04/09/2004

Italia

384

roma metropolitana

Lunedì torna il pane di una delle botteghe più antiche di Roma

Riapre lo storico Forno Campo de Fiori

Riapre lunedì, dopo i lavori di ammodernamento, lo storico "Forno Campo De' Fiori", "da oltre 200 anni simbolo della tradizione e della cultura dei panificatori romani". Lo si apprende da una nota della Federfazio che continua: "Esercizi come questo, al pari di molti altri situati in aree di particolare pregio della città, offrono da sempre un contributo importante sia alla conservazione delle tradizioni nel campo dell'alimentazione sia al mantenimento di quella rete di relazioni sociali che nasce e si sviluppa all'interno del rione.

E' anche grazie alla presenza di questo tipo di esercizi che la città in qualche modo reagisce al progressivo scadere qualitativo del tessuto sociale e della convivenza civile che si riscontra in molte aree del centro storico. Queste ultime, sempre più preda di pub, birrerie e pizzerie rischiano di perdere quegli elementi che conferiscono loro un'identità, una storia, un'anima, ovvero quel magico impasto fatto di luoghi e di persone".

"I proprietari del Forno Campo de' Fiori - continua la nota - hanno talmente creduto nell'importanza di conservare questi aspetti che non solo non hanno ceduto alla tentazione di trasmigrare in aree più 'moderne" della città, ma hanno al contrario puntato a valorizzare ulteriormente la loro presenza in questa piazza storica.

Hanno allora creato un perfetto connubio tra tradizione e nuove tecnologie, dotando il forno di strutture all'avanguardia nell'ambito della sicurezza e dell'igiene, senza rinunciare alla modalità produttive artigianali. Quelle stesse modalità tecniche che insieme all'utilizzo di materie prime selezionate, sono gli ingredienti fondamentali che rendono esclusivo il prodotto artigianale del nostro territorio".