

Al Forno di Calzolari di Bologna, lievita il pane e lievita il ritmo!

scritto da Francesca Badiali | 01/05/2016



A Monghidoro e Bologna al Forno di Calzolari, “Crescendo, musica a lievitazione naturale”, una combinazione vincente fra cibo e musica. Il progetto, alternativo e fantasioso, prevede 6 giovedì e 6 pani abbinati ad altrettante canzoni.



In un angolo di Monghidoro, paese sull'Appennino Tosco Emiliano, c'è un'istituzione: il **Forno di Calzolari**, presente fin dal 1956. Il Forno, negli ultimi anni, è riuscito velocemente ad imporsi nel settore grazie ad un interessante mix: un corretto bilanciamento tra tradizione e fantasia.

Fra i classici pani e dolci tipici della zona, realizzati con rispetto del territorio e delle materie prime, si possono trovare prodotti interessanti, frutto della creatività di **Matteo Calzolari** e del suo staff, che, è il caso di dirlo, sfornano una novità diversa ogni mese!

L'ultima idea vuole unire il gusto del pane e il gusto del ritmo e prende il nome di "Crescendo, musica a lievitazione naturale": sei settimane, sei pani e sei canzoni in abbinamento. La musica ha invaso il forno, ha ispirato i fornai, si è mischiata con la farina e altri ingredienti per dare vita a sensazioni che si potranno ritrovare nel pane.



Tutto è cominciato il 21 aprile con la dedica a “**Berta Filava**”, la celebre canzone di **Rino Gaetano**. La lana ha racchiuso questo pane, ricco di grani antichi, lieviti (fra i quali il famoso Gino, nome del lievito madre che da anni accompagna le creazioni del Forno) e germogli.

Preparando “**Mentre dormi**”, giovedì scorso, i fornai si sono fatti guidare dalla canzone di **Max Gazzé**. Tra fiordaliso e note di anice stellato, questo pane è una dedica a tutti quelli che non smetteranno mai di sognare.

Malto, soda e rock and roll saranno gli ingredienti di “**Tu vuoi fa' l'americano**”, disponibile nei negozi il **5 maggio** e realizzato fra le note del boogie e l'american dream. La musica nostrana, emiliana, sarà d'ispirazione per “**Vita spericolata**”, il pane del **12 maggio**. Con note di tabacco e whisky ci si potrà sentire una star che fa tappa al Roxy Bar.

Dopo la carica si passerà, giovedì **19 maggio**, alla dolcezza del paese di Oz con “**Somewhere over the rainbow**”, preparato con gocce di limone e acqua di rose, ideale per fantasticare un po' viaggiando verso la città di Smeraldo.

Da fiori e rugiada nasce infine un tributo ad un immortale della musica italiana, **Fabrizio de André**, e soprattutto alla sua “**Via del Campo**”: un pane perfetto per perdersi fra i caruggi genovesi che potrà essere acquistato il **26 maggio**.



Una combinazione vincente fra cibo e musica in un progetto alternativo e fantasioso che potrete trovare per sei giovedì nei negozi del **Forno di Calzolari**: dallo storico punto vendita a Monghidoro in Via del Mercato 2, alle sedi bolognesi in **Via delle Fragole 1** e presso il **Mercato di Mezzo** (l'antico mercato nella zona del Quadrilatero rilanciato pochi anni fa e divenuto in poco tempo una tappa obbligata per tutti gli appassionati del buon cibo e del buon vino) e perfino nella **Drogheria 53 in Via Pietralata 45**.

IL FORNO DI CALZOLARI

1. **Monghidoro (BO)**, via del mercato n. 2 (Tel. 051.6555292)
2. **Bologna**, via delle Fragole n. 1 (Tel. 051.443401)
3. **Bologna**, via Clavature n. 12
www.fornocalzolari.it