

Eventi

UNA FIERA A VERONA

L'appuntamento Al Siab, salone internazionale del settore, confronto fra tradizioni e nuove tecnologie

Il primato Ne mangiamo dagli 80 ai 130 grammi al giorno, siamo in testa nel consumo del prodotto artigianale

Nel nome del pane

Woody Allen ne fa un elogio in uno dei suoi più recenti film, «Scoop», 2006) mentre è a tavola con un'occhialuta Scarlett Johansson. Luigi Comencini l'ha utilizzato come metafora dell'Italia del dopoguerra («Pane, amore e fantasia», 1953). A Palermo invece è la via siciliana al fast food: con polmone e milza di vitello. Insomma, sullo schermo come nella vita quotidiana, il pane continua ad essere uno dei cibi più amati al mondo.

Si spendono più di 18 miliardi di euro l'anno per comprarlo (312 euro a testa) con un consumo giornaliero di circa cento grammi per persona. Un prodotto alimentare sano, semplice e così apprezzato, da entrare persino nei nostri consueti modi di dire («è buono come il pane»). E tra michetta, coppia ferrarese, rosetta romana, pane di Altamura, il nostro Paese ne conta oltre 400 varietà diverse. Un settore che anche a livello economico fa la sua parte: basti pensare che in Italia, solo nel segmento della panificazione, esistono 25 mila piccole aziende con un indotto di 450 mila lavoratori. Oltre un valore della produzione lorda vendibile che sfiora i tre miliardi di euro.

Le sfide dell'arte bianca. Ma non finisce qui. Perché con la crisi alle porte e un prezzo della pagnotta aumentato del 20% al chilogrammo (Istat, da aprile 2005 ad aprile 2010. Punto di incremento del 50% negli ultimi anni secondo il Codacons), c'è chi il pane se lo fa da sé. Grazie ai macchinari che impastano, cuociono e sfornano numeri anche questi di un certo peso: 620 milioni di euro di fatturato del comparto nel 2009. Di questo e molto altro ancora si discuterà al Siab, il Salone internazionale che dal 22 al 26 maggio a Verona (www.siabweb.com), racconterà le nuove tecnologie e le sfide dell'arte bianca. Dai nuovi macchinari al marketing, dalla scoperta delle ricette internazionali alle nuove strategie per il futuro volte a combattere la congiuntura.

Ma com'è cambiato il pane nel corso degli anni? «Il prodotto è sempre lo stesso con alcune particolari varianti — spiega Luca Vecchiato, presidente Fippa, Federazione italiana panificatori —. Adesso vanno tanto l'avena, l'orzo, i cereali. Ma in generale gli ingredienti per un buon pane sono sempre gli stessi: acqua, farina, sale e lievito». È cambiato tutto il resto, con i produttori industriali, la globalizzazione e i forni artigianali trasformati in vere e proprie boutique da happy hour.

A ciclo continuo «Non c'è più l'ora del pane, come succedeva tanti anni fa — continua Vecchiato —. Adesso si sforna a tutte le ore e si realizzano anche altri prodotti. Pizza,

In Italia quattrocento varietà
E contro l'aumento dei prezzi
sono in crescita vertiginosa
le macchine per farselo in casa

I numeri

25.000

le aziende che in Italia lavorano solo nel segmento della panificazione.

90.000

gli addetti ai lavori nella panificazione in micro-aziende da 1 a 6 dipendenti.

100 gr.

il consumo medio giornaliero di pane pro capite in Italia. In alcune regioni si raggiungono i 200 grammi. Siamo terzi dietro Germania e Austria ma primi nel consumo di pane artigianale.

1,2 mil.

le tonnellate di pane e affini sfornati ogni giorno in Italia.

2,8 mld.

il valore in euro della produzione lorda vendibile.

15%

la quota di panificatori stranieri a Milano.

32%

la quota di italiani che consumerebbero volentieri un pasto rapido all'interno dei panifici.

(Ricerca Swg per la Fed. Italiana Panificatori, Pasticcieri e affini)

dolci, biscotti, tant'è che le nostre botteghe sono ormai mete preferite della pausa pranzo». Come dimostra una ricerca Swg sul consumo dei prodotti da forno: il 32% degli italiani mangerebbe sempre (o spesso) in panificio, con un risparmio atteso di quasi due euro a pasto. Nel 2007 erano appena il 12% e il 52% dichiarava che in un panificio non avrebbe mai voluto mangiare. Insomma le cose stanno cambiando e sicuramente una grande scossa al settore l'ha data la legge Bersani del 2006, che ha liberalizzato tutto il comparto. Dagli orari di produzione alla licenza per aprire un forno (ora

non più necessaria). È anche così che il pane è diventato multietnico e nelle grandi realtà metropolitane sono arrivate la Pyta e il Kebab, prodotti tipici del Medio Oriente. Insieme ai panificatori stranieri, che in alcune città cominciano ad essere numerosi. A Milano ad esempio, stima Fippa, sono ormai il 15% del totale.

Contro l'obesità e gli sprechi Ma le novità di prodotto passano anche per vie normative: in linea con una propria raccomandazione del 2003 ad esempio, l'Organizzazione mondiale della sanità ha ribadito che il consumo giornaliero di sodio

non deve superare i 2,4 grammi. È arrivato così il pane mezzo sale, contro l'obesità, l'ipertensione e le malattie cardiovascolari. Senza dimenticare il segmento del pane biologico: i sistemi produttivi restano del tutto uguali nella loro modalità, ma cambia la materia prima utilizzata, dalle farine all'olio. Il pane in pratica viene realizzato con frumento tenero coltivato col metodo di produzione biologica. Abolita tutta la chimica.

«Il pane è il simbolo della vita — spiega Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna — viene prodotto con il lievito, fa parte della nostra cultura, so-

prattutto quella mediterranea. Attenzione però all'eccessiva diversificazione. Abbiamo innumerevoli tipi di pane e questo può aiutare di certo i panificatori ad aumentare il giro d'affari, ma non aiuta a eliminare gli sprechi». Una questione definita «scandalosa» dal presidente della

Attività multietnica

La liberalizzazione degli orari di produzione e di vendita ha reso il pane multietnico: a Milano i panificatori stranieri sono il 15%



Simbolo «La cena in Emmaus» di Caravaggio (1606) conservato alla Pinacoteca di Brera, a Milano

» **Metamorfosi** Da semplici panifici a locali di design

Buffet e drink tra i filoncini La nuova vita dei forni

Per una volta Milano e Roma non sono in contrasto. Anzi, nel segno del pane hanno trovato un perfetto accordo. Le due metropoli hanno capito al momento giusto che il vecchio panificio con la pausa pomeridiana e la chiusura alle sette di sera aveva fatto il suo tempo. Così tre imprenditori hanno imboccato la nuova rotta, assecondando le richieste della clientela.

A metà degli anni Ottanta Marco Roscioli e la moglie Anna, con i figli Alessandro e Pierluigi hanno avuto l'intuizione di modificare il forno di via dei Chiavari (in funzione dal 17 agosto 1824 data a cui risale una censita vaticana) trasformandolo in un luogo in cui si potessero fondere insieme la vendita del pane con quella delle varie pizze al taglio e di una gastronomia di grande livello.

«È stata un'evoluzione naturale con il cambio dei tempi — spiega Pierluigi Roscioli —. Sono stati i nostri clienti che ci hanno "costretto" a vendere dei piatti pronti». Da quasi trent'anni l'attività della famiglia si è ampliata e, sempre al centro di Roma, i Roscioli hanno aperto un locale che è diventato luogo di ritrovo per i

buongustai italiani e stranieri. «Mio padre ha cominciato a fare il panettiere a undici anni e noi abbiamo seguito la sua strada cercando di portare qualche innovazione nella nostra attività».

Farina, acqua, fuoco e design. Per Rocco Princi, calabrese, emigrato giovanissimo a Milano da Villa San Giovanni (la cittadina sullo Stretto a una manciata di chilometri dalla natia Fiumara dove aveva un panificio) questo mix di elementi è stato decisivo per scalare il successo. «Nel 1985 quando ho aperto il primo negozio

in via Speronari i colleghi mi presero per matto. Avevo capito però che bisognava cambiare la filosofia del panificio tradizionale. I supermercati avevano eroso gran parte del nostro lavoro e si poteva rispondere soltanto con la qualità. Così ho deciso di dar vita a un posto dove i buongustai potessero assaggiare dei prodotti da forno con un valore aggiunto».

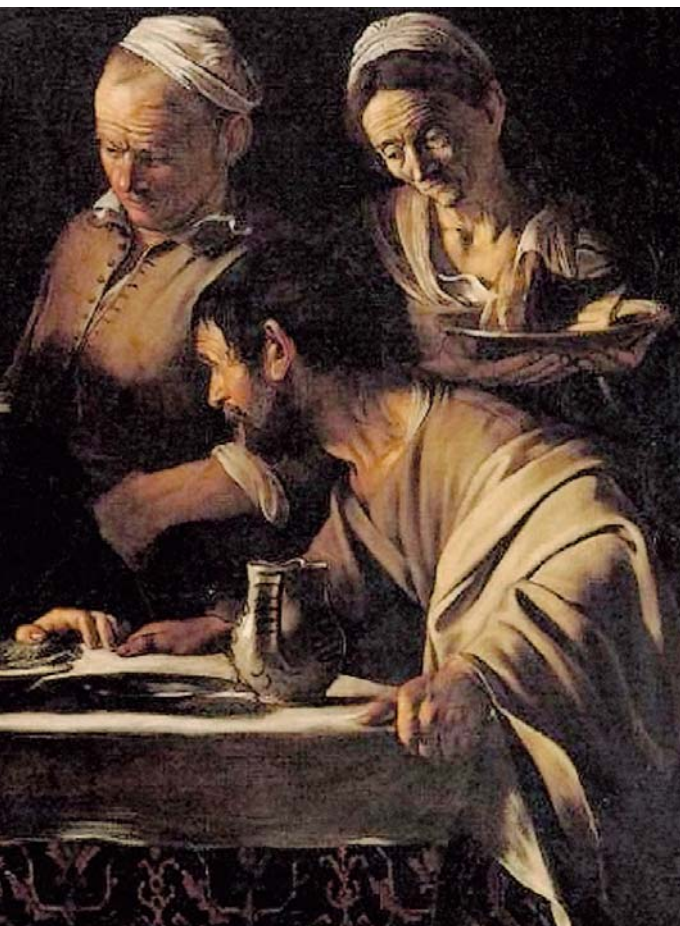
È stato l'architetto Claudio Silvestrini a creare la nuova immagine, che unisce elementi antichi come la vista del fuoco, la presenza dell'ac-



Tra pagnotte e design

Tre negozi che interpretano il nuovo look dei forni. In basso a sinistra, il locale Princi a Londra (foto Scalet), accanto Roscioli a Roma e nel tondo Pandenus a Milano





Cei Angelo Bagnasco, quando il *Corriere della Sera* ha quantificato i numeri del problema. Nella sola città di Milano si buttano ogni giorno 180 quintali di pane, 5,250 al mese tra sfilatini, michette e ciabattine. Il professor Segre ha messo a punto un modello (www.lastminute-market.org) che aiuta a salvare dalla spazzatura le eccedenze della grande e piccola distribuzione. In Italia si potrebbero recuperare all'anno 244.252 tonnellate di cibo per un valore di oltre 928 milioni di euro. Pane compreso.

Corinna De Cesare

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I prodotti con la certificazione Igp



Altamura
Questo pane pugliese è il primo prodotto in Europa a fregiarsi del marchio Dop nella categoria «Panetteria e prodotti da forno».



Coppia Ferrarese
In Emilia Romagna è chiamato «Ciopa» o «ciupeta». Il 27 febbraio 2004 è nato il Consorzio di tutela per la coppia Ferrarese Igp.



Genzano
Il Pane Casareccio di questo paesino a 29 km da Roma è un prodotto di panetteria dalla forma a pagnotta o filone rotondo e lungo non inferiore a 500 gr.



Matera
Questo pane tipico della Basilicata è ottenuto mediante un antico sistema che prevede l'utilizzo esclusivo di semola di grano duro di ottima qualità.

Fragranza e stile

Elementi tipici, farina, fuoco, acqua, pietra, uniti ad arredi minimalisti. «Reagiamo alla concorrenza dei supermercati»

qua e della pietra, con un arredo funzionale e minimalista: un look immediatamente riconoscibile nei quattro negozi di Milano e nell'ultimo nato a Londra, nel quartiere di Soho.

Filippo Lecardane, laurea in relazioni pubbliche, dopo diversi anni di lavoro nel mondo dell'entertainment notturno ha invece deciso di esaltare il pane in un ambiente da wine bar. È nato così a Milano, nel quartiere di Porta Venezia, Pandenus (Pan-de-nus, dal dialetto milanese «pane di noc») un luogo diventato alla moda tra i giovani all'ora di pranzo, specialmente il sabato, e dell'happy hour.

«Il nostro forno — dice Lecardane — produce vari tipi di pane ma anche torte e brioches. Il lavoro dei fornai e dei pasticceri è sempre visibile dai clienti, grazie a una finestra aperta all'interno del locale». E mentre una piccola folla si riunisce con l'aperitivo in mano ecco che arriva sempre qualcuno in extremis che compra michette e filoncini per la cena in famiglia. La nuova vita del pane sta tutta in questa convivenza.

Maurizio Di Gregorio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La guida Si svolge dal 22 al 26 maggio a Veronafiere la nona edizione del **Siab**, Salone internazionale dell'arte bianca, dedicato a tecnologie, materie prime e semilavorati per la produzione di pane, pasticceria, pizza e pasta. Quattrocento gli espositori provenienti da 15 Paesi, previsti cinquantamila visitatori da 83 Paesi. Il programma è consultabile su www.siabweb.com

Gli appuntamenti Quando il software entra nel forno. Tra gli appuntamenti del **Siab**, il 24 maggio (14.30) ci sarà una tavola rotonda dedicata all'innovazione nei metodi di panificazione. Cosa vuol dire poi panificare oggi? Questo sarà il tema di discussione dell'incontro del 23 maggio (14.30). Effetti e ricadute della legge Bersani che ha liberalizzato il settore

Rito antico Dalla scrittura sacra alla tradizione popolare nel Meridione

È come manna dal cielo che regala libertà e spirito di fratellanza

di ERRI DE LUCA

In una città dove arrivo per la prima volta assaggio l'acqua di una fontana e il pane di un forno. Sono il biglietto da visita del posto. L'acqua è lì da prima della presenza della nostra specie, il pane lo abbiamo aggiunto noi. Viene dal sud del mondo, dall'oriente, ha attraversato l'infinita selezione delle spighe, l'intelligenza di millenarie civiltà contadine. Contiene il meglio della sapienza alimentare dell'umanità.

Trent'anni fa lavoravo in cantiere con operai del sud che rientravano a casa il sabato sera. Tornavano il lunedì con pagnotte che duravano fresche per la settimana, impastate e cotte al forno da mani di mogli. Profumavano di case imbiancate a calce. Riuniti intorno alla mensa di mezzogiorno li ascoltavo ripetere un ritornello che traduce: «Fabbrichiamo casa agli altri, ma la nostra rimane un progetto». Poi tagliavano il pane imbracciandolo come un violino, affettando verso il petto. Mi allungavano un taglio, ricambiavo col vino. A differenza dell'uso di tavole eleganti, a quelle mense il bicchiere andava riempito fino all'orlo. Il resto no, ma vino e pane andavano divisi.

Nella scrittura sacra la manna si chiama pane dei cieli. Si legge la sua apparizione nel



Il mosaico L'ospitalità di Abramo (San Vitale, Ravenna)

capitolo 16 del libro Esodo/Shmot. È la fornitura del nutrimento indispensabile per i 40 anni di Israele nel deserto del Sinai. La libertà che affrontano per la prima volta è uno sbaraglio assistito dal cielo. Una colonna di fuoco li orienta di notte, una di nuvole guida nel giorno. Dall'alto piove un cibo condito di regole e d'istruzioni per l'uso. Esige innanzitutto di essere raccolto e distribuito in parti uguali. Nessuno deve temere di averne ricevuto di meno. È legge che mette pace tra gli uomini.

Poi deve servire da cibo e non se ne deve

fare commercio. Perciò dura solamente un giorno, chi lo conserva per quello seguente, se lo trova marcito. Il fornitore di manna impedisce l'accaparramento, la scorta, valore che abbia solo valore di uso e nessun valore di scambio.

Inoltre ne fa piovere più dello stretto necessario pro capite. Questo spreco apparente è la più bella di tutte le premure: il fornitore ha a cuore che nessuno raccolga l'ultima porzione, quella scartata dagli altri. Nessuno si deve affrettare nel dubbio di essere l'ultimo, che va racimolare l'avanzo calpestato. Potevano andare alla provvista fuori dell'accampamento con passo sereno, senza contendersi il pane quotidiano. Perché non è pane di umiliati, ma pane di affrancati in cammino dentro la libertà. È cibo di riscatto, gustato nelle tende insieme a

una divinità che si fa zingaro per accompagnare. La manna è stato il più buono dei pani del sud, perché era il più giusto.

Smise all'ingresso di Israele in terra di Canaan, ma non è perduta la formula né la ricetta. Chi nel suo giorno si fa distributore di pane a chi ne manca, è il vice di quel distributore e chi assaggia il suo pane ritrova le proprietà organolettiche della manna: parti uguali in spirito di fratellanza, dentro la libertà. È questo il pane del sud, che è pane suddiviso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Insidie metropolitane Vecchi e nuovi sapori a confronto sul filo dell'ironia

Per una michetta decente fate lievitare l'impasto con l'acqua di Lourdes

di GIUSEPPE GENNA

Per un milanese il pane è il Nemico, l'Ostacolo, la Condanna. È colpa nostra? Della falda acquifera? Del clima? Della nebbia che non esiste più? Il pane milanese è l'arma finale? Recentemente ha fatto scandalo la notizia che Milano butta via ogni giorno 180 quintali di pane — beh, per chi è milanese i motivi sono molto chiari e poco scandalosi. Sotto la Madonnina è così immangiabile questa gomma spacciata con nomi vecchi e nuovi (michetta, tartaruga, ciabatta, maggiolino), da creare un terremoto linguistico.

«Levare il pane di bocca», azione eseguibile ovunque, è qui un atto di carità, si ringrazia davvero chi ci nega questo chewing-gum di farine che superano qualunque Ogm. «Pane al pane e vino al vino?» Quanto al vino, nulla da dire, ma a Milano il pane stesso declina l'invito a unirsi con sé. «Stare a pane e acqua» è una dieta carceraria proprio perché include il pane milanese. Niente pane e companatico, qui: chi è sano di mente sceglie solo il companatico. Perfino a messa si può provare imbarazzo: «Prese il pane e lo spezzò» è un'affermazione priva di senso, se si pensa a quella specie di pneumatico rotto che è un filone milanese, impossibile da spezzare, bisogna tirarlo da entrambi i capi come in una prova di «Giochi senza frontiere». Il Padre Nostro, se recitato nelle chiese meneghine, è un po' come il cillicio: imploriamo che ci sia dato il nostro pane quotidiano, ma per favore che non sia quello milanese. In questa città dire di uno che «è buono come il pane» significa insultarlo.

È una condanna, un marchio dell'infamia che il milanese si porta in giro per tutto lo Stivale — a Milano non si

Nulla migliorò quando l'arabo incominciò a penetrare tra forni e supermercati — si sperava in una salvezza da parte del pane immigrato e si finì col trovarsi in bocca boli che staccavano ponti dentali e otturazioni, prima di bloccare l'esofago in paralisi dolorosissime. In un'intifada, anziché pietre, lancerebbero pane arabo milanese lasciato

invecchiare una notte, se solo sapessero.

È sempre stato così? Durante i razionamenti bellici, quando c'era poco da mangiare, la farina di grano veniva arricchita con polvere di marmo, per aumentare il peso — e gli ignari milanesi si ritrovavano un boom di calcolosi nell'immediato dopoguerra. Non so se sia accaduto altrove, ma a Milano il pane in tempo di conflitto mondiale era davvero fatto di pietra. E



Natura morta Un dipinto di Giorgio Morandi

vede il cielo e si mangia quel pane lì. Una sostanza che volentieri affideremo alle analisi del Cern, non comprendendo come sia possibile che nell'arco di poche ore del caucci spacciato per rosetta arrivi a cristallizzare come carbone in diamante. È un miracolo o un'aberrazione della chimica.

Il passato

Decenni fa il Nord contadino vantava una tradizione culinaria basata sui prodotti da forno, compresi gli avanzati raffermi

Il presente

L'ultima speranza è stata sollevata dall'arrivo degli immigrati arabi. Ma anche loro si sono presto adeguati ai trend del settore

dire che non moltissimi decenni addietro, il Norditalia contadino vantava una tradizione fondata sul forno da pane, l'alimento basilare che perfino raffermo dava origine a minestre che oggi solo con la tessera Slow Food avvicina come rare specie culinarie in via di estinzione: la panada piemontese fatta col pane sminuzzato, la soppa di pane emiliana, la zuppa alla pavese fatta con brodo e fette di pane abbrustolito, e in Veneto la gamma infinita di pancotti e panbolliti conditi con l'inimmaginabile (tutto tranne un eschimese viene accompagnato al pane veneto).

La civiltà contadina non avrebbe mai immaginato che a Milano nel 2010 sarebbe esistito un panettiere (l'ho conosciuto di persona) che utilizza acqua di Lourdes per fare lievitare meglio le sue brioches (ammesso che si chiamino ancora così). Non riesco a dare torto a quel panettiere: per mangiare una michetta decente, in questa metropoli, ci vuole un miracolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA