



Da Vaia il pane Pancor. Avete mai mangiato del pane la cui farina è stata ricavata **dalla parte edibile della corteccia di un albero**? Se avete avuto la fortuna di assaggiarlo ne avrete sicuramente apprezzato la **bontà, l'unicità e la croccantezza** del prodotto. In caso contrario vi siete persi un alimento sano, genuino e dalla bontà unica.

Pane Pancor, ricavato dalla corteccia degli alberi abbattuti dopo la tempesta Vaia

Per poter togliervi la curiosità basta andare a fare un giro in **Friuli** e più precisamente nel suo capoluogo. Qui, **ristorante Il Fogolar 1905**, sfornano ogni giorno il **Pancor**, pane sfornato di buona mattina, usando un ingrediente davvero originale. E' la **farina ricavata dai tronchi degli abeti bianchi e rossi**, inesorabilmente **abbattuti dalla terribile tempesta Vaia**, che ha letteralmente spazzato e messo a terra una parte dei boschi della Carnia e di Sappada, proprio alla fine di ottobre di 2 anni fa. Vennero distrutti migliaia di ettari di bosco con oltre un milione di metri cubi di legname abbattuto a terra.



Stefano Basello, chef de Il Fogolar

La tristezza per questa devastazione toccò anche **Stefano Basello**, noto chef de **Il Fogolar**, il ristorante dell'hotel **Là di Moret a Udine**. Il legame forte e struggente nei confronti

del suo territorio lo attivò immediatamente, per conservare e, in un certo senso far rivivere, la bellezza di quei luoghi e l'essenza degli alberi sterminati dalla furia della pioggia e del forte vento.



Pancor, dalla tempesta Vaia nasce il pane del bosco

Con l'aiuto della sua brigata di cucina, Stefano Basello si mise subito al lavoro per recuperare la corteccia con un attrezzo da lui stesso forgiato. Sorse così **Pancor il pane del bosco**, per la realizzazione del quale utilizzò **la parte interna della corteccia** degli abeti abbattuti a causa della tempesta Vaia. Quella più nutriente **dove scorre la linfa**, che venne essiccata e poi impastata con una percentuale di farina di frumento, lievito madre e l'acqua di sorgente, quella di Timau che imbottigliò direttamente, vicino al confine austriaco.



Si riaccendono le tradizioni dei montanari

Non si trattò di una stravaganza, ma di **riaccendere le tradizioni delle genti di montagna**, quando la farina era riservata solo ai nobili oppure scarseggiava e si utilizzavano

prodotti alternativi. Ne ricavò così un pane non solo buono e croccante, ma in grado di far tornare a vivere un territorio e la sua natura.

Stefano mette ogni giorno Pancor, il Pane del Bosco, sui tavoli del ristorante, nel suo **Menu Pancor**. Lo accompagna con del delizioso burro di malga ottenuto dalla crema di affioramento e con dei piatti davvero prelibati. Tra questi i Bottoni al coniglio, formaggio caprino, pioppini e brodo di melograno. Senza dimenticare la Pezzata rossa con cavolo di Collina.



Menu Pancor

Per concludere con il **Rimedio Friulano**, un trittico di prelibatezze della zona e i **Cramars**, diversi tipi di biscotti prelevati con le pinze da una cassettera in legno appesa a mo' di gerla sulle spalle di un aiutante. Il tutto accompagnato dagli **ottimi vini friulani**, la Ribolla Gialla, il Sauvignon e lo Schioppettino, con la conclusione del **Tagliamento Wild**, un cocktail fenomenale che lascia la bocca fresca e armoniosa.



Preparazione del Pancor

Ma non è finita qui: come ricordo del menu Pancor, dedicato al Pan del bosco, ricevete la **Growing paper**. Un foglio di carta con dei piccoli semi impastati, con le istruzioni per riporlo in un vaso o in giardino su del terriccio. La carta piantabile si deve coprire con circa 3 cm di terra, deve essere innaffiata con un po' d'acqua ogni giorno e dopo una settimana...i semi iniziano a germogliare. Davvero geniale.

Il Pane del bosco diventa un film

Un'esperienza davvero appagante che vi permetterà di andare a visitare [le valli e i boschi](#) a nemmeno un'ora d'auto. Gli stessi percorsi da Stefano Basello alla ricerca di quegli ingredienti che danno alla sua cucina quel sapiente mix di tradizione e innovazione.

Prima di partire però cliccate su questo link https://youtu.be/VNNJsE8_FVg per vedere il cortometraggio "Pancor – Il pane che viene dal cuore". E' stato realizzato per raccontare la storia di Stefano Basello nei boschi della Carnia e di Sappada, alla ricerca degli ingredienti.



Boschi della Carnia e Sappada dopo Vaia

L'idea di fare il cortometraggio è nata al regista Swan Bergman, leggendo la notizia di questo chef che si alza alle 5 di mattina per andare nei boschi con la gerla sulla schiena, a recuperare erbe, bacche, licheni, gemme e piante selvatiche, che diventano poi vere e proprie materie prime alla base delle preparazioni nella sua cucina.

Questo gesto di **sensibilità e rispetto per la natura** colpì così il secondo protagonista di questa storia. Swan Bergman è un regista bolognese di origine svizzera, noto tra l'altro per la realizzazione delle regie live dei tour di Vasco Rossi. Swan si mise sulle tracce di Stefano e quando lo conobbe ne rimane incantato. L'uomo, a tratti ricorda un folletto appena uscito dai boschi. Cattura la curiosità di **Swan che decide di farlo diventare protagonista di un documentario**. Viene ambientato proprio nelle zone distrutte nell'ottobre 2018 dalla tempesta Vaia e nelle più incontaminate vallate

carniche.



Pancor, pane del bosco e burro di malga

Pancor, il pane del bosco e le produzioni del cuore

La convinzione di **Bergman** che la comunicazione può migliorare il mondo e la capacità di **Basello** di trasmettere la magia dei suoi luoghi, diventano un tutt'uno. Un fil rouge che coinvolge Edoardo **Marini**, il terzo protagonista di questo documentario, nonché proprietario del ristorante, che ha sempre creduto nei progetti di Basello. Marini lo ha incoraggiato affinché il territorio, la sua storia, le sue radici e i suoi protagonisti fossero sempre al centro dell'offerta enogastronomica del ristorante.

Ecco perché **la cucina de Il Fogolar, dove di cucina il Pancor, Pane del bosco, privilegia la scelta di materie prime.** Prodotti provenienti da piccoli artigiani, contadini e allevatori, che hanno permesso la riscoperta di ingredienti dimenticati. Antiche ricette in grado di far scoprire e valorizzare un intero territorio. Così si chiude il cerchio tra questi tre personaggi, moderni visionari, convinti che ciascuno di noi, con le proprie azioni, possa davvero cambiare il mondo. (150)



Un mondo già migliore, un mondo che esiste, concreto e fatto di persone che hanno creato una magia nel luogo dove vivono, come recita l'introduzione del film. A dare man forte al regista due giovani videomaker friulani che hanno passato anche notti nei boschi. Accovacciati sugli alberi hanno ripreso tramonti e albe per dei sensazionali time-lapse, davvero entusiasmanti.

Attraverso la comunicazione – chiude Bergman – possiamo cambiare il mondo. Noi realizziamo produzioni che partono dal cuore e che possano creare un effetto butterfly, per incentivare un turismo che possa portare una meritata ricchezza.

testo di Claudio Soranzo

INFORMAZIONI:

<https://ladimore.it/ristorazione/fogolar-1905/>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/sutrio-sapori-di-montagna-in-friuli-venezia-giulia-301/>