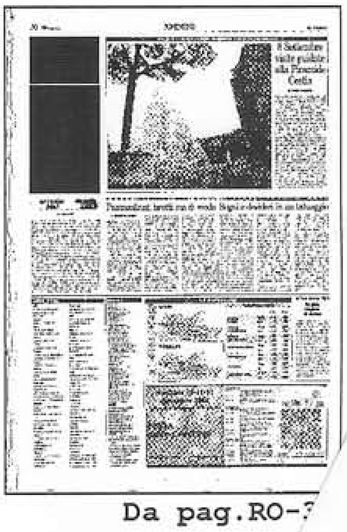
07/09/2004

IL TEMPO

104 10

Riapre l'antico forno simbolo del pane di Roma

di EMANUELA ZONCU

MOLTI negozianti decidono di trasferire la loro attività in nuove zone della città in cerca di maggior fortuna, altri invece dove l'hanno cresciuto, il loro esercizio, si battono per farlo rimanere. C'è un forno, a Campo dè Fiori, che in quella piazza vive da duecento anni e che dopo tre mesi di lavori ha riaperto i battenti. «Il pane dipende dalle temperature. - spiega Fabrizio, uno dei proprietari - Più c'è freddo più si mangia e viceversa», ma ieri mattina, nonostante il caldo, era ressa davanti alla bottega simbolo dei panificatori romani, che ha appena ripreso a sfornare il pane caldo accontentando più di mille visitatori, come prima che chiudesse. Le proposte in alternativa alla ristrutturazione del locale erano arrivate numerose: «ci è stato ripetutamente chiesto di vendere o dare in gestione il locale per creare dei pub. - ha detto Fabrizio - Ma noi questo lavoro lo facciamo per passione e abbiamo deciso per il miglioramento della struttura». Ecco quindi che la tradizione si sposa con il progresso, come spiega anche Roberto, l'architetto che ha curato i lavori, mostrando il bancone per la vendita «primo esperimento in Europa di illuminazione "a Led" dei banchi commerciali». Tre mesi di lavoro che hanno portato appunto all'ammodernamento del laboratorio con impianti d'ultima generazione, il restauro conservativo delle parti storiche all'interno del locale e il consolidamento delle strutture portanti. Campo dè Fiori da ieri è tornato ad essere più ricco quindi, e non si può che concordare con la Federlazio sull'importanza e il contributo che esercizi come questo regalano «per la conservazione delle tradizioni e delle relazioni sociali che nascono e si sviluppano nei rioni del centro».