

IL PANE: da millenni accompagna la storia dell'uomo, nel bene e nel male

Qualche passo a ritroso tra bianco, scuro e variopinto

Affidato all'inventiva del fornaio – che gli ingredienti fondamentali, pochi, sono immutabili – è la forma che sovente li caratterizza e li distingue.

Grazie Egitto – così inizia l'inno al pane la cui storia è ben narrata nel libro *Sapore di Pane* – omaggio del Fornaio, catena di panetterie creata da Carlo Veggetti in Italia una quarantina d'anni fa e termine poi usato da diversi fornai anche in Ticino. E' lì che avvenne l'avvento del pane, con l'aiuto della natura. Prima di allora già si conosceva il grano, ma come cereale commestibile era uno degli ultimi arrivati. I chicchi ritrovati nelle caverne dell'Iraq settentrionale, che gli studiosi fanno risalire a oltre 6000 anni prima di Cristo, erano certo meno utilizzati della tapioca e dell'orzo.

Agli egiziani va il merito di averlo per primi frantumato, ma più in là non si andava. A questo punto successe che il Nilo, in una delle sue ricorrenti piene, raggiunse la grossolana farina e creò l'impasto destinato a cambiare la storia dell'uomo. Per l'avveduto egiziano, a questo punto, prendere un po' di quell'ammasso rigonfio, buttarlo su una pietra calda e assaggiare ciò che si era cotto, fu relativamente più facile.

Il pane del boia

Sì, tra i tanti tipi di pane, c'era anche quello del boia. Quello di Carlo VIII, re di Francia, stentava a procurarselo, perché i fornai non volevano che questo sinistro personaggio entrasse nelle loro botteghe. Il sovrano li mise allora davanti a una scelta: o accettare il boia come cliente, o diventare clienti del boia. Da quel giorno anche il boia poté acquistare il pane, che però gli era venduto capovolto, in segno di disprezzo. Da allora, porta sfortuna mettere sulla tavola il pane alla rovescia.

Per la gente comune si confezionavano pagnottone di frumento – in Francia erano a forma di palla, la «boule», da cui – forse – la denominazione di «boulangier» per panettiere.

I fornai erano artigiani indipendenti riuniti in corporazioni: vi accedevano dopo un duro tirocinio e vi restavano se superavano i controlli relativi a peso, qualità e prezzo; ciò che non toglieva loro l'aurea di disonestà che si erano creati agli occhi del popolino. Le autorità, dovevano intervenire, e non solo in Italia: in Turchia, il

fornaio adulteratore veniva inchiodato per un orecchio alla porta della bottega. A Londra, dove il pane cattivo era chiamato «horse», cioè per i cavalli, il frodatore veniva trascinato per la via con una corda e un pane appeso al collo. Sulla facciata della cattedrale di santo Stefano a Vienna è incisa tuttora una circonferenza che segna quella che era la misura obbligatoria per i pani. Chi li faceva di diametro inferiore, veniva chiuso in una cesta e tirato su e giù nel Danubio affinché gli si rinfrescasse la memoria.

Per molti, la storia del pane è la storia della mancanza del pane. Nemmeno i pontefici potevano spesso far fronte alle carestie e alle speculazioni che ne conseguivano: Paolo V costituisce il Monte della farina; Urbano VIII impone la tassa sul macinato e prende il soprannome di Papa Gabella. Più avanti, nel 1695, Innocenzo XII farà ridurre la forma del pane, a parità di prezzo: «pagnotte grosse, papa santo» inneggiavano i romani al passaggio del sacro corteo.

Ma c'era anche chi assumeva il pane come simbolo: erano gli Ac-



Figura antropomorfa a ringraziamento per il buon raccolto.

cademici della Crusca che, nelle dotte discussioni sulla purezza della lingua, si sceglievano nomi da bottega di fornaio: l'Impastato, l'Inferigno, il Lievitato, il Macinato. nc



Pettorale indossato per la festa seguente le messi.



Ape mellifica, un altro segno di sostentamento.



Generoso mazzo di spighe in pasta lievitata.

Il Festival

Che, se riferito a Locarno, non può essere che quello del film. Sempre riconoscente per gli spunti fornitimi in precedenti estati – quando l'attività nel nostro campo langue e c'è poco da segnalare – grazie ai concorsi delle vetrine a tema organizzate dalla locale società dei commercianti mi riusciva di fare cronache abbastanza vivaci – mi sono preso una giornata di vacanza da godere vicino al Verbano. Da dove iniziare se non dal Piazzale della stazione dove la Confiserie Al Porto ha sempre dato un via sfolgorante alla parata? Anche quest'anno una delle sue vetrine era dedicata al Festival; sobria quanto elegante e quel tanto felina grazie al Pardo che faceva da sfondo alle confezioni di dolci. Mi sarebbe piaciuto proporre qui la fotografia, ma non ho voluto disturbare i due avventori seduti attorno al tavolino prospiciente la vetrina. Poi giù, nella passeggiata classica sotto i portici, ma salvo la striscia leopardata distesa sui bordi inferiori delle vetrine e qualche fotografia – buona per promuovere in autunno l'arrivo del Circo Knie – niente. Si rientra in tema, con mossa astuta, con le vetrine della Confetteria Marnin oltre le quali scorre il filmato sul Panettone entro uno schermo che ne ricorda lo spaccato, che è il cortometraggio realizzato nell'ambito di Expo Milano 2015, Presenza Svizzera e il Festival del film nel quadro del concorso nazionale dei prodotti regionali. (Tra i cinque medagliati, oltre alla Marnin, anche la Gasthaus Alte Post di Zillis, per la Torta di noci.)

Per concludere, ho avuto l'impressione che la vita della città scorresse in parallelo al Festival, ma senza accenni di commistione. Se penso alla vivacità di Cannes attraversata in occasione d'un lontano Festival omonimo, non so per cosa propendere: o noi ticinesi, in fondo, siamo degli snob in dormienza che all'occasione si manifestano, o non sappiamo liberarci dal diffuso atteggiamento da provinciali che in fondo maschera una forma di timidezza venata da ingiustificato – a mio parere – senso d'inferiorità. Nereo Cambrosio

Gli WorldSkills 2015 di São Paulo

Diplomi al merito per Andrea e Ramona

A fare da palcoscenico al 43. WorldSkills Competitions 2015 è toccato a São Paulo del Brasile. Tra l'11 e il 16 agosto scorsi, i migliori giovani professionali del mondo intero vi si sono trovati per disputarsi i titoli in palio. La Svizzera vi ha partecipato con un insieme di 40 tra candidate e candidati.

Il nostro settore è stato rappresentato da Andrea Hohl di Eggersriet (SG) – apprendistato presso la Confetteria-Caffè Doessegger di San Gallo, attualmente impiegata nella panetteria-confetteria Böhli SA di Appenzello – e da Ramona Hollenstein di Walzenhausen (AR) – apprendista presso la Panetteria-pasticceria Meyerhans di Walzenhausen – dove tuttora lavora. Con loro gli esperti del nostro ramo: Stefan Romang e Urs Röthlin che hanno condiviso l'esperienza, irripetibile, in ambiente coinvolgente e motivante.

Pressione enorme

In forma e stimolate durante il primo giorno di gara, hanno un po' sofferto della pressione psicologica, ma malgrado qualche leggero inciampo, sono riuscite a presentare al meglio i rispettivi lavori: Andrea le figurine in marzapane e Ramona le trecce a molti filoni. Nel secondo giorno Andrea ha potuto presentare la scelta di praline puntualmente e con l'aspetto desiderato. Tuttavia, il dover superare le ore perse il giorno prima, non è stato agevole. Il suo esperto Stefan Romang l'ha ben assistita e consigliata nei momenti di scoraggiamento, rimontandole morale,

voglia di competere e assetto produttivo. Ramona Hollenstein il 1. giorno ha penato un po' in partenza con il soggetto decorativo a causa della differenza di materie prime. Difficoltà superate grazie al sostegno dell'esperto Urs Röthlin. La partenza è così parsa un tantino difficile, ma poi le cose si sono sistemate e il lavoro è ripartito con slancio.

Dato tutto fino all'ultimo

Al terzo giorno Andrea Hohl doveva presentare i sei dessert su piatto. Purtroppo la stabilità dei singoli componenti ha lasciato un po' a desiderare e la presentazione non è apparsa al meglio. Bella la padronanza esibita invece nel pomeriggio con il soggetto principe della gara: il lavoro in zucchero, riuscito molto bene.

Ramona Hollenstein ha preparato le «bouguettes» – a lunga fermentazione – e i lievitati dolci, nonché rifinito e presentato il soggetto decorativo, apparso leggermente compromesso perché i componenti cotti peccavano di stabilità.

Il quarto giorno ha segnato il termine della prestazione, puntualmente conseguita. Ramona ha ben sistemato la presentazione conclusiva migliorandone l'aspet-

to. Andrea Hohl ha vissuto intenzionalmente il finale: «Sono stati i 210 minuti più veloci della mia vita» ha detto, fiera della sua presentazione che han ben impressionato i visitatori.

Ramona Hollenstein ha conseguito il 7. posto in panetteria, dove l'oro è andato alla Corea del Sud, l'argento al Brasile e il bronzo alla Danimarca.

Andrea Hohl ha conseguito il 6. posto in confetteria, dove l'oro è andato ancora alla Corea del Sud; l'argento alla Francia e il bronzo al Giappone.

Dopo la premiazione un leggero senso di delusione aleggiava sulle gareggianti nostre e i loro esperti; ma Andrea e Ramona hanno dato tutto il possibile e possono essere orgogliose dei Diplomi ottenuti.

Urs Wellauer

A proposito di Corea del Sud, quando ero rientrato dopo la breve esperienza a Seul, avevo scritto su queste pagine che «Laggiù, invece d'insegnare c'era da imparare» e non fu un'esagerazione partigiana. La cronaca integrale della gara, così come le prime foto (altre seguiranno sul prossimo «panissimo») appaiono sulle pagine in tedesco e in francese. nc

Le concorrenti svizzere al lavoro



Andrea Hohl



Ramona Hollenstein