10-2022 Data 106/13 Pagina

1/8 Foglio

SAPORI PANE

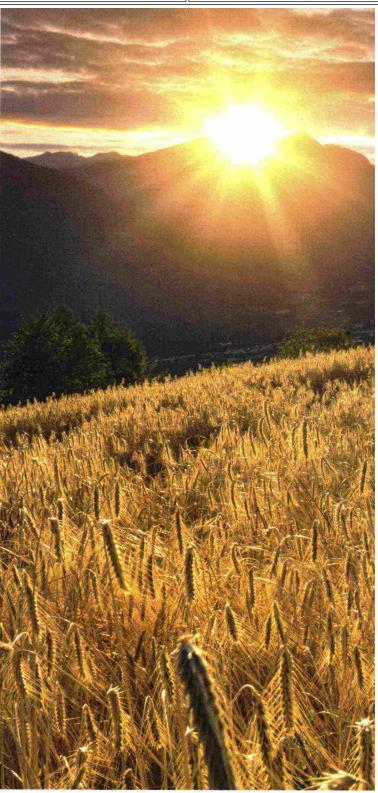
inViaggio

Nella foto. Benjamin Profanter, mastro panificatore

a Bressanone. A destra. Un

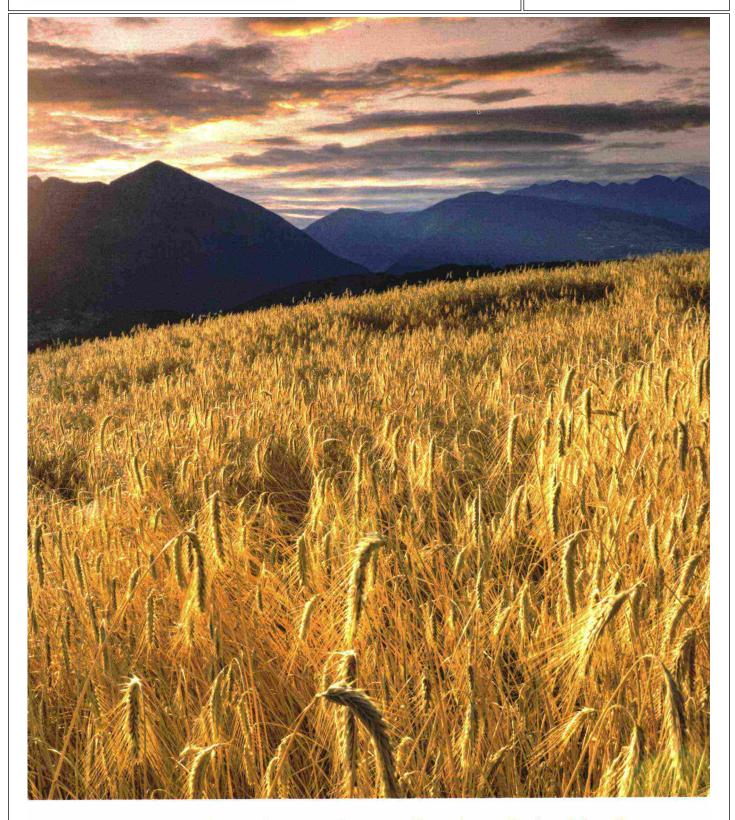
A destra. Un campo biologico di segale e orzo della famiglia Profanter, che aderisce al progetto Regiograno.





10-2022 Data 106/13 Pagina

2/8 Foglio

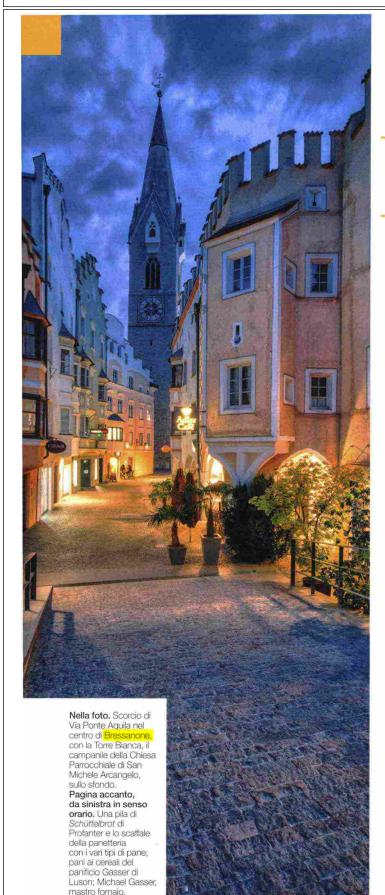


Di segale, farro o frumento, fragrante di cumino o di erbe alpine, il pane altoatesino è un concentrato di cultura germanica, antichi saperi e orgoglio identitario. Oggi è fatto con grani bio e protetto da un marchio di qualità. Da Bressanone a Merano, da Lana a Bolzano, ecco i fornai che lavorano per tener viva la tradizione testo di silvia frau · foto di susy mezzanotte

aggio 107

10-2022

Data 106/13 Pagina 3/8 Foglio



arina, acqua, sale e lievito. Quella del pane è una magia che in Alto Adige profuma anche di cumino, finocchio, trigonella e anice, e ha la fragranza di grani rustici come la segale e il farro. Cereali che un tempo plasmavano anche il paesaggio nel XVI e XVII secolo la regione era conosciuta come "granaio del Tirolo" - e che oggi stanno riconquistando terreno, grazie a progetti per la salvaguardia di colture antiche (come Regiograno, dedicato alla valorizzazione di cereali altoatesini) e al lavoro di un mulino e di un gruppo di contadini e panificatori. Per non perdere sapori e gesti antichi, come quelli per fare lo Schüttelbrot, il pane "sbattuto": nome che indica il modo in cui viene preparato, scuotendo con un movimento preciso del polso la pasta su un piccolo tagliere di legno affinché, una volta cotta, rimanga sottile e croccante. O i Brezel, la cui forma tipica è ancora fatta a mano. Un territorio piccolo, quello dell'Alto Adige, con una lunga tradizione: ogni valle ha un suo pane, ognuna una ricetta, con varianti che cambiano anche di casa in casa. Semplificando, si potrebbe dire che nella parte occidentale i panini hanno forme più piccole, mentre in quella orientale sono di pezzature grandi; quelli più noti sono la pagnotta venostana in coppia (Vinschger Paarl), il pane di Fiè (il già citato Schüttelbrot) e la pagnotta pusterese, piatta e tonda. I pani in grandi formati vengono riproposti oggi nella panificazione contemporanea, che torna alle origini con farine naturali e lievito madre, i due ingredienti base di pani di segale, pagnotte integrali di farro (Dinkelvollkornbrot) e pani preparati con grani biologici antichi come kamut, farro e segale selvatica (Urgetreidebrot). Pani che durano più giorni e che per avere il marchio Qualità Alto Adige devono essere realizzati con almeno il 75% dei cereali di provenienza locale. E che, qui come in tutta Italia, una volta raffermi non si buttano, ma si trasformano in pietanze prelibate, come i canederli o la zuppa di pane. Oppure, unendoli a latte, cannella e uva passa, in golosità come lo Scheiterhaufen (il budino di pane) e lo Schneemilch, il "latte di neve" venostano. Ma questa è un'altra (dolcissima) storia...

Grani pregiati "made in Alto Adige"

Si trova a Luson il panificio di Michael Gasser che, con il fratello Oliver, porta avanti un'azienda familiare che lavora nel settore da trent'anni. «Avevo circa 5 anni quando mio padre mi portò in panificio, ne rimasi affascinato», racconta Michael ricordando che insieme andavano anche a fare le consegne ai clienti. «La specialità della casa è il pane di segale fatto con la farina prodotta in Alto Adige, il Regiokorn Breatl, con lievito madre e pasta acida e spezie come cumino, finocchio, anice e trigonella». In bella mostra sul bancone anche i prodotti della pasticceria: lo strudel di mele, lo Zelten, il pane di frutta, e i biscotti, tutte ricette della tradizione. E a proposito di tradizione Michael si dice ottimista: «La gente

Inviaggio 108

con le mani in pasta.

inViaggio

Mensile

Data Pagina 10-2022 106/13

Foglio

4/8



inViaggio







Data Pagina 10-2022 106/13

Foglio

5/8



inViaggio

orno, a Mera

Pagina accanto. La





oggi desidera mangiare regionale, per questo motivo bisogna concentrarsi su prodotti artigianali e sani».

Un fornaio 100% bio e superfecnologico

Anche Benjamin Profanter, di Bressanone, il mondo del pane lo conosce fin da quando era bambino: «Il laboratorio era il mio parco giochi preferito», racconta. E anche se sognava di diventare pompiere - e lo è effettivamente diventato - il lavoro è stato il proseguimento di tutte quelle ore passate con le mani nella farina. Negli anni si è specializzato sempre più nella ricerca della qualità, usando grani locali, segale e farro spelta, che macina in casa - con un mulino di ultima generazione che non essendo a macine non scalda oltre i 40 °C, mantenendo intatte le vitamine e proteine del chicco - e al quale unisce il lievito madre che la famiglia cura dal 1983. Risale a quell'epoca anche la scelta rigorosa del biologico. Niente miscele preconfezionate, enzimi tecnici, coadiuvanti chimici: «Il mio prodotto deve fare bene, perché il pane è un prodotto semplice e tale deve restare. Buono per l'ambiente e il benessere delle persone». E per chi vuole un dolce, la specialità della casa è lo strudel preparato con la ricetta della nonna.

Il micro panificio di un autodidatta appassionato

A Merano, Forno è aperto due giorni alla settimana ma Ivo De Pellegrin, 35 anni, è sempre al lavoro. Quando ha studiato Scienze Gastronomiche a Pollenzo (in Piemonte) non aveva ancora le idee chiare, ma poi lavorando in un hotel si è innamorato del mestiere, tanto da voler unire il sapere teorico dell'università allo studio da autodidatta, visitando tanti panifici per imparare. «Durante il lockdown ho scelto di mettermi in proprio. Sono da solo, ho una produzione piccola, 2-300 chili a settimana. Impasto, lascio lievitare, inforno... Divido le parti del lavoro in giornate e faccio pani di grandi pezzature, con lievito madre e farine bio, perché rimangono buoni per 4-5 giorni e non serve comprarli quotidianamente». Ne propone cinque o sei tipi, due di farro e segale (del Molino Merano) in purezza, e poi altri di grani antichi che gli portano i contadini. «Lo spirito dell'università, da un lato tradizionalista ma anche aperto al mondo, mi ha ispirato. E faccio anche dolci, come il cuore di cioccolato, con farina di castagne e il cioccolato di un collega che lo fa di altissima qualità. E verso Natale il pane con fichi secchi, nocciole e uva passa».

Acquisti e workshop nel mulino di Merano

«Nel 2011 abbiamo dato il via al progetto Regiograno con l'obiettivo di rilanciare la coltivazione cerealicola in Alto Adige e ridare vita a una filiera che già esisteva un tempo, attenta a una coltivazione naturale. E facendo rientrare in gioco tre figure importanti per la produzione del pane con il marchio

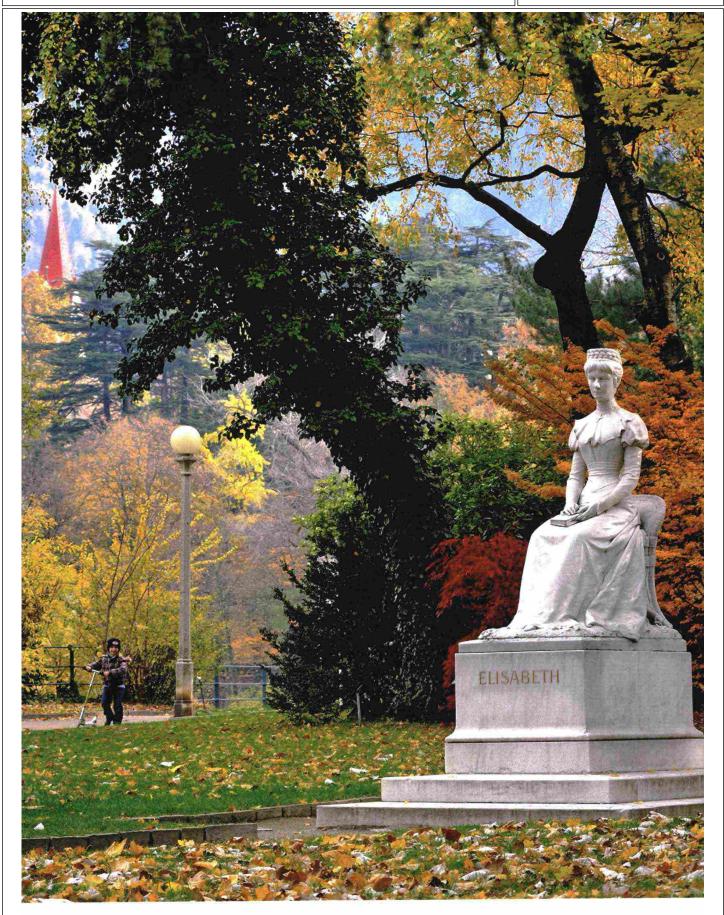
Inviaggio 110

Mensile

inViaggio

10-2022 106/13 Data Pagina

6/8 Foglio



10-2022 Data 106/13 Pagina

7/8 Foglio



SCHMIEDL

inViaggio







Qualità Alto Adige: l'agricoltore, il mugnaio e il panettiere», racconta Rudolf von Berg, proprietario del Molino Merano di Lana. Attualmente sono 57 gli agricoltori che in Alto Adige coltivano segale e farro arrivando a coprire circa 100 ettari, in particolare in Val Venosta, Val Pusteria, Valle Isarco e sul monte Zoccolo. Un lavoro che quest'anno ha permesso di produrre quasi 330 tonnellate di cereali (220 di segale, 100 di farro e 8 di orzo, di cui oltre la metà bio). «Dopo la raccolta vengono sottoposti a rigide valutazioni di qualità e purezza, per poi essere macinati e trasformati» e utilizzati dai panificatori. Il Molino Merano lavora soprattutto con aziende e panifici ma dal 2018 ci sono anche il negozio, Farinarium, dove acquistare 400 prodotti, tra cereali, farine, semi, miscele e il lievito madre, e lo shop online con un'ampia scelta di prodotti senza glutine. E, dato che lavorare i cereali speciali richiede un po' di preparazione, il mulino organizza corsi per principianti e per i bimbi che vogliono provare a fare pizza, pane e biscotti.

Cimque generazioni di mastri panificatori

A Lana ci sono anche Johannes, Greta e Tobias Schmidt che rappresentano la quinta generazione di un panificio fondato nel 1890, che vanta altri due punti vendita in città. Dopo che il papà Hans Schmidt ha passato a loro il testimone, il panificio ha cambiato nome e ora si chiama Schmiedl. «Sono sempre stati i maschi a panificare, io sono andato a imparare in Svizzera, non in Austria e Germania come molti dei miei colleghi. E ho imparato il metodo che è anche quello italiano, con lievitazioni molto lunghe, che oltre al gusto danno al pane maggiore digeribilità», racconta Johannes, che ha ridefinito per sottrazione l'assortimento, concentrandosi su una produzione naturale, tutta con lievito madre e farine del Molino Merano. Meno tipologie ma gusti ben caratterizzati, con alveolazioni (i buchi nell'impasto) differenti. Il cliente è contento, è un pane che dura, non serve comprarlo tutti i giorni, e con il fatto che è buono non lo si spreca.

Oltre 100 tipi di pane tra specialità locali e non

È cresciuto nel panificio che ha fondato suo padre nel 1974 anche Jürgen Pfitscher, di Bolzano: «È stato lui a trasmettermi la passione per la lavorazione artigianale e a suscitare in me l'interesse per diventare un abile commerciante». Il punto di forza di Franziskaner, che in città ha otto negozi, sono i tipi di pane fatti con la farina di segale, con la farina integrale, il pane speciale e quelli tipici dell'Alto Adige. «Lavoriamo con le bighe (un preimpasto che aiuta la lievitazione), con la pasta acida, la pasta madre e con il lievito di birra. Cerchiamo di puntare sulla qualità e far sì che il cliente capisca il valore del pane e del lavoro del panettiere». Per guesto nel Pan. Atelier si impasta e si cuoce davanti a tutti, permettendo ai passanti di assistere a ogni fase del processo di lavorazione.

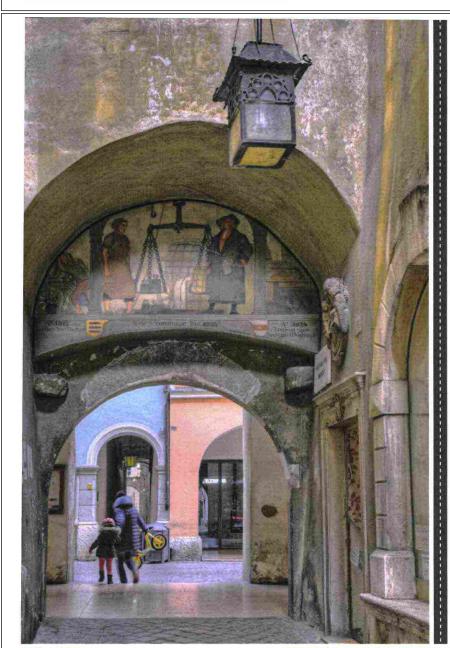
Oriproduzione riservata

inViaggio

Mensile

Data 10-2022 Pagina 106/13

Foglio 8/8





INDIRIZZI

Gasser

Luson Vicolo Dorf 20 a 0472 413810; baeckerei-gasser.it/it Orario: 6-12 e 15-19, sab. 6-12, chiuso dom.

Profanter

Bressanone Via Rio Scaleres 48
© 0472 835658; profanter.it Orario: 6.30-19,
sab. 6.30-12.15, chiuso dom.

Forno

Merano Via delle Corse 141/A; it.forno.me Orario: mer. e sab. 9-13 (ordini e prenotazioni solo sul sito).

Molino Merano - Farinarium

Lana Zona Industriale 7 æ 0473 497297; meranermuehle.it Orario: Farinarium 8-12.30 e 13.30-18, chiuso sab. e dom. Prezzi: corsi di panificazione da 62 €.

Schmiedl

Lana Via Andreas Hofer 9 a 0473 491230; schmiedl.info Orario: 7-19, dom. 6.30-12.

Franziskaner

Bolzano Via dei Francescani 3 ☎ 0471 976443; franziskanerbaeckerei.it Orario: 6-12.45 e 15.30-19, sab. 6-13, chiuso dom.



