



**16**  
milioni

gli italiani che, almeno qualche volta nell'anno, preparano il pane in casa.



**8**  
miliardi

di euro è quanto spendono gli italiani ogni anno per pane e prodotti affini.





# FATTI OGGI IL TUO PANE QUOTIDIANO

**Quello del supermercato piace sempre meno, il vero boom è impastare e prepararlo in proprio. Scegliendo le migliori farine e cuocendolo in casa. Oppure portando le pagnotte al forno di quartiere. Una tradizione del passato, che sta tornando di moda nelle grandi città.**

di Gemma Gaetani

**C'**è un'antica abitudine culinaria che sta tornando sempre più attuale: fare il pane in casa. In passato, il pane era la base dell'alimentazione. In città si acquistava nei forni, in campagna si impastava in casa e poi si andava a cuocerlo nei forni sociali, se non si aveva il forno a legna.

Quel pane profumato e rustico durava almeno una settimana e, se ne era avanzato al momento della nuova infornata, si recuperava in deliziose ricette. La varietà delle possibilità di riuso dimostra che di pane se ne realizzava davvero parecchio: pappa al pomodoro toscana, canederli tirolesi, zuppa valdostana, mozzarella in carrozza romana, panzanella centroitalica, pasta mollicata della Basilicata, mondeghili lombardi,

peperoni 'mbuttinati campani, passatelli romagnoli, picci con le briciole della Val di Chiana... E poi i dolci, come la pinza veneto-friulana, la turta de mich e lac brianzola, il druci de pani sardo.

**Il riciclo del pane duro era una pratica** che varcava i confini: c'è la skordalia greca e la brotsuppe tedesca, dolci come il pain perdu francese e il pudding bread and butter irlandese e, addirittura, col pane di segale rafferma e fermentato in Russia si rea-

lizzava una bevanda alcolica, il kvas. Oggi, a differenza che in passato, compriamo pane fresco tutti i giorni, per lo più quello industriale del supermercato (solitamente cotto da congelato), che diventa gommoso dopo ventiquattro ore e, proprio per questo, cresce il desiderio di consumare un pane simile a quello di un tempo. Le botteghe dei fornai diventano gourmet e molti si cimentano con la panificazione casalinga.

A rendere più vicino il complesso mondo della panificazione hanno contribuito diversi fattori. Per esempio la macchina del pane, una sorta di bacchetta magica che impasta, lievita e cuoce, permettendo anche ai meno esperti di sfornare un pane - a cassetta - senza conservanti e più vero: è la contemporaneità coniugata alla tradizione. Si

---

## 57 Kg

**è il quantitativo di pane consumato in media ogni anno da un italiano. Dato che ci colloca al terzo posto dopo Germania e Francia.**

StockFood

**46  
tipi**

di pane vengono  
cotti ogni giorno  
in 10 regioni italiane.

moltiplicano, poi, nei quartieri, i forni comuni dove cuocere pagnotte: non solo nei paesi, anche nelle metropoli. Determinante è stata anche la rinascita del discorso collettivo sul cibo, a cui hanno contribuito le numerose trasmissioni televisive dedicate e i vari canali tematici sul digitale o la pay tv.

**Tutto questo ha permesso al grande pubblico** di conoscere panificatori di primo piano come il romano Gabriele Bonci (o, per la pizza, il napoletano Gino Sorbillo), diventato un vero mito insieme a Davide Longoni, Eugenio Pol e tanti altri epigoni i cui forni sono mete di pellegrinaggio anche turistico.

Sono i cosiddetti «retroinnovatori», ovvero fornai che, al posto del lievito di birra, utilizzano la pasta madre (contenendo anche batteri lattici è un probiotico per la flora batterica intestinale e determina un lievito meno glucosico). Sfruttano lievitazione lenta, iperidratazione, farine meno raffinate, magari di grani antichi. Sono i condottieri di una rivoluzione del buon pane, che prima ha coinvolto i foodies e poi si è riverberata sulle masse, grazie anche ai loro libri (spesso diventano bestseller) e a quell'enciclopedia collettiva che è internet.

Pane cotto in pentola, pane no knead (senza impasto, solo una piega), cos'è l'alveolatura, i perché e i come dell'idratazione, autoproduzione della pasta acida (sinonimo

di lievito madre): per ogni aspetto del pane - come della pizza - ci sono migliaia e migliaia di fonti gratuite. Sempre attraverso il web si diffondono anche gli strumenti della panificazione, dalle deliziose forme francesi Emile Henry per cuocersi in casa le baguette agli stampi italiani per le michette, passando per i mulini domestici a pietra ma elettrici per «molire» da soli il grano: su Amazon vanno a ruba. E così la febbre del pane homemade impazza, riportando nella sfera dell'orgoglio buongustaio anche attività produttive che sembravano dimenticate, come i mulini, soprattutto se si votano alla qualità d'eccellenza.

**Emblematica è la storia dei Molini Lario**, un'azienda che si colloca al settimo posto in Italia nella produzione di farine con 425 tonnellate al

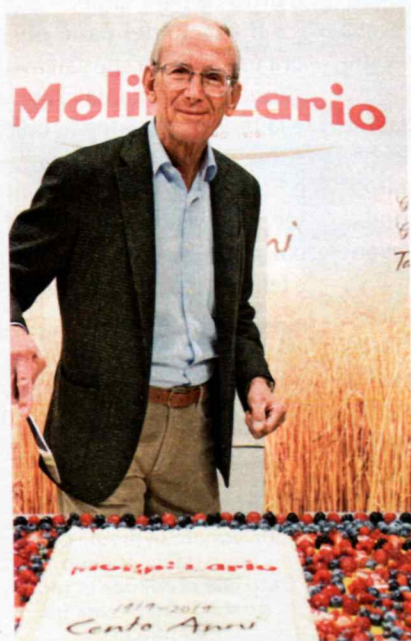
giorno e un fatturato di 32,3 milioni di euro che ha festeggiato quest'anno il centenario dalla fondazione. «Il trend di consumo di pane è da tempo in discesa» spiega il presidente dei Molini Lario Giacomo Bozzi. «Il consumo di alternative del pane (cracker e grissini...), l'attenzione alle diete, la comodità di un pane industriale seppur di minor qualità, hanno inciso nei consumi complessivi di pane. C'è però un segmento, che rappresenta circa il 20 per cento dell'offerta di pane sul mercato, che è in marcata crescita. È il pane di qualità, prodotto artigianalmente, frutto di lunghe lievitazioni, che utilizza farine dalle elevate proprietà nutrizionali e che fanno bene alla salute, che contengono fibre alimentari benefiche e sono prodotte anche con cereali diversi dal frumento».

**Al di là dell'«integralismo farinaceo»** (nel senso della farina integrale), parrebbe restare in cima, nel nostro gusto, l'amore per il panificato bianco o giallo (farine 0, 1, 2). Luciano Pignataro, critico gastronomico punto di riferimento per la pizza napoletana,

ha animato qualche tempo fa una violenta polemica: «Ribadiamolo una volta per tutte: la pizza integrale fa veramente schifo» ha scritto. Il disciplinare della pizza napoletana prevede l'uso di farina di grano tenero 00, con eventuale aggiunta di quello 0 dal 5 al 20 per cento massimo: eppure pizza e soprattutto pane integrali hanno numerosi estimatori.

Per il panificatore Gabriele Bonci la qualità è una questione seria: «Mangiare è un atto etico e decisivo. Seguire una ricetta e preparare cibo per sé e per gli altri deve innanzitutto partire da un percorso di ricerca di materie prime di qualità. So che è difficile, che siamo tutti travolti dalla frenesia quotidiana, dal lavoro e dai tempi sempre più stretti, ma è uno sforzo che vale la nostra salute». Lo scrive ne *Il gioco della pizza*, il ricettario assurto a guida per tantissimi (oltre alle ricette, come impastare, piegare, lievitare, stendere, cuocere e come fare il lievito madre). Anche le vendite di Molini Lario confermano la dicotomia tra farine: «L'incremento della cultura salutistica ha portato al maggior consumo di quelle ricche di fibre - la nostra linea di farina TantaFibra è infatti in continua crescita nelle vendite. La parte più significativa del mercato è comunque costituita dalle farine più raffinate, che trovano ancora consumatori fedeli».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Giacomo Bozzi, presidente della Molini Lario, azienda comasca che ha appena compiuto 100 anni.**