

STEFANO BORSELLI DEL FORNO A LEGNA LA TORRE RICEVE IL RICONOSCIMENTO DI MAESTRO ARTIGIANO PER LA PANIFICAZIONE ARTIGIANALE E BIOLOGICA, A LIEVITAZIONE NATURALE

Ben 36 anni di dedizione e passione per la panificazione e una nuova sfida: quella della formazione

Stefano Borselli titolare del Forno a Legna La Torre, situato a Diacceto, tra le colline fiorentine, oggi famoso per la qualità del suo lavoro, festeggia 36 anni di ininterrotta attività nella produzione di prodotti da forno e pasticceria artigianale e biologica con l'importante riconoscimento di **Maestro Artigiano**.

Il titolo prevede il possesso di una serie di requisiti e gli è stato attribuito dalla Camera di Commercio di Firenze per essersi distinto nella sua attività artigianale di panificatore, per la sua capacità di trasmettere la propria passione e perché riconosciuto depositario di un tesoro di sapere talmente prezioso per la comunità da volerne preservare l'esistenza, incoraggiandone la trasmissione con attività di formazione. Un mestiere che per essere appreso richiede studio, professionalità e passione.

Sono rare le attività fiorentine che si sono fregiate di questo titolo e Stefano Borselli è l'unico ad averlo ottenuto per la panificazione.

“L'attestato di maestro artigiano - racconta Stefano, che già svolge alcune attività di insegnamento - è un riconoscimento di cui sono fiero. La panificazione è uno dei mestieri più antichi ed è alla base del nutrimento di diverse civiltà nella storia dell'umanità. Se hai acquisito molte conoscenze in questo campo hai due strade di fronte: quella di tenerle per te, esaurendole, oppure quella di trasmetterle agli altri, facendole restare vive.”

Per perfezionare la sua arte, Stefano Borselli ha affinato con anni di **esperienza e studio le tecniche per panificare** e ha creato una gamma di prodotti usando diversi tipi di farine, dalla ricerca dei grani antichi all'uso di farine prive di glutine, offrendo ai clienti una sempre maggiore varietà di gusti e ingredienti. Per questo ha coinvolto nel tempo la collaborazione di gastroenterologi e Università.

Tutta la produzione si basa sulla **panificazione a lievitazione rigorosamente naturale**, utilizzando esclusivamente **lievito di pasta madre**. Le materie prime sono tutte **certificate bio** ed in prevalenza provengono dal prezioso territorio toscano. I cereali utilizzati sono coltivati nel rispetto della natura e **macinati a pietra**.

Un **sapere e una maestria insostituibili** che danno vita a un pane di straordinaria croccantezza, digeribilità e durabilità, che riesce a mantenere le iniziali caratteristiche anche dopo diversi giorni.

“La nostra è una produzione da sempre biologica e nutriamo la speranza che altri seguano la nostra traccia - osserva Janneke Zambrano - con l'intenzione di fare un prodotto sano, non solo per le persone ma anche per l'intero ecosistema.”

Un mestiere spesso associato solo al sacrificio e agli orari impossibili e invece, diversamente da quanto si possa pensare, adatto ai giovani che, se armati di volontà, impegno e passione, possono trovare in esso stimolanti opportunità professionali. Lo testimonia Alice, figlia di Stefano e Janneke, che cura la parte commerciale e comunicativa dell'azienda.

“Bisogna sfatare alcune credenze. Al giorno d'oggi il lavoro del fornaio può essere un mestiere bello e molto richiesto, svolto con orari accettabili, permette di guadagnare bene e volendo di fare questo lavoro anche in altre parti del mondo”. Da ora in poi il maestro artigiano Stefano Borselli può trasmettere il suo patrimonio di conoscenze sulla panificazione alle future generazioni e a chi desidera iniziare quest'attività, dando l'opportunità di apprendere a stretto contatto di un vero custode dell'Arte Bianca.

Origine del Forno a Legna La Torre

Stefano ha fondato la sua attività nel 1987 insieme alla moglie Janneke Zambrano improntandola fin dall'inizio, molto prima di quanto questo si affermasse a livello culturale, alla via del biologico, avendo a cuore l'etica di creare prodotti buoni e al tempo stesso sani e genuini. I primi esperimenti sono stati fatti nel forno di un'antica torre ghibellina, immersa nella campagna fiorentina, da cui deriva il nome dell'attività.

Il forno a legna

L'amore per la panificazione e la continua ricerca della cottura ottimale del pane, porta a costruire nel 1988 un forno a legna, fatto su misura e con tutti i migliori criteri del maestro fumista Livio Piroli. Un forno a volta piana eseguito seguendo un disegno leonardiano, unico nel suo genere e che può vantare, in quasi 40 anni, di avere cotto soltanto farine biologiche.

Il Lievito Madre

Il lievito madre è l'altro grande protagonista dell'incredibile avventura di Stefano Borselli e Janneke Zambrano, un lievito di oltre 200 anni, donato da un maestro panettiere e tutt'ora utilizzato e custodito come un grande tesoro inimitabile.

I prodotti

Il prodotto primario del forno è il pane, sia toscano che speciale, a lievitazione naturale, croccante, con una grande digeribilità e conservabilità. Non un solo pane, ma tanti tipi di pani con svariati tipi di farine, schiacciate, pizze, biscotti, prodotti di pasticceria classica e vegana, tra cui Panettoni e grandi lievitati fino al Kefir di mela, un probiotico naturale alla mela fermentata. Un'incredibile varietà di gusti e di ingredienti con oltre 140 altri prodotti in catalogo.

Una produzione totalmente artigianale che ha deciso di non entrare nella linea della grande distribuzione e che è acquistabile direttamente nella sede principale a Diacceto, oppure in Toscana e in Emilia Romagna, nei negozi che abbiano prodotti naturali, certificati biologici e a filiera corta toscana.

