

“Il pane racconta chi siamo”, il Forno Iris Margherita a Materia

Pubblicato: Giovedì 28 Agosto 2025



«Il pane racconta chi siamo: io sono Corrado e la nostra azienda di panificazione si trova a **Montegrino Valtravaglia**». Si presenta così, all'ultimo **Aperialbuio, Corrado Alberti**, fondatore insieme alla **Moglie Piera Imberti** dell'**Azienda Agricola Iris Margherita**.

«**Martedì 26 agosto a Materia** abbiamo presentato **tre tipi di pane**: uno ai **semi di lino, sesamo e girasole**; uno con **olive nere e capperi**; e un **pane dolce con fichi e noci**, che non contiene né burro né zucchero, ma solo malto di frumento e olio extravergine di oliva. Tutti i nostri pani sono lievitati con pasta madre naturale, lasciati a temperatura ambiente e cotti nel forno a legna».

Alberti ha lavorato per anni nel settore tessile, con la sua famiglia. Poi, nel 2001, ha deciso di cambiare vita. «Io e mia moglie avevamo iniziato a **panificare in casa**, per noi e per gli amici. Successivamente abbiamo **acquistato un terreno e abbiamo aperto l'azienda**».

Forti sono il ricordo e la riconoscenza verso il **panificatore Eugenio Pol**, uno dei nomi di riferimento per il pane in Italia, che lo ha guidato nei primi passi con la pasta madre. «Fare il pane è una sorta di **magia**. Metti insieme farina, acqua e sale, e l'impasto lievita, si trasforma, si profuma. Per me è un ritorno all'essenza dell'alimentazione umana».

Oggi il **Forno Iris Margherita** produce **25 varietà di pane**, inclusi alcuni dolci per Natale e Pasqua, pani ai cereali antichi come il **farro monococco**, e perfino un **pane al mais** da loro stessi coltivato. L'azienda ha anche un frutteto, da cui nascono **marmellate artigianali**, spesso abbinata ai pani più

rustici.

È un progetto tutto familiare. Da tre anni il figlio **Tobia** è entrato in azienda, portando una ventata di **innovazione**: «Ha **digitalizzato** tutto, dai calcoli per le quantità degli ingredienti alla gestione delle giornate. Questo ci ha permesso di **ottimizzare il tempo mantenendo la qualità**» e conclude «Spero che l'azienda resti in mano a mio figlio, che continui a evolversi senza perdere la passione di famiglia».



di Nicole Pecchio