

Glutine, farine e pane

Prendo spunto dall'articolo di Nereo Cambrosio sulla riscoperta di varietà di frumento antiche, relativamente povere in glutine, per esporre qualche considerazione. Glutine è il termine per definire l'azione combinata di due proteine del grano, la glutenina e la gliadina, che insieme – senza approfondire troppo in questa sede – conferiscono energia alla lievitazione e pari tempo ne costituiscono il reticolo di trattenimento. In questo il frumento – insieme a pochi parenti stretti – si differenzia dagli altri cereali. Nulla si crea e nulla si distrugge, perciò – ma pure questa è una semplificazione – le varietà antiche, ovvero quelle che si coltivavano prima dell'avvento dei concimi proteici – soprattutto urea e nitrato ammonico – erano generalmente scarse in glutine.

Detto questo, una farina poverissima in glutine tenderà sempre ad assorbire poca acqua e a lievitare rapidamente, quindi sarà poco adatta alla panificazione. Ma ciò non significa che solo farine di forza lo siano, è anzi vero il contrario. Le farine di forza sono adatte alla preparazione di grandi lieviti, in primis il panettone, e a reggere l'impatto di un contenuto in grassi, in primis il burro, estremamente alto. Mentre per la preparazione del pane generalmente sono preferibili farine di forza media, in taluni casi addirittura medio-bassa. Evidentemente, ma non voglio addentrarmi troppo in tecnicità per lo più note ai professionisti, sarà necessario osservare scrupolosamente delle regole precise sulla manipolazione e sui tempi di riposo e di lievitazione, soprattutto quando si sceglie la via della lievitazione controllata.

Dunque, con queste farine il buon risultato è assicurato. Mentre personalmente mi rammarico dell'eccessiva – a mio avviso – diffusione delle farine bianche o zero. Le farine semibianche, grazie al loro contenuto in farinetta e cruschetto, oltre a rafforzare il contenuto proteico non soltanto conferiscono al pane un profumo e un sapore più pronunciato, ma anche una mollica dal gradevole colore paglierino



Alberto Bernardoni, dir. MTR SA.

che più facilmente svilupperà la desiderata alveolatura (i bögon), apprezzata dalla clientela esigente. Il nec plus ultra nel profumo e nel sapore, tuttavia, si raggiunge con farine derivate dalla macinazione a pietra di frumenti di media forza, per un principio molto semplice: la macinazione è rispettosamente lenta – dura sette volte più della macinazione a cilindri – e sviluppa una temperatura assai contenuta, generalmente attorno ai 40 °C.

È questa, a mio avviso, materia di approfondimento, volentieri vedrei nel prossimo futuro una assise dei panettieri ticinesi su questi argomenti.

Dal direttore dei Molini Ticinesi Riuniti SA Alberto Bernardoni riceviamo, e volentieri pubblichiamo, alcune considerazioni sull'articolo apparso su «panissimo» no. 33.

Agenda

Comunicato:

da martedì 30 agosto il segretariato SMPPC ritorna ai soliti orari d'apertura. Lunedì – venerdì: 8.30 – 11.15 e 14.00 – 15.45. Mercoledì pomeriggio chiuso.

Non scordatelo!

Mancano 9 giorni alla XIV Intronizzazione e al 40esimo della Confraternita ticinese dei cavalieri del Buon Pane. Ritroviamoci a Locarno sabato 3 settembre, Sala Sopracenerina, alle 17.00.

Gravi conseguenze dalla sopravvalutazione del franco

Pacchetto di misure pertinenti del Consiglio federale?

Il Consiglio federale ha adottato la settimana scorsa un insieme di misure miranti ad attenuare le conseguenze del franco forte. Le stesse dovrebbero alleviare le PMI esportatrici e l'industria alberghiera, e avere pure riscontri positivi per il nostro settore.

Le misure prevedono altresì di ridurre dell'8% i contributi degli imprenditori alle assicurazioni sociali per un periodo limitato di tempo. Tale riduzione è compensata dal budget ordinario della Confederazione. Per contro, la riduzione temporanea del tasso di IVA invocata dal settore alberghiero e dalla ristorazione, non entrerà in linea di conto.

Conseguenze per il settore panario e dolciario

Anche se il nostro settore non è il primo toccato da tali misure, le stesse potrebbero portarci, a breve termine, conseguenze positive quali: una ripresa dei consumi senza generare «buchi» nelle assicurazioni sociali. La riduzione temporanea dell'IVA sarebbe giustificata solo se

le imprese diminuissero i prezzi di vendita altrimenti, salvo un passeggero alleggerimento della pressione sui margini delle imprese, non servirebbe. Addirittura – eccezione fatta per il pane – le conseguenze potrebbero rivelarsi negative per il mercato dei prodotti ad alto valore aggiunto; ma questo non impedirà all'ASMPP di continuare la sua campagna mirante a ridurre il tasso dell'IVA sulle derrate alimentari.

I reiterati interventi della Banca nazionale

La BNS ha ripetutamente inondato il mercato con il franco allo scopo d'indebolirlo. Il rischio d'inflazione è aumentato e le ripercussioni economiche non sono al momento quantificabili. I fondi di talune Casse pensioni nazionali sembrano minacciati; appare così quanto mai saggia la strategia della Panvica che privilegia i tempi lunghi e la sicurezza negli investimenti.

Il comportamento dei consumatori

I prodotti freschi di giornata sono i meno toccati dal «turismo dei consumi» delle regioni di frontiera. Tuttavia, i grandi acquisti settimanali fatti nelle zone euro, si ripercuotono negativamente sul fatturato dei fine settimana delle imprese poste sulla fascia di confine.

Mantenere le esigenze politiche

L'ASMPP continuerà a opporsi alle misure statali suscettibili di ridurre il margine di manovra imprenditoriale necessario alla ripresa economica, e continuerà ad appoggiare l'USAM che nel 2010 ha chiesto una riduzione del 20% dei costi originati dalle regolamentazioni. La Berna federale deve quindi diminuire gli ostacoli burocratici imposti alle PMI, così da consentire un'evoluzione economica.

Beat Kläy, direttore dell'ASMPP

Pistor abbassa i prezzi

La crisi europea e le turbolenze monetarie ad esse collegate, impegnano la Pistor. Però, già dall'autunno scorso usiamo taluni benefici sulle valute, quale compensazione al continuo aumento di costo delle materie prime. Il direttivo ha deciso di destinare, questi benefici a favore della clientela.

In luglio abbiamo ridotto i prezzi di 45 articoli. Dal 28 agosto è prevista una seconda tornata di ribassi che toccherà oltre 140 articoli sui quali abbiamo potuto spuntare buone condizioni d'acquisto. Stiamo ora pianificando una terza tornata per fine settembre. Anche se con tiepido successo continuiamo, a far pressione sui prezzi praticati da nostri fornitori di marca; e le trattative continuano. Ne ripareremo sulle prossime edizioni di «panissimo».

Pistor SA, Rothenburg

Editoriale



Segnale positivo

Il Consiglio federale ora s'è mosso. Resta però da vedere se le misure adottate dallo Stato, saranno efficaci.

Il fatto che il Consiglio federale abbia scelto d'alleggerire finanziariamente le imprese più toccate – le PMI esportatrici e il settore turistico – dovrebbe essere un segnale positivo in grado di rafforzare un po' la piazza economica svizzera. Diventa così ancora più importante il mantenere le nostre rivendicazioni miranti a sopprimere tasse e leggi inutili. L'intervento dello Stato non deve comportare una crescita dell'apparato amministrativo. Anche se il nostro settore opera sul mercato interno, senza quindi essere toccato direttamente dal franco forte, l'evoluzione negativa potrebbe colpirci duramente strada facendo, considerando che i consumi calerebbero se i consumatori ricominciassero a economizzare. Il consumo di pane sarebbe certo meno toccato di quello dei prodotti di prezzo superiore, ma ciò comporterebbe comunque un aumento di pressione sui nostri margini già bassi.

La solidarietà in materia d'intenti è chiamata in causa; a noi compete d'intensificare la comunicazione sulle nostre offerte: è importante fa sapere alla gente che noi prepariamo quotidianamente prodotti freschi, usando prevalentemente materie prime d'origine regionale e seguendo procedure tipicamente artigianali. Senza dimenticare inoltre, che garantiamo annualmente 3600 posti d'apprendistato.

Kaspar Sutter,
presidente dell'ASMP

Peccato che i rapaci d'alta montagna non ne possano approfittare

Sulla vetta del Weisshorn di Arosa

Benvenuti, certifichiamo che la pasticceria più in quota dell'Europa, la trovate qui a 2653 metri d'altitudine.

Le parole di saluto qui sopra riportate, sono l'inizio del breve testo informativo che accoglie i gitanti alla lettura delle proposte in offerta, che poi continua così.

«Qui prepariamo, con appassionato amore per il bel mestiere di pasticcere, crostate dolci e salate, torte – che possiamo personalizzare a richiesta –, pasticcini, paste secche e anche cioccolatini. Siamo inoltre particolarmente fieri del nostro pane, che potrete gustare con la classica colazione paesana oppure a pranzo. Lo prepariamo con l'impiego dei soli ingredienti tradizionali. E, per portarsi appresso come ricordo della visita, proponiamo due prodotti tipici: il pane alle pere e la torta di noci».

Come si arriva lassù

La panetteria-pasticceria-confetteria arosiana integrata nel complesso di ristorazione situato in vetta alla più alta delle cime che fanno da corona alla nota stazione grigionese è, al momento, quasi un soggetto da Guinness dei primati. Se le 357 curve disseminate lungo i 30 km di strada che da Coira portano al paese che con Davos ha fatto la storia dell'hockey svizzero non vi scoraggiano, portatevi in altitudine. Però si può anche lasciare l'auto nella capitale grigionese e andar su con il trenino; così il sa-



Il manifesto murale che spinge a soddisfare la curiosità.

lire lungo la vallata ricca di ponti e viadotti, offre la visione di scorci d'alta montagna emozionanti. Di fronte alla stazione d'arrivo vi aspetta la cabinovia che, in due tappe, dai 1800 metri di Arosa, porta ai 2653 metri del Weisshorn, la cui vetta offre una panoramica a 360 gradi.

Assortimento a prezzi contenuti

Potendoli confrontare con quelli praticati in altre stazioni turistiche di montagna, devo convenire che la «Us üsera Gipfel-Konditorei» della vetta, conferma quella politica di prezzi contenuti in uso da lungo tempo ad Arosa. I pasticcini – decisamente sovradimensionati; i millefoglie, a occhio, superano i 120 grammi – stanno a fr 4.50; gli spicchi di torte classiche a 5.50 e le paste secche, da consumare in coppia, oscillano tra i 3.– e 3.50.

L'offerta del salato è anche conveniente: una fetta generosa di torta al formaggio o alle verdure, più un'insalata mista, sta a fr 14.50.

I colleghi dell'aria fine

A lavorare, di regola sono in due: lo chef Jürg Gadiant – momentaneamente assente durante la visita – e la sua collaboratrice Livia Meisser. Jürg è stato il maestro di tirocinio di Livia quando lei ha svolto il tirocinio di panettiera-pasticciera-confettiera nell'impresa Simmen la quale, con l'omologa Weber, costituisce la coppia storica del settore dolciario di Arosa. Lassù, nella «Gipfel-Konditorei» trascorrono circa 10 mesi l'anno con pause a maggio, rispettivamente a novembre. Di che far salire il livello dell'ematocrito senza ricorrere a sotterfugi.

Nereo Cambrosio



Livia Meisser alle prese con i filoni di pane da 1 kg.



L'attraente vetrina degli spicchi di torte.