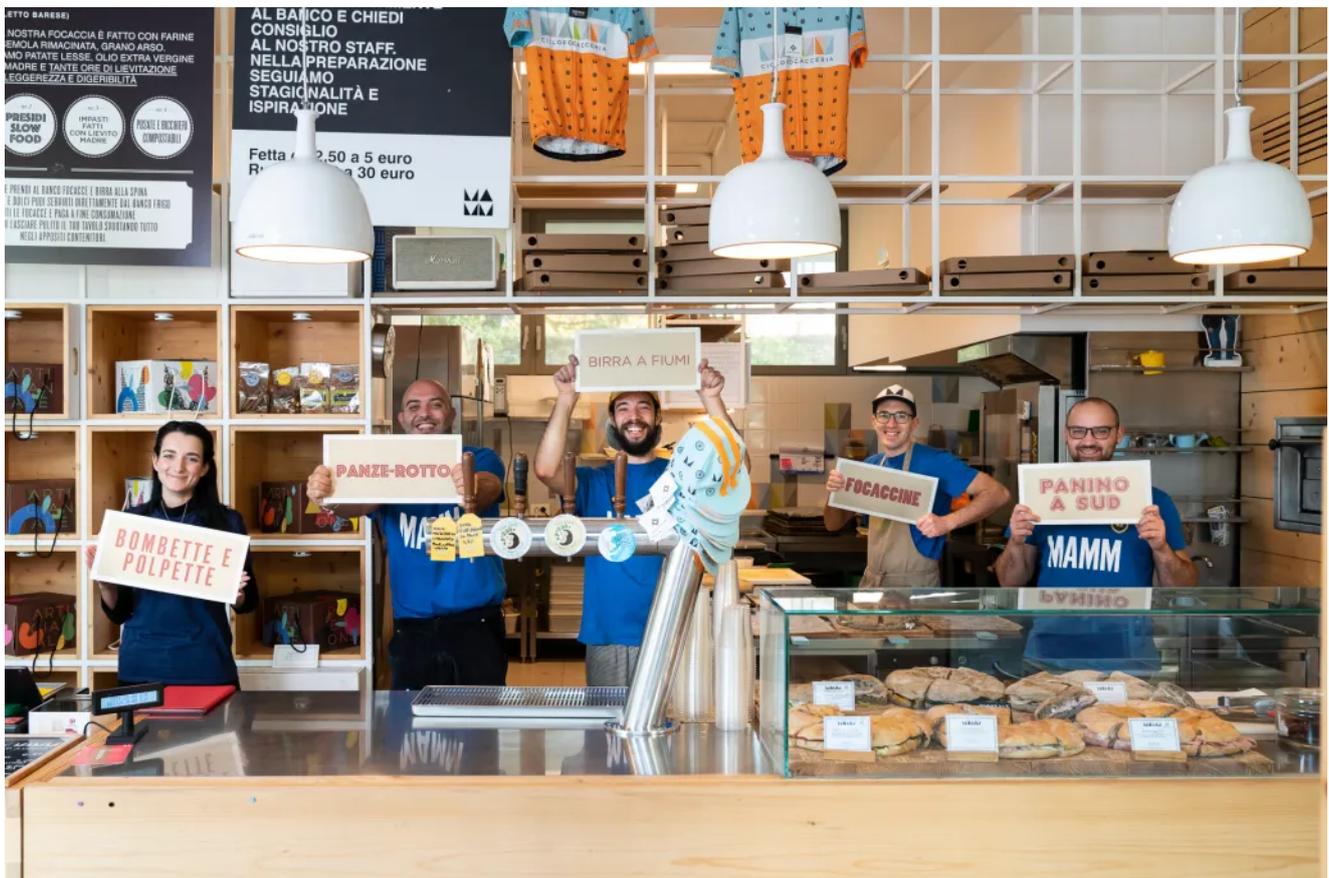




Mamm ciclofocacceria: che pedalate di gusto!

13 Gennaio 2023

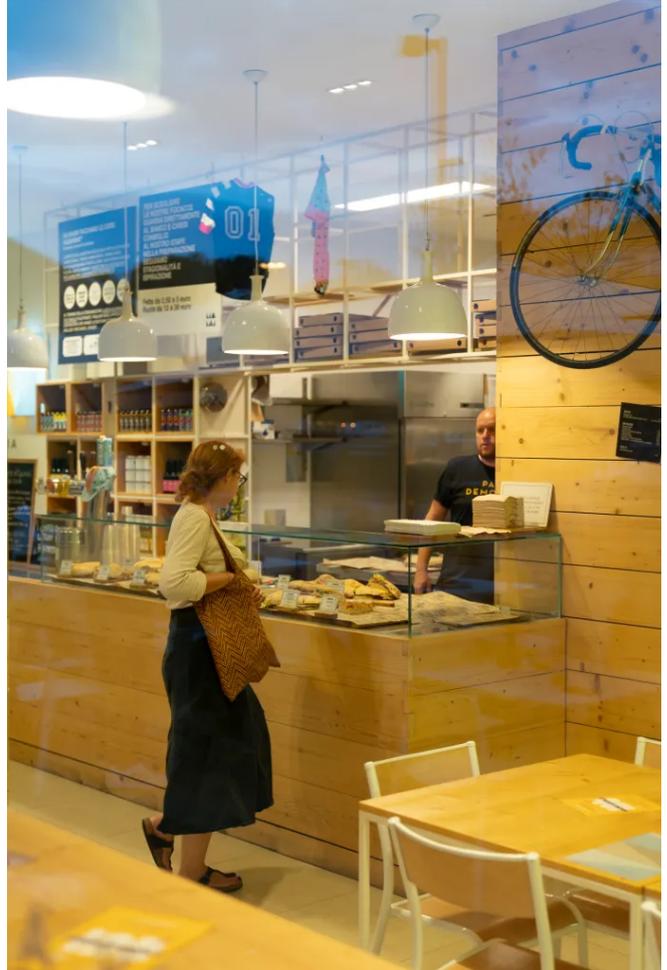


Testo di Alessandra Piubello

Foto di Fabrice Gallina

Questa è una storia ricca, da leccarsi i baffi. Forza, saltate in bici, partiamo per un viaggio dalla Puglia – precisamente da Gioia del Colle – fino a Udine. In mezzo facciamo una sosta a Bologna dove i nostri protagonisti si sono conosciuti. Roberto Notarnicola e Chiara Campeis andavano ancora all'università quando scocca l'amore. Ma lei deve partire per trasferirsi a Udine. Pare un romanzo la loro storia umana e professionale. Roberto si laurea

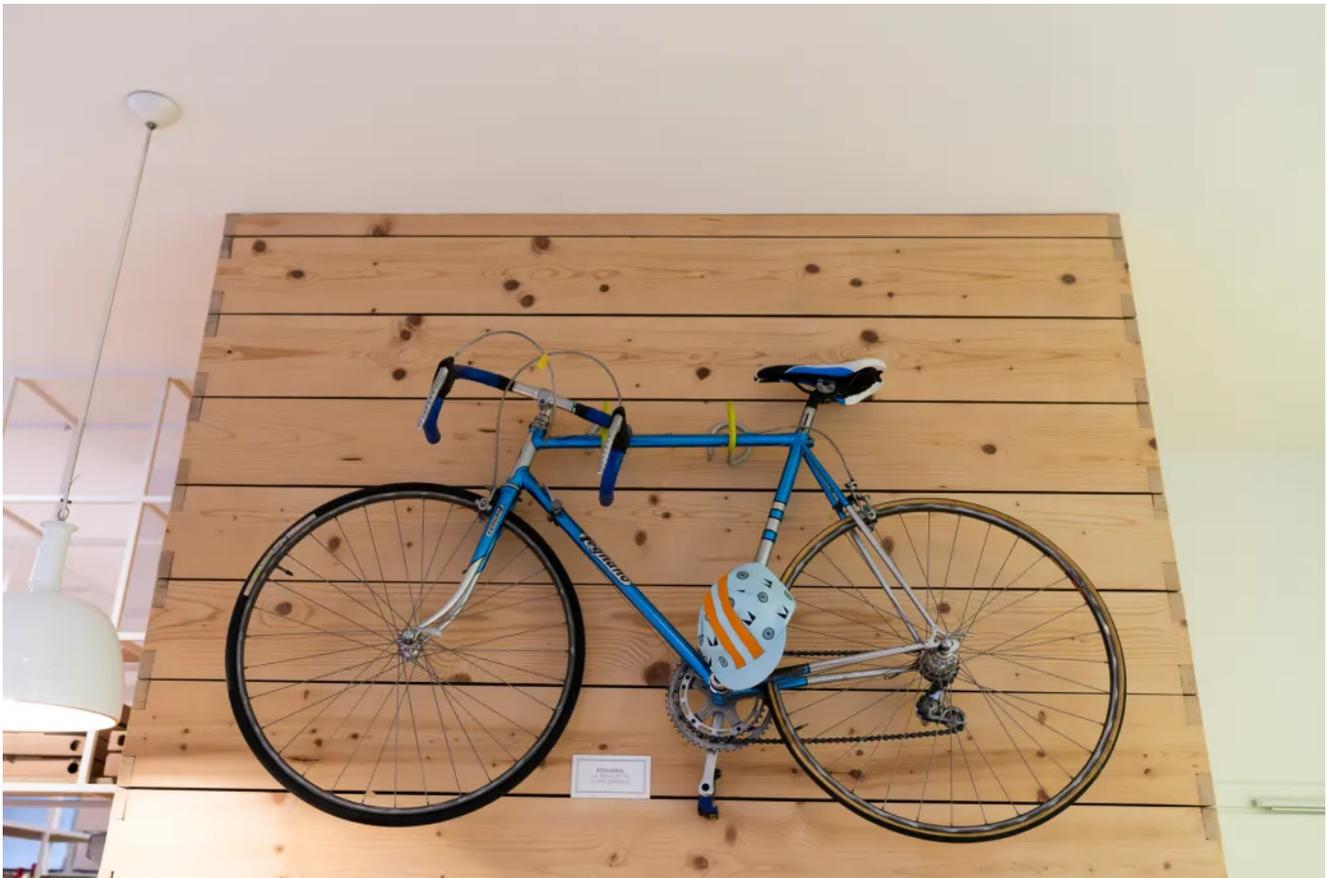
in economia e la raggiunge. Lavora nel gruppo BCC ma non smette le sue passioni di sempre: la bicicletta e impastare focacce. In lui vive un ricordo vivido, quell'infanzia al forno di paese della nonna, mentre Roberto guardava, imparava e impastava, e risente in sé tutti i profumi, i sapori e la convivialità tipica familiare del Sud.



L'unità di misura per la focaccia barese è la ruota, lo stesso nome che muove il velocipede che la coppia usa abitualmente come mezzo di locomozione. Il progetto fermenta lentamente ma costantemente: nel 2015 Roberto vede, mentre usciva dal Teatro Nuovo Giovanni da Udine, il locale che aveva in mente, fuori dal centro ma raggiungibile facilmente, poco trafficato, protetto e con zone verdi.



“Volevo uno spazio che visse la quotidianità – racconta Roberto, bel sorriso franco e sguardo determinato – qui ci sono le scuole, l'Università, il teatro, l'ASL. Non desideravo un locale alla moda, ma un posto per tutti, per le famiglie, gli anziani, i bambini. Volevo che si vedesse tutto all'interno, i nostri volti al lavoro, in totale trasparenza”.



Pensa che ti ripensa, fa portare dalla Puglia un arredamento particolare: le sedie con i pioli che richiamano la raccolta delle olive, i sellini delle bici da appendere al muro, una parete che sembra una luminaria, le lampade in ceramica tipica del Sud e poi appende qualche bicicletta qua e là, dell'abbigliamento sportivo e l'ambiente, luminoso, con le ampie vetrate e il chiaro legno di betulla, richiama l'attenzione. È una novità un luogo del genere, forse mai concepito da altri. Mette allegria, dà una spinta al buonumore.



Decide di chiamarlo Mamm, in onore alla mamma, ma anche per simboleggiare il lievito madre, così importante nel suo lavoro. Roberto va a conoscere personalmente tutti i fornitori con i quali vuole collaborare: un viaggio per l'Italia delle bontà, un percorso che narra le stagioni, i territori, l'artigianalità del Bel Paese. Gli impasti, che cura personalmente, sono a base di farine italiane, dalla produzione regionale, come quella del Mulino Moras che si trova appena fuori Udine, per arrivare al grano arso che proviene da un antico molino a Martinafranca (Taranto), passando per farine delle Marche, della Basilicata.



"Da Mamm facciamo le cose *aggarbat* (per bene in dialetto barese)": è il benvenuto stampato sulla lavagna dove sono elencate le focacce. Mi siedo all'esterno, tra una famiglia, un gruppo di amici e una nonna con bambini e finalmente mi godo un assaggio multiplo. Parto con la classica ruota *Pugliese*, *pomodoro*, *origano* e *olio extravergine d'oliva*: semplice, gustosa. Poi attacco con la *Toastaccia*, un classico del locale: cotto affumicato friulano Morgante, fiordilatte caseificio Girardi, maionese Mamm, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, insalatina. Una delizia, croccante e saporita.



Avreste dovuto vedermi: sprizzavo una gioia quasi infantile per le combinazioni ben riuscite, per gli ingredienti di ottima qualità e anche per quel pizzico di creatività che insaporiva le ruote. Come nel *Pastrami Bool Aarson*, *cetriolini*, *salsa cheddar*, *maionese Mamm alla senape in grani e miele di coriandolo di Mieli Thun* e *cavolo cappuccio*. Ho assaggiato anche la *Matriciana* (pancetta friulana Salumi Molinari, cacio di Pienza, pomodoro al forno, maionese Mamm alla cipolla bruciata) e la *Finocchiona* (finocchiona Igp salumificio Mannori, fonduta di provolone di Gioia del Colle, carciofi in olio evo Masseria Mirogallo), golose e vi assicuro, digeribilissime!



Ma la storia non finisce qui. La creatura di Roberto e Chiara si sdoppia. Nel 2020 di fronte al loro locale fondano Mamm Pane. "Roberto vola – scherza Chiara in metafora ciclistica – io tengo i freni". In piena pandemia, quel pugliese cocciuto si mette in una nuova avventura. Vuole portare a Udine il pane grande e rotondo, quello da condividere a tavola come in Puglia, che dura anche giorni. Il suo desiderio è di creare un locale dinamico: panificio, colazioni con pasticceria da forno, pasticciotti, croissant, pan brioche preparati a mano, caffetteria e bistrò. Un altro successo.

Roberto e Chiara si guardano negli occhi, stringendosi la mano, come a chiedersi: "Chi l'avrebbe mai detto?". Una storia di coraggio, di passione per le proprie origini e per l'italianità del buon gusto, di sacrifici e di tanto ardore. Ad maiora semper!



Mamm Ciclofocacceria

Largo del Teatro 2

33100 Udine (UD)

Tel: +39 342 619 1801

www.mamm-udine.it

Mamm Pane

Via Bersaglio, 1

33100 Udine (Ud)

Tel: +39 375 5112102