

Emanuele Lenti, arte ed entusiasmo di un Maestro dei lievitati

scritto da Manuela Mancino | 26/06/2019



Questa è la storia di un ragazzo della provincia di Taranto che, negli anni Settanta, inizia come garzone in una panetteria e finisce per rilevare l'attività che diventa la Pregiata Forneria Lenti. È la genialità di un imprenditore che non smette di ricercare e scoprire, realizzare sogni e inseguirne altri

Basta incontrare **Emanuele Lenti** nel laboratorio della **Pregiata Forneria Lenti** di **via Raffaello a Grottaglie** (TA), per comprendere le ragioni del suo meritato successo. Basta osservarlo muoversi tra il forno e gli impasti per cogliere la profonda esperienza e tecnica appresa negli anni. Basta incrociare il suo sguardo per rendersi conto di quanto profonda sia la passione del panificatore pugliese nel compiere quotidianamente quei gesti.

Per ogni artigiano che si rispetti, dietro ciascun movimento si nasconde la pazienza maturata nel tempo, una vita trascorsa ad osservare lieviti e farine, uno sguardo capace di vedere “segni” che altri neppure immaginerebbero. E quell’innegabile sacrificio di vivere tra il caldo del forno e il logorante lavoro manuale; un sacrificio che poco ha di romantico per coloro i quali non appartengono a questo mondo, ma che per Emanuele è una **vera filosofia di vita**.

Emanuele Lenti, ambasciatore di un entroterra ancora da scoprire

Infatti, se non lo troverete chino accanto all’impastatrice, se non lo vedrete impegnato a realizzare le sue numerose creazioni, se non lo scovate destreggiarsi tra il forno ed il bancone con il suo inimitabile *savoir-faire*, lo troverete di certo tra piccoli produttori dell’areale o di rientro, carico di primizie, dalle campagne circostanti.

I suoi lievitati narrano un’anima innegabilmente pugliese e un cuore orgogliosamente grottagliese; le sue delizie ed i suoi sfizi salati, realizzati impiegando semole della regione e - laddove possibile - ingredienti di prossimità.

Emanuele Lenti si fa ambasciatore di un entroterra ancora da scoprire, con quel suo fascino a tratti schivo; si fa custode di un’antica arte che, almeno nel territorio, ha radici ataviche.

A caratterizzare questo artigiano è il suo continuo desiderio di ricerca, l’insaziabile sete di conoscenza e sperimentazione che lo ha portato, con successo di pubblico, a realizzare [gustosi lievitati](#), in collaborazione con talune realtà produttive, tra cui l’azienda agricola Santoro (e il suo capocollo) e l’Olivotto.

Non sono tuttavia da dimenticare i suoi “**pani quotidiani**”, i suoi taralli, calzoni, panzerotti, dolci di tradizione e le altre prelibatezze che quotidianamente inebriano numerosi “*addicted*” della [Pregiata Forneria Lenti](#).

Gusti autentici e identitari di un artigiano che si è fatto da solo

A colpire i clienti ed i gourmand di passaggio non è solamente l’indiscussa fattura delle lavorazioni giornaliere e la qualità delle materie prime, ma quel **gusto fortemente autentico ed identitario**, quel suo saper cioè racchiudere la biografia di un vero artigiano.

Ed è la storia di un ragazzo che inizia come garzone in un forno di terzi nel lontano Settanta; è la storia della tenacia di un intraprendente giovane che riesce a rilevare la stessa bottega dopo un decennio; è la genialità di un imprenditore capace di formare collaboratori professionali. Ed è il presente di un insaziabile ricercatore e scopritore, cresciuto tra i corsi di [Achille Zoia](#) e [Iginio Massari](#), tra la vita pratica e i sogni realizzati.

Pregiata Forneria Lenti

Via Raffaello, 11 - Grottaglie (TA)

[Sito web](#) - [Facebook](#)