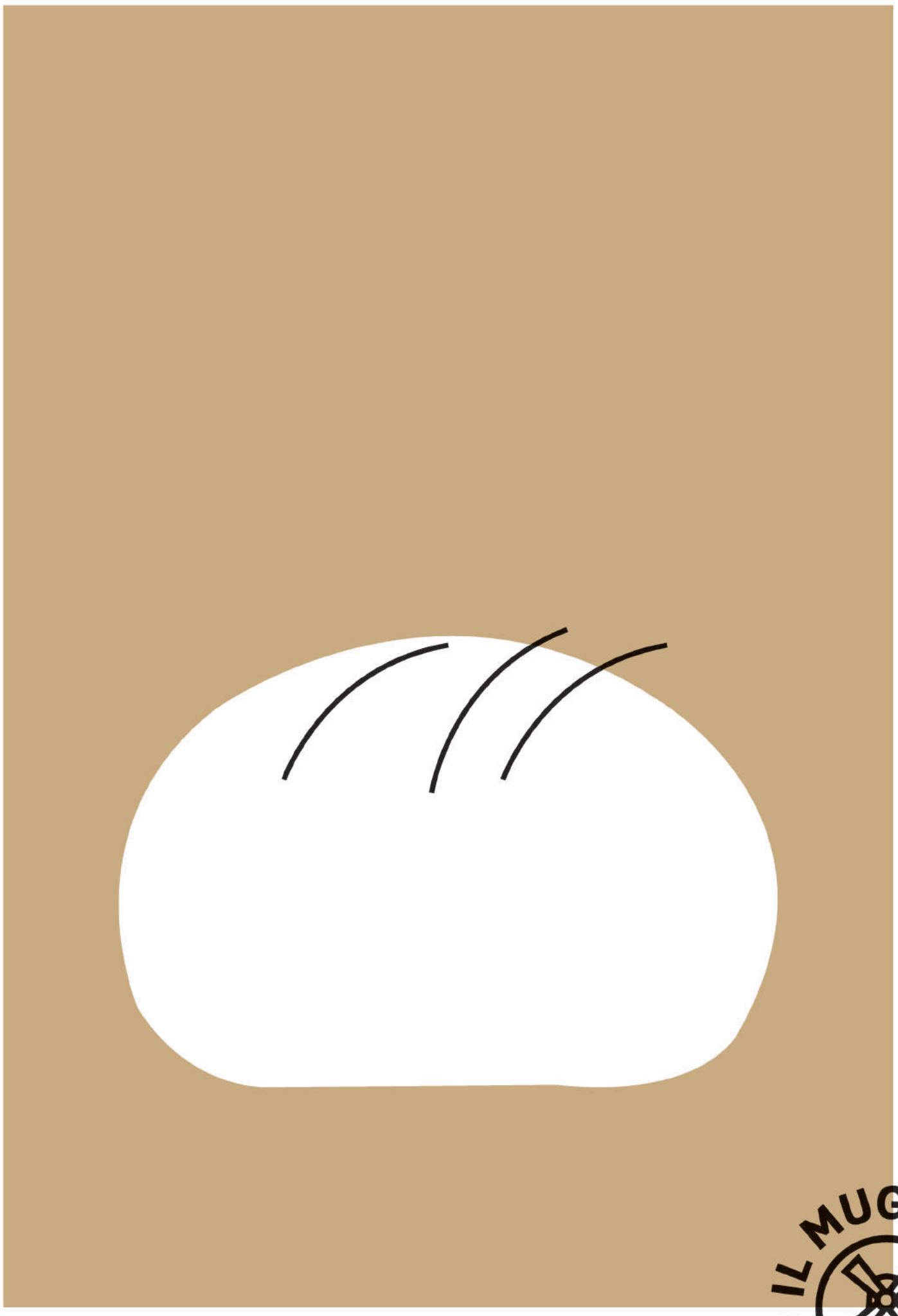
ISSUE #08

VISIONI, PROGETTI, CUORE, PASSIONI E SCELTE DEL MOLINO,
NELLE PAROLE DEL MUGNAIO



10 2021

IL MUGNAIO®

MOLINO PASINI

L'ARTE DELLA FARINA

//Esiste da millenni, ma è sempre in evoluzione: il pane è parte integrante della nostra alimentazione, capace di stupirci nel gusto e nell'estetica.

Mai uguale a se stesso, cambia a seconda della latitudine e delle mani che lo impastano. In un tempo in cui l'attenzione a grani, farine e fermentazioni è più alta che mai, ecco le nuove idee di pane che agitano il mondo dell'arte bianca//.

// NUOVI PANIFICATORI AGRICOLI URBANI

Un pensiero nuovo che come atto avanguardistico guarda al passato, quello in cui il pane si faceva prima in campo, con i grani buoni e giusti: è il punto di vista di partenza dei Panificatori Agricoli Urbani. Il 18 ottobre 2020 questi professionisti hanno elaborato il proprio Manifesto Pau, con 10 punti, che vanno dal "fare il pane è un atto agricolo" a "il pane ha un nome e un cognome".

«La tendenza più centrale del momento è la ricerca dell'origine del grano e della farina – spiega Pasquale Polito di Forno Brisa a nome di PAU – Quando acquistiamo, ora ci si deve chiedere: Il pane è buono per me e per chi l'ha fatto? Ha prodotto reddito? Questo grano ha nutrito la terra o l'ha impoverita?". Serve quindi il racconto del forte legame territoriale non tanto legato alle forme del pane, ma al loro contenuto.

E ora il pubblico è più cosciente del fatto che un acquisto determina una scelta importante, quasi politica».

// OLDANI E IL SUO PAN'COT

Nel cuore del Camparino, tempio dell'aperitivo milanese, ma anche nel fortunato dehors che ha allestito prima della riapertura nella piazza di Cornaredo, davanti al suo D'O, Davide Oldani ha sperimentato il suo Pan'cot. È il ricordo di una ricetta materna, a base di pane ammorbidito in acqua e latte, poi arrostito in padella.
Ha forma di ciambella. Il buco centrale è farcito a piacere ed è qui che Oldani gioca con la fantasia: il suo Pan'Cot è ripieno di carne, pesce, creme, caviale, tartufo e ha persino una versione dolce.
«La bellezza del progetto sta proprio nel far viaggiare insieme il Pan'Cot, cibo nuovo ma di tradizione, con il mondo dei cocktail, che mi stimola con i suoi profumi e ingredienti stagionali» spiegò Oldani al lancio dell'iniziativa. E da allora è stato subito un successo: perché questa ciambella morbida e croccante, che ospita al suo interno un companatico salato o dolce, è davvero la quadratura del cerchio.

È il panino perfetto, ma gourmet, è l'equilibrio fatto sostanza tra nutrienti e sapore, è un piatto che non c'era e che magicamente esiste, grazie all'estro e alla creatività di una persona che da sempre ha messo la competenza e la tecnica al servizio del buon gusto. Buono in una triplice accezione: perché il pan'cot ha un sapore sublime, ma anche un design degno di un artista. Ed è di buon gusto perché sublima Milano, la sua vocazione operaia, la sua eleganza celata, il suo minimalismo eccellente.

il pane non è una cosa.

// DAL CESTINO AL TAGLIERE

Il ristorante Carter Oblio, nel quartiere Prati a Roma è uno dei punti di riferimento nella Capitale per gli amanti della panificazione. Durante l'estate lo Chef Ciro Alberto Cucciniello ha dedicato le sue energie allo studio del pane, per sdoganarlo dai «paninetti senz'anima» offerti ai clienti durante il pranzo al ristorante. Da questa visione nasce un tagliere con cinque, sei pani diversi, dolci e salati, tutti sfornati lo stesso giorno.

La sua attenzione ai fermentati è massima e passa attraverso i lieviti madre, utilizzati in forma liquida o solida, e venduti anche ai clienti. Contano molto anche le miscele: Cucciniello utilizza farine tostate, quasi bruciate oppure affumicate, mix di grani, impastati con malti e melasse ricercati, per creare impasti variegati.

// IL PANE STRANIERO TROVA CASA IN ITALIA

Prima è stato il bao, un panino al vapore di origine orientale che ha conquistato gli appassionati con la sua morbida consistenza, che conteneva alla perfezione stufati di carne, pesce o verdure. Oggi è il katsu sando a farla da padrone, con le sue mille possibili varianti. Uno dei pochi panini giapponesi, è in realtà il piatto tipico nazionale, una sorta di cotoletta di maiale impanata, racchiusa tra due fette di pane bianco morbido, chiamato shokupan, e arricchita da una salsa che ricorda un ketchup aromatizzato con mirin, soia e zenzero.

// DAL PANE INVENDUTO NASCE LA BIRRA

Una birra può nascere dal pane invenduto? Dietro a entrambi questi prodotti c'è il principio della fermentazione e pane e birra in fondo non sono poi così distanti tra loro.

Ecco quindi nascere "LA166", una birra molto speciale che utilizza il pane che i panifici dovrebbero buttare a fine giornata, prodotta a Potenza nell'ambito del progetto dispensa antispreco, di Potentino Onlus.

Il marchio, ispirandosi alla famosa legge sul riuso degli alimenti, è un vero e proprio progetto di economia circolare. Figlia di un'antica ricetta babilonese, la prima birra lucana, tra le pochissime in Italia, "a base di pane" nasce da una collaborazione tra l'associazione ed il team del Birrificio Basilisca di Potenza.
La produzione, artigianale e in modeste quantità, è al momento uno strumento di raccolta fondi associativa.

Ma "LA166" non è la sola. Con il pane recuperato nelle panetterie genovesi grazie al Biova Project si lotta contro lo spreco alimentare con la Biova Beer: 150 kg di pane invenduto sono stati trasformati in 2500 litri di birra artigianale premium. Biova Project fa parte della rete Ricibo, nata a Genova nel 2017, come risposta concreta al problema della povertà e dello spreco alimentare, dalla volontà di alcune organizzazioni cittadine laiche e religiose che hanno l'obiettivo di rafforzare l'impatto delle azioni di recupero e distribuzione per arrivare a una città 'a spreco zero'. Un modo davvero unico di far rivivere il pane e di donargli nuovo gusto.

// IL TREND SU TIKTOK

Nonostante la panificazione non abbia molto seguito su TikTok, spopola il trend del Cloud Bread, una pagnotta la cui mollica ricorda la consistenza e il colore delle nuvole.
Si fa con tre soli ingredienti: albumi, zucchero e amido di mais.

Praticamente si tratta di una soffice meringa, che però ha la forma di una pagnotta.

Quando la ricerca della farina è al centro della filosofia di panificazione, anche il pane più semplice e più antico trova una nuova strada. E grazie all'autolisi iniziale il sapore si rinnova, recuperando aromaticità. La ricetta che vi proponiamo è di Davide Longoni.

'PANE DI CAMPAGNA'

Per 2 pagnotte da circa 500 g
Ingredienti:
450 g di farina di grano tenero **Primitiva tipo 2**
50 g di farina di segale
375 g di acqua
75 g di lievito madre
10 g di sale

PROCEDIMENTO:

Unire le farine e 325 g di acqua e fare l'autolisi. Dopo 1 ora circa unire il lievito madre e iniziare ad impastare. Quando il lievito madre sarà ben amalgamato e assorbito nell'impasto aggiungere il sale e l'acqua (i restanti 50 g) a filo. Continuare a impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Mettere l'impasto a lievitare in massa a 28° C (consigliamo in forno spento con luce accesa) per circa 3 ore.
Trascorso questo tempo, iniziare a formare le pagnotte: dare una preforma tonda e lasciar riposare per 15 minuti. Procedere con la formatura e metterle in cestini di lievitazione precedentemente infarinati.
Riporre quindi i cestini in frigorifero per 15 ore. Una volta terminata la fase di lievitazione è possibile procedere alla cottura: incidere le pagnotte sottopelle con una lametta e infornare a 230°C per circa 45 minuti con vapore (spruzzare acqua nel forno con uno spruzzino o mettere un pentolino con dell'acqua).
Dopo circa 30 minuti di cottura togliere il pentolino. Quando colpendo con le nocche delle dita la base del pane si sentirà un suono "vuoto" significa che è pronto.
Controllare anche la crosta, che deve essere ben formata e di un colore dorato.

10+5 //10 regole per essere buono come il pane

Il pane buono è merce sempre più rara, ma negli ultimi mesi abbiamo assistito a un boom di professionisti che restituiscono a questa icona del pranzo la sua importanza. La qualità è il mantra dei moderni panificatori, per una rivoluzione che rivitalizza un prodotto semplice ma che richiede competenza e materie prime di livello.

Insieme a grandi professionisti abbiamo stilato un decalogo per definire in 10 punti le regole della ciabatta perfetta, che abbiamo usato come indicatore base. Per aiutare chi vuole giudicare con competenza questa tipologia di pane, imparando a comprenderne le caratteristiche organolettiche e scoprendone i nutrienti. Ogni aspetto della valutazione del prodotto trova la sua corrispondenza nelle scelte operate in fase di produzione: un vademecum prezioso per tutti coloro che desiderano riportare in tavola un pane artigianale.

VALUTAZIONE VISIVA

1. ATTRATTIVITA'/SEDUZIONE

Aspetto, finitura e pezzatura sono variabili determinanti: l'analisi visiva serve per l'attrattiva, è l'elemento seduttivo per il consumatore e crea aspettativa. A seconda della tipologia di pane, l'alveolatura può essere più o meno uniforme, ma deve sempre essere in equilibrio con la massa della mollica. La crosta, fondamentale nel trasferire la percezione di una corretta cottura, deve essere ben salda con la pasta, di circa 2,5 mm con una colorazione bruno-dorata e senza bruciature.

VALUTAZIONE OLFATTIVA

2. FRAGRANZA/FRESCHEZZA

Va valutata come prima cosa la fragranza del lievito, che deve presentare uno spettro aromatico ampio, ma mai pungente. Molta attenzione va posta poi nel profumo di cereale, che deve sempre essere presente ed evidente. Chiedersi se si sta sentendo un profumo naturale e verosimile è sempre un buon indice di qualità.

3. GENUINITÀ/FRANCHEZZA

Ricerca del meglio di ogni singolo ingrediente: la qualità delle materie prime va conosciuta a monte per essere apprezzata, anche se nel caso del pane esse sono davvero poche. Leggere le etichette è indispensabile per scoprire la genuinità degli ingredienti.
La data di scadenza è un altro indicatore determinante: più la scadenza è breve, più siamo sicuri che il pane sia preparato senza conservanti.

4. ELEGANZA/FINEZZA

Nel pane, come in altri alimenti più complessi, la finezza aromatica deriva non solo dalla totale assenza di difetti, ma anche da un'armonia complessiva di tutte le sue sfumature. Particolare attenzione va posta nella percezione della nota tostata che si libera dalla crosta: essa non deve mai essere prevaricante e deve avere un timbro più biscottato che bruciato.

5. RICCHEZZA/COMPLESSITÀ

Avere una significativa numerosità delle componenti sensoriali (presenti nel lievito madre) dà una rotondità notevole. Più i tempi di lavorazione sono lunghi, più si sviluppano gli aromi terziari. Il rispetto dei tempi di riposo dona equilibrio e idratazione all'impasto, facilitando la diffusione degli aromi all'interno della massa.

VALUTAZIONE TATTILE

6. TESSITURA/VAPOROSITÀ

La sofficità e la leggerezza della mollica danno la conferma dell'ottima qualità delle farine, di una buona lavorazione e di una giusta lievitazione.

7. CROCCANTEZZA/FRIABILITÀ

Qui si gioca tanto dell'irresistibile seduzione del pane e qui si vede la capacità di controllo delle temperature e dei tempi di cottura da parte di chi lo produce. Un buon pane deve presentare un gradiente di consistenza equilibrato, in un crescendo di cedevolezza dalla crosta al cuore della mollica.

VALUTAZIONE GUSTATIVA

8. EQUILIBRIO/ARMONIA

Il rapporto tra i gusti è fondamentale: la dolcezza della mollica apportata dagli amidi della farina, la nota acida dovuta alla fermentazione dei lieviti, la sfumatura amara dovuta alla caramellizzazione della crosta e l'accenno sapido del sale aggiunto, devono essere in perfetto equilibrio.
La parte tattile coinvolge anche il palato: se la crosta è croccante e friabile e la struttura interna si scioglie in bocca, il boccone diventa omogeneo pur restando dinamico, e si possono comprendere alcuni aspetti della produzione.
Per esempio le farine di qualità e la loro capacità di tenere insieme l'impasto.

VALUTAZIONE ESPERIENZIALE

9. COERENZA GENERALE

Valutiamo infine l'esperienza nel suo complesso. La perfetta corrispondenza tra ciò che vedo, sento al naso, tocco e gusto è un indicatore infallibile di un prodotto di qualità, che mantiene le promesse dall'inizio alla fine.

10. MEMORABILITÀ

Il perfetto equilibrio tra i sapori e la coerenza complessiva aumentano la memorabilità dell'assaggio e ci spingeranno in futuro a cercare la stessa piacevole esperienza.
Questa sensazione sarà il parametro per una futura scelta consapevole.

L'ITALIA DEL PANE

// TUTTI I PANI DEL PAESE

Di Altamura o di Matera, sciocco toscano o di segale valdostano, il pane cafone calabrese, la ciabatta veneta, la puccia leccese e la michetta milanese. Dal Friuli alla Sicilia, ogni regione vanta lavorazioni, ingredienti, forme, lievitazioni e impasti diversi tra loro, frutto di tradizione, memoria contadina e conoscenza delle materie prime del territorio.

Solo una è la certezza, con poche varianti: il pane di tradizione si fa con il grano duro al Sud, e con il grano tenero al Nord. Il resto lo fanno acqua, lievito e farina, ma soprattutto impasti e tempi di riposo, che cambiano radicalmente il risultato finale e ci permettono di avere al centro della tavola sempre una nuova bontà. Accomunata dalla passione tutta italiana di farne un grande contenitore di sapori.

// LE INFLUENZE DALL'ESTERO

Mangiamo ormai di tutto un po' ovunque. E se guardiamo anche fuori dai confini nazionali, perdiamo il conto di quante sono le tipologie di pane: i mitici baozi cinesi cotti al vapore, che spopolano come street food anche in Italia, ultimamente.

O il lavash persiano, il pan de hogaza in Spagna, il pane arabo o il naan indiano o, ancora il bagel in USA, e per tornare in Europa, la deliziosa baguette francese o il pane di segale tradizionale della Westfalia, il nerissimo pumpernickel.
Un universo di lievitati che ben raccontano la storia del Paese che ha dato loro origine.

// IL PANE RACCONTA STORIE

La bellezza dell'Italia sta anche nei mille intrecci fra culti religiosi e cultura gastronomica, come quello ciociaro delle Cantamesse, legato al santo protettore del paese: San Rocco.

La leggenda narra che San Rocco, protettore di emarginati, contagiati, cani e ginocchia, mentre si trovava in Italia, si ammalò di peste e trovò rifugio in un capanno in mezzo a un bosco. Qui riuscì a sopravvivere grazie alla generosità di un cane che gli portò ogni giorno un tozzo di pane.

Da qui la secolare usanza di preparare, in diverse parti d'italia, in occasione della ricorrenza del santo, i tradizionali panini, che il sacerdote benedice durante la funzione e che vengono considerati una sorta di protezione verso le malattie.

A Ceprano, in provincia di Frosinone, questi pani sono enormi, si chiamano Cantamesse, profumano di anice, hanno forma ovoidale, pesano dai 15 ai 20 kg e sono lunghi almeno un metro. La processione delle Cantamesse in onore del santo patrono inizia nel pomeriggio di ferragosto, aperta dai suonatori di zampogna e ciaramella, i membri della confraternita di san Rocco, un tempo denominata della buona morte, che porta a spalla il Sarrucchitto, una statua d'argento di dimensioni contenute che ritrae il santo in ginocchio con le mani protese verso il cielo e, a seguire, le paesane vestite con i tipici e colorati costumi e le tradizionali ceste, dette 'Groglie', portate sulla testa, ripiene dell'offerta per il santo, le enormi Cantamesse. A conclusione della processione, le cantamesse sono prima sistemate su alcune tavole, allestite e imbandite all'aperto per l'occasione, e successivamente tagliate, benedette dall'abate-parroco e, il giorno successivo, distribuite alla popolazione.

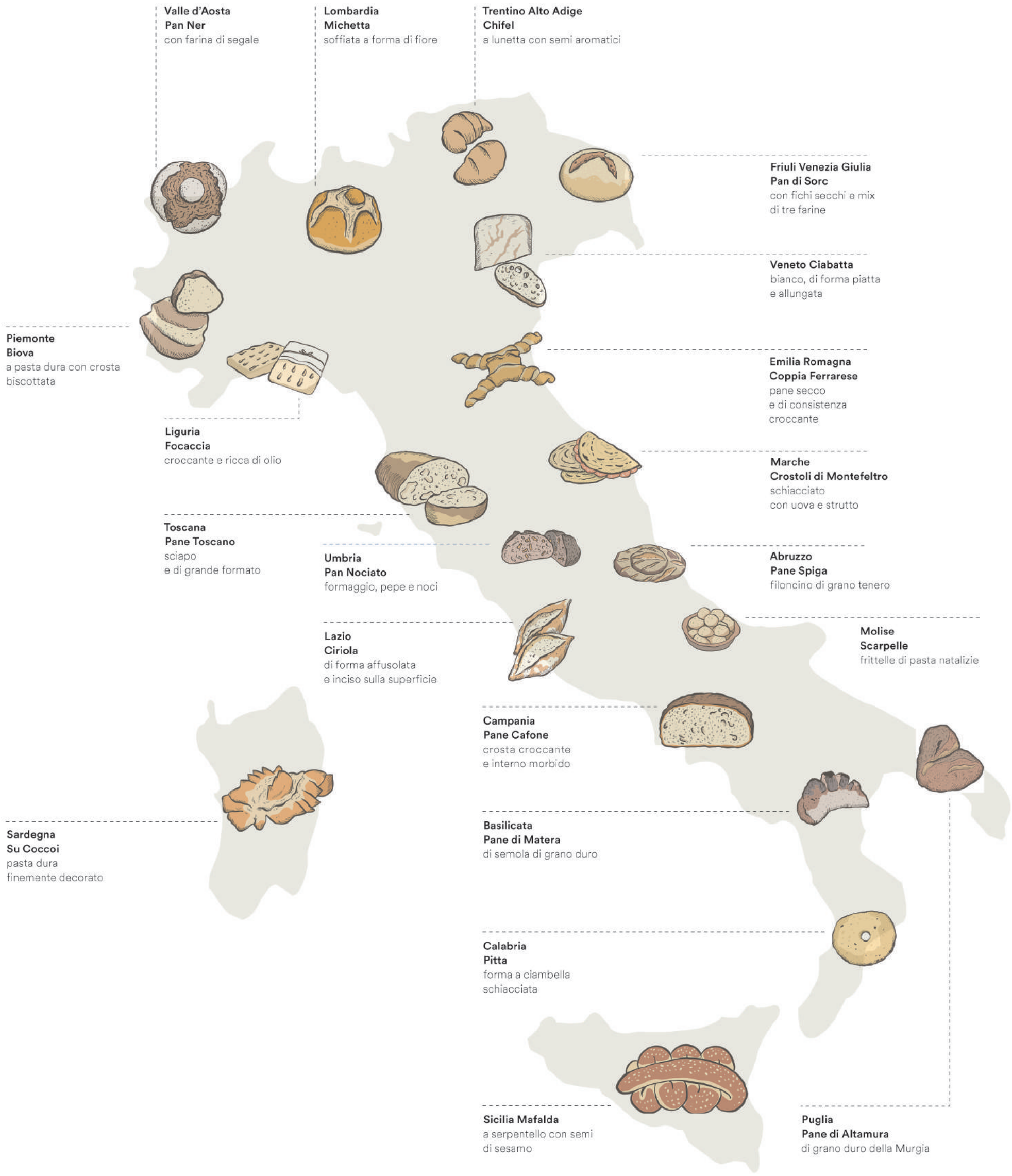
Nel passato le famiglie ricche offrivano per i giorni dell'Assunta e di San Rocco pane e companatico ai poveri della città durante la messa cantata, da questo il nome Cantamessa.

Detiene il record della cantamessa più grande, ben due metri e 15 cm di lunghezza per 25 kg di peso, il forno Antichi Sapori di Ceprano.

// IN AUDIO

Il pane ha trovato mille modi di raccontarsi: tra gli altri, anche l'audio. I podcast che raccontano questo alimento sono tanti, all'estero e in Italia. Tra i tanti presenti online noi abbiamo scelto Lievito Madre, di Eugenio Signoroni, che parte proprio da questo elemento per smontare i falsi miti dell'alimentazione. Anche noi di Molino Pasini abbiamo realizzato un podcast, Il Mugnaio, la piccola audiorivista dell'arte bianca. E in due puntate ci siamo occupati di pane e di quanto questo alimento sia versatile e in grado di narrare storie gustose. Lo trovate su tutte le piattaforme audio: pronto da ascoltare!

in audio


Valle d'Aosta
Pan Ner
con farina di segale
Lombardia
Michetta
soffiata a forma di fiore
Trentino Alto Adige
Chifel
a lunetta con semi aromatici
Friuli Venezia Giulia
Pan di Sorc
con fichi secchi e mix di tre farine
Veneto Ciabatta
bianco, di forma piatta e allungata
Piemonte
Biova
a pasta dura con crosta biscottata
Emilia Romagna
Coppia Ferrarese
pane secco e di consistenza croccante
Liguria
Focaccia
croccante e ricca di olio
Marche
Crostoli di Montefeltro
schiacciato con uova e strutto
Toscana
Pane Toscano
sciapo e di grande formato
Umbria
Pan Nociato
formaggio, pepe e noci
Abruzzo
Pane Spiga
filoncino di grano tenero
Lazio
Ciriola
di forma affusolata e inciso sulla superficie
Molise
Scarpelle
frittelle di pasta natalizie
Campania
Pane Cafone
crosta croccante e interno morbido
Sardegna
Su Coccoi
pasta dura finemente decorato
Basilicata
Pane di Matera
di semola di grano duro
Calabria
Pitta
forma a ciambella schiacciata
Sicilia Mafalda
a serpentello con semi di sesamo
Puglia
Pane di Altamura
di grano duro della Murgia

//Dalla California a Parigi, passando per l'Italia, il pane è sempre più sotto i riflettori. Mentre anche i mercati scandinavi abbandonano l'industrialità per l'artigianalità, ecco i punti sul mappamondo dove l'arte bianca sta creando nuove geografie//.

// 1. MADRE PROJECT

Tra i panificatori più rivoluzionari e attenti a tutto il contesto culturale dell'arte bianca c'è Davide Longoni. Per aumentare l'eco del gesto più antico del mondo, oltre ai suoi negozi milanesi e al laboratorio con somministrazione, ha creato una rivista tematica, L'Integrale. Oggi impegnato con Madre Project nella costruzione di una scuola del pane nella campagna di Chiaravalle, a sud di Milano. L'obiettivo: rigenerare la periferia e ricostruire la conoscenza del grano.

// 2. ALTAMURA, CAPUT PANEM

Con i suoi 90 forni cittadini, Altamura può essere considerata la capitale della panificazione del Sud Italia. Se da una parte la Dop e il Presidio Slow Food spaccano la città, ci sono due fratelli che hanno fatto di sinergia, formazione e condivisione la loro bussola lavorativa. Sono Mauro e Domenico Petronella.

Attraverso corsi di formazione online, consulenze e comunicazione digitale hanno portato l'attenzione della loro base su fermentazioni naturali, con ogni tipo di lievito. Su panettoni e colombe possono dire la loro.

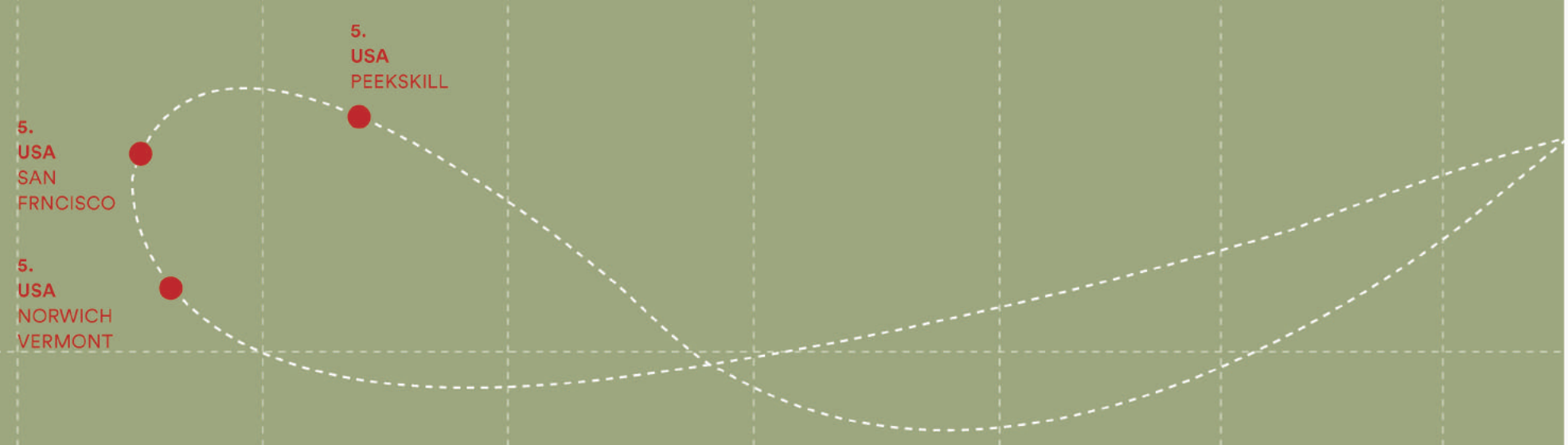
// 3. LA FRONTIERA GUARDA A EST

La Georgia, la Polonia, e in generale l'Europa dell'Est, sono le nuove mete aspirazionali per chi vuole scoprire le tendenze della panificazione. È in questi luoghi che si possono trovare ricette di pani arricchiti con uova, salumi e formaggi, pani della tradizione che hanno mantenute intatte le loro caratteristiche nel tempo e sono ancora oggi testimoni di un passato rurale e legato alle pratiche antiche. Le caratteristiche note aromatiche si sviluppano grazie alla cottura nel tone, un particolare forno circolare e profondo, fatto di argilla ignifuga, che da secoli è lo strumento indispensabile per la produzione in queste zone. I pani, bassi e larghi, vengono posti a cuocere, a mano, nella parte interna del braciere: per farlo è richiesta ai maestri panifcatori una particolare manualità.

// 4. IL PANIFICATORE GALIZIANO

Edu Lavandeira è il creatore del profilo Instagram Opelouro: 64.000 follower, tanta lievitazione e molta attenzione alle storie di panificazione locale galiziana. La sua ricerca è meticolosa e va dai procedimenti alle farine locali.

Lavandeira ha le mani in pasta da cinque anni. Il suo testo ispiratore è Pan Casero di Ibán Yarza. Il suo impasto preferito? Il Pan gallego, secondo lui il migliore di tutta la sua nazione.



nuova geografia

// 4. UTOPIA? NO, REALTÀ (SENZA BURRO)

Loro sono Erwan Blanche e Sébastien Bruno, l'anima e le mani di Boulangerie Utopie Bakery. Mentre Emmanuel Macron sponsorizza a gran voce la candidatura della baguette come patrimonio dell'Unesco, in Francia avanza la scuola di panificazione. Diplomati alla scuola di cucina di Ferrandi, la loro idea di business nasce dall'assenza nella Ville Lumière di un posto che vendesse pane, brioche e pasticcini, che unissero qualità da "fatto in casa" e prezzi accessibili. Il croissant di Utopie assomiglia più al pane che a un dolce perché dentro c'è meno burro: «Ci piace non avere le mani unte quando mangiamo un croissant», dicono.

// 4. LA STAR DELLA FARINA

Chad Robertson inizia a panificare in Francia, dopo aver frequentato la scuola di cucina a New York. Partito giovanissimo dal Texas ha fatto tanta gavetta con i maestri provenzali del pane. Ha aperto Tartine bakery a San Francisco nel 2002, con sua moglie. Oggi questa panetteria è il tempio mondiale per i cultori della crosta scura con interno morbido.

Vogue America lo ha definito "la star della farina".

Il suo Country bread, fatto utilizzando solo lieviti naturali, è un manifesto per tutti gli appassionati di panificazione oltre i confini della California. Nel suo libro, Tartine Bread, la ricetta del procedimento del pane occupa trentotto pagine: «È il massimo della sintesi che mi sia riuscita», dice.

// 5. APRIRE NEL BEL MEZZO DI UNA PANDEMIA

Michael Sellers è stato uno degli allievi di Jeffrey Hamelman, il re della panificazione americana, nome di spicco della King Arthur's Baking, nel Vermont. Quel corso gli ha cambiato la vita. La gioia del panificare, la voglia di sperimentare, la gratificazione data dal successo ottenuto sotto la costante pressione del fallimento: dopo tante pagnotte bruciate, ha aperto il suo negozio, Journeyman, a Peekskill, a un'ora da New York, nel bel mezzo della pandemia e gli affari vanno a gonfie vele. Il non essere al centro della Grande Mela è stato un vantaggio perché la comunità lo ha "adottato", facendo acquisti «da sette, otto pagnotte al giorno».

// 6. DAL CAPANNONE ALLA BAKERY

La Tartine Bakery di Chad Robertson ha ispirato anche la panificazione scandinava. Come spiega Luca Platania, panificatore e consulente nei paesi nordici, il pane qui è un prodotto da supermercato, preparato in grandi stabilimenti industriali e distribuito capillarmente sul territorio.

Dato che il pane, soprattutto di segale o con semi, è alla base della colazione, non può mai mancare in tavola. Quindi deve essere ovunque. «Negli ultimi dieci anni l'influenza svedese ha portato al centro della scena il concetto di artigianalità e materie prime. Stanno nascendo panifici che si adattano alla richiesta del mercato: pani di segale, pani con semi, farro». Intanto, anche alle fredde latitudini finlandesi, tanti mulini stanno lavorando per ottenere farine autoctone. La segale spadroneggia, così come l'avena, ma anche il farro monococco e il frumento.

// 7. IL PANE A LONDRA

Bread Ahead è nata nel 2013 grazie alla passione di Matthew Jones. Dopo 15 anni alla corte dei più importanti chef del Regno Unito, ha aperto il suo punto vendita nel Borough Market. Oggi quel corner è un punto di riferimento per i turisti enogastronomici e i londinesi doc alla ricerca di buon pane.

Nel 2014 è arrivata la Bakery School, che ha cercato di dimostrare quanto bello, buono e facile sia impastare. Il business ha portato l'arte di Matthew a Chelsea, Wembley e Soho.

del pane.

PANEM ET ARTEM

rubrica a cura di Piero Lissoni

«Il legame tra arte e pane è sempre stato evidente: gli artisti che nel tempo si sono cimentati con questo binomio si sono trovati a raccontare la centralità di un universo di valori attraverso la materia, che è poi l'essenza stessa della panificazione, e in un certo senso anche la modalità attraverso la quale l'arte si esplicita.
La creazione di quello che, in innumerevoli culture, è il centro del nutrimento e si identifica idealmente con il pasto, è un'attività di alto artigianato che racchiude in sé, in nuce, l'istante magico che dà vita alla creatività artistica. Così in molti, tra i grandi interpreti dell'arte internazionale nel tempo, hanno tentato di riportare a questa essenzialità i loro progetti, mettendo nelle loro opere questo cibo fortemente identitario.

Attraverso la sua iconografia nel mondo dell'arte, da quella antica fino al contemporaneo, ho voluto sviluppare il tema del pane. Il pane è un elemento che ricorre molto spesso nell'arte in quanto parte della quotidianità dell'uomo o simbolicamente nell'arte sacra, proprio perché questo elemento rappresenta il cibo per antonomasia e la vita stessa.

Se il pane è il sale della vita, l'arte probabilmente è una parte di quel sale con cui si fa il pane. Quindi direi Panem et artem piuttosto che Panem et circenses, parafrasando una frase che raccoglie il vero senso di questo alimento. Una perfetta sineddoche, che identifica una parte per il tutto: perché dire pane è come dire cibo, e accanto a questo elemento così determinante per la vita di tutti noi non può che esserci la cultura e la visione artistica. Il pane diventa così nutrimento per il corpo e per la mente, partendo da un piccolo capolavoro umano che diventa la base per la creazione di un grande capolavoro creativo.

Dalle Achrome di Piero Manzoni alla natura morta di Manet, passando attraverso l'Hot Dog di Lichtenstein e tornando all'affresco nella bottega del fornaio di Pompei, fino al pane nel pranzo rustico di Delaporte e al pane e ai suoi attrezzi illustrati nell'enciclopedia di scienze, arti e mestieri di Diderot, il viaggio dell'arte che narra il pane è un lungo fil rouge attraverso i secoli, che racconta come cambia l'alimento e come si modifica la sua visione attraverso gli occhi e la sensibilità degli artisti che lo interpretano.»

1 — Piero Manzoni,
Achrome, 1962 c.
© Fondazione Piero Manzoni, Milano
Foto di Bruno Bani

2 — Edouard Manet,
The Brioche, 1870.
Metropolitan Museum of Art,
New York
© 2021. Image copyright
The Metropolitan Museum of Art/
Art Resource/Scala, Firenze

3 — Denis Diderot, Jean-Baptiste Le Rond d'Alembert
Tavola che illustra panettieri, utensili e forno.
Tavola tratta da: Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, 1751-1772
© 2021. DeAgostini Picture Library/
Scala, Firenze

4 — H. H. Roland Delaporte
Les apprêts d'un déjeuner rustique, 1763
Musée du Louvre, Paris
© 2021. RMN-Grand Palais /
Dist. Foto Scala, Firenze

5 — Roy Lichtenstein
Hot Dog. 1964
Christie's Images Limited.
© 2021. Christie's Images,
London / Scala, Firenze

6 — Il panificio.
Casa del Fornaio (Pompei)
Museo Archeologico Nazionale,
Napoli
© 2021. Foto Scala, Firenze

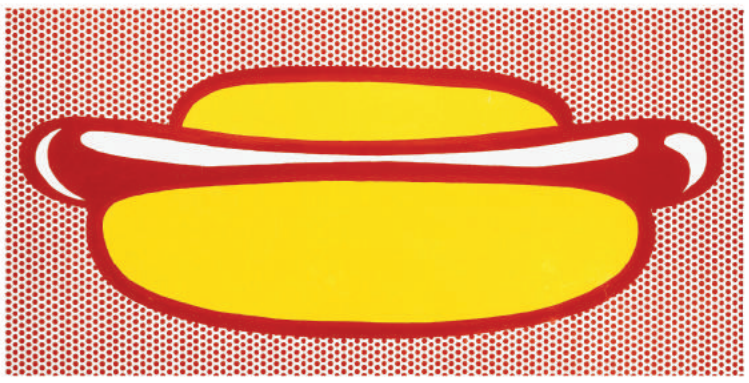
.1

.2

.4

.3

.6



.5

.1

.2

.3

1 — Eleganza.
Pochi elementi, scelti con cura, regalano alla nostra tavola un effetto raffinato. Lino, colori neutri, e una focaccia.

2 — Ingegno.
Un piccolo gioco e il pane fa capolino dalla confezione della farina Primitiva, che diventa accogliente contenitore.

3 — Semplicità.
Gli accostamenti migliori sono i più spontanei: un mazzo di fiori di campo, un tavolo di legno grezzo, i piatti che richiamano le nonne e un panino ai semi.

4 — Antico.
Con la farina macinata a tutto corpo anche il più semplice dei pani in cassetta assume un sapore unico.

5 — Concretezza.
Un pane preparato con lievito madre è in grado, da solo, di riempire una tavola. Croccante e morbido, è l'ideale per fare scarpetta.

TAVOLE DI PANE

.4

.5

// TAVOLE DI PANE

Stylist, fotografa, direttrice creativa: Signe Bay è una narratrice visiva e crea nei suoi lavori un'atmosfera unica. Il suo segno estetico identitario e la sua capacità di riprodurre interni in cui la luce è protagonista, insieme alla natura e alle stagioni, rendono la sua ispirazione quotidiana fortemente personale. Il suo lavoro è la sua passione, che le permette di raccontare attraverso allestimenti e immagini, fiori e cucina, quello che è la sua vera essenza.

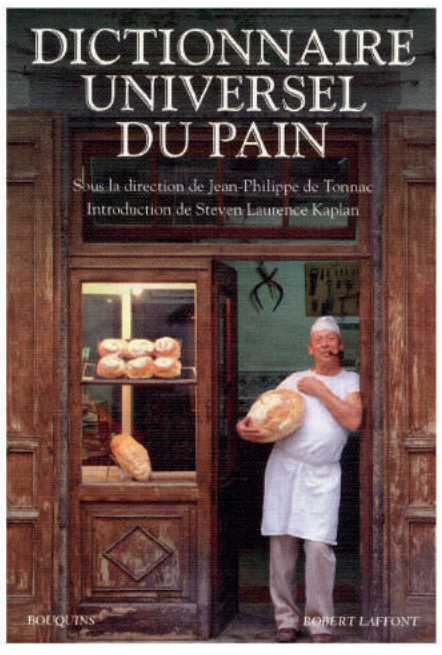
Per raccontare la nostra farina Primitiva, ***l'artista si è ispirata alla stagione che per antonomasia è per lei legata all'Italia: l'estate.*** Una stagione di distensione, di condivisione e di relax con chi amiamo: «Per me estate significa ritrovarsi con la famiglia e gli amici attorno alla lunga tavolata e mangiare buoni pasti e parlare, giocare e ridere - stare insieme tutto il giorno e la sera» ci racconta. Mettere il pane al centro della tavola è stata per lei un'avventura spontanea:

«Non credo di conoscere un pasto migliore di un ottimo pane appena sfornato spalmato con del burro. Il pane è buono da solo, ma accompagnandolo con gli ingredienti giusti, come per esempio il pomodoro di Pachino, l'olio di oliva siciliano, il sale in scaglie, il piacere raggiunge nuove vette.

Condividere pezzi di un buon di pane con lievito madre è assolutamente essenziale per un pasto».

Non potremmo essere più d'accordo con lei: questa visione ci riporta alle tavole di famiglia, a quel concetto di "spezzare il pane" che fa parte della nostra cultura e del nostro essere italiani. Che ritroviamo quotidianamente nelle nostre case e rende ogni pasto un momento unico di unione e condivisione.

Abbinare il pane alle diverse tavole è invece un esercizio di stile interessante, che Signe Bay ha condotto con grazia: i colori tenuti delle tovaglie di lino, i mazzi di fiori di campo e poche stoviglie scelte con cura in colori pastello e toni materici, rendono questo elemento ancora più protagonista, facendolo spiccare e dandogli la sua giusta centralità. L'aspetto vissuto e spontaneo, il tono volutamente familiare e intimo di questi scatti restituisce ***quell'idea di famiglia allargata, di affetti sinceri che si ritrovano attorno all'elemento più caratteristico della tavola: il pane ben fatto.***



libri e pane

PANE E ROBA DOLCE
/ UN CLASSICO DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Le Sorelle Simili insegnano a fare il pane in casa, illustrando le tecniche più diffuse nella tradizione italiana, e affrontando tutte le fasi della lavorazione.

Progetto grafico: Mare Scanavino Project
Foto: Depositphotos

IL MONDO DEL PANE

Non uno, ma tanti sono i pani raccontati in questo manuale e tante sono le autorevoli voci di panificatori italiani che arricchiscono il volume con storie di grande interesse. La guida definitiva all'universo del pane, riproposta in una veste grafica inedita. Dai segreti della lievitazione alle tecniche di cottura, avrete tutti gli strumenti necessari per realizzare anche in casa ottimi prodotti da forno. Con introduzione di Massimo Montanari.

DICTIONNAIRE UNIVERSEL DU PAIN
/ DI JEAN-PHILIPPE DE TONNAC

I francesi lo adorano, ma non sono gli unici: il pane infatti è un bene universale.
Questo dizionario restituisce le storie che documentano il cammino del cibo fondamentale dell'alimentazione di tutti gli esseri umani nel mondo, dalle sue origini fino alla contemporaneità.

COME SI FA IL PANE CON IL LIEVITO MADRE

Preparare l'impasto e immergere le mani in quella massa morbida e appiccicosa regala non solo la soddisfazione di essere autosufficienti ma anche la possibilità di esiliare i pensieri negativi in un angolo fuori mano della nostra mente.
Con questo libro potremo conoscere le grandi potenzialità del lievito madre e della fermentazione lunga, due elementi che faranno del pane qualcosa di più di un tentativo ben riuscito.

La *Primitiva*

//La nostra linea Primitiva, nata nel 2009, ha riscoperto una pregiata selezione di grani, ad alto contenuto di fibre ed elevato apporto proteico//

// LA PRIMITIVA

La nostra linea Primitiva, nata nel 2009, ha riscoperto una pregiata selezione di grani, ad alto contenuto di fibre ed elevato apporto proteico, e viene realizzata con una nuova tecnica di miscelazione e macinazione. Declinata nelle tre varianti di tipo 1, tipo 2 e integrale è ideale per la breve, media e lunga lievitazione nei campi della panificazione, della pasticceria e della pizzeria. Il sapore e il profumo che si sprigionano durante la lavorazione e all'assaggio, ricco, gustoso e profumato, sono garanzia di altissima qualità della materia prima, proveniente da soli grani certificati.

Primitiva Integrale ha un importante vantaggio nutrizionale: grazie all'alta percentuale di fibre 'buone', gli arabinoxilani, si può infatti registrare una potenziale riduzione dell'impatto glicemico. I sali minerali presenti, come il magnesio, il fosforo, il calcio, il ferro e lo zinco completano il prodotto.

//Declinata nelle tre varianti di tipo 1, tipo 2 e integrale è ideale per la breve, media e lunga lievitazione nei campi della panificazione, della pasticceria e della pizzeria //

Molino Pasini SpA
via Buscoldo 27 bis
46010 Cesole di Marcaria
MN – Italia
T +39 0376 969015
F +39 0376 969274
info@molinopasini.com
molinopasini.com

—

Progetto grafico:
Lissoni / Graphx
Foto:
Mauro Crespi
Stefania Giorgi
Signe Bay
Illustrazioni:
Gianluca Biscalchin

Per la rubrica **Panem et Artem** si ringrazia:
Christie's Images, London
DeAgostini Picture Library
Fondazione Piero Manzoni, Milano
Metropolitan Museum of Art, New York
Musée du Louvre, Paris
Museo Archeologico Nazionale, Napoli

chi semina buon grano, ha poi buon pane

[proverbio]

molinopasini.com

—

Legal
C.F. e P.I: 00137190203
Reg. Imp. Mantova: 107361
Cap. Soc.: € 2.000.000 i.v.