



**Azienda Agricola**

**“TIRLI”**

*il pane come una volta  
cotto nel forno a legna*

**Per info: 331 7968013**

**[paolo.marianini@libero.it](mailto:paolo.marianini@libero.it)**

**SANTA SOFIA (FC)**

Come un terrazzo sulla ridente Santa Sofia prende vita, nell'omonimo podere, l'azienda agricola "Tirli".

Continuando ciò che i miei avi iniziarono molte generazioni fa, sino ad arrivare alla famiglia di mio padre Flavio, lo scopo che mi sono posto con questo progetto è quello di offrire prodotti semplici e genuini, ricercando un equilibrio che, purtroppo, i tempi moderni stanno distruggendo. L'obiettivo è quello di percorrere un modello di economia rurale, in grado di dare diverse opportunità, che persegue, insieme, il mantenimento delle tradizioni e il presidio del territorio. Tutto ciò inserito in una vallata piuttosto aspra, con un'agricoltura montana che a stento riesce a dare modesti guadagni.

### Il pane dei Tirli

Già da qualche anno ho cominciato a maturare l'idea di poter riuscire a produrre un pane come facevano mia mamma e mia nonna. Ricordo la dedizione che impiegavano nel perpetuare quel rito tramandato da millenni, che aveva come risultato il miracolo del pane, a cominciare dal rinnovo del lievito (formento) nella madaia, e quella sacralità che accompagnava ogni operazione nelle varie fasi della preparazione.

Ho scoperto la preziosità del pane nei racconti di mia nonna, la quale narrava che, nel lontano 1923, quando si sposò, sua madre le donò un sobrio corredo ed una pallina del prezioso lievito madre.

Il pane dei Tirli viene prodotto seguendo le stesse tradizioni di una volta, con farine ottenute da grani coltivati in azienda, secondo i canoni dell'agricoltura biologica.

La successiva molitura avviene presso un molino tradizionale e certificato.

Circa il 50% del grano viene macinato a pietra.

Grazie alla macinatura a pietra, il germe di grano (malto), non subisce alterazioni, conferendo al pane quei profumi e quelle qualità organolettiche uniche.

Il pane dei Tirli viene prodotto senza l'utilizzo di lieviti di birra o altri lieviti compressi, ma esclusivamente con lievito madre di pasta acida, coltivata con sistemi rinfreschi. La cottura, effettuata in forno a legna, scaldato con legname vergine del nostro Appennino (carpino, roverella e frassino), avviene dopo una lunga lievitazione e dona al pane una singolare fragranza, conferendo ad esso la possibilità di poter essere consumato anche dopo diversi giorni.