

PIZZA, PRIMO AMORE

Studiare i segreti della pasta madre può cambiare la vita. È capitato al lodigiano Tommaso Carabelli, che ha aperto un forno dove la Margherita in teglia la fa da regina. Grazie anche a un gruppo di ragazzi affiatato e pieno di entusiasmo



A Lodi mancava un posto che facesse un po' di pane e di cultura. Finché non è arrivato Tommaso Carabelli (nella foto). Del 1993, si avvicina ai lievitati lavorando in una pizzeria. Insoddisfatto delle esperienze successive, si iscrive a Scienze Gastronomiche a Parma e fa una tesi sulle popolazioni microbiche della pasta madre: gli si apre un mondo e inizia a lavorare in tantissimi forni («Dopo tanta teoria avevo bisogno di un po' di pratica»), infine, nel 2018, apre a Lodi: «È il mio paesone, il posto giusto per cominciare». Tommaso aveva le idee chiare: un forno autenticamente popolare, nulla di esclusivo o ricercato. Nel suo Fer, che in lodigiano indica anche la teglia per la pizza (il prodotto di punta), si trovano poi grandi pagnotte, colombe, panettoni. E la tortionata di Lodi, «il regalo per eccellenza, un dolce evocativo, che noi proponiamo in monoporzione». Le materie prime sono di alta qualità, molte del Lodigiano, «per connettermi il più possibile con il territorio». Il successo è immediato. «La cosa difficile è stata trovare qualcuno che lavorasse con me con la stessa passione, così mi sono rivolto a una scuola e sono arrivati stagisti giovanissimi, di cui ho visto subito le potenzialità». Tommaso è riuscito a trasmettergli il mestiere e l'entusiasmo. Ora da Fer lavorano Matteo, 18 anni, Marco di 21 e Ilaria di 24. «Poi c'è la mia ragazza, Francesca, la nostra problem solver». Da poco si sono trasferiti in una nuova sede, con spazio caffetteria per colazioni, pranzi e merende come si deve. GIULIA UBALDI