

Rinasce il Pan de Com Una farina speciale e l'obiettivo dei turisti

Il progetto. Confcommercio Como con Molini Lario per rilanciare il prodotto della tradizione comasca «Crea una miscela di grano, mais, segale e crusca»

COMO
LEA BORELLI

Il treno non partiva dalla stazione di Como se non era stato ben rifornito di pane che, dai forni comaschi, viaggiava ancora caldo sui binari per raggiungere le panetterie di Milano. Il Pan de Com, prodotto della tradizione lariana di inizio Novecento e poi caduto un po' nel dimenticatoio, si rilancia oggi grazie alla sinergia tra il Gruppo Panificatori e Pasticceri di Confcommercio Como e Molini Lario. L'intento è quello di portarlo nei negozi, ma anche sulle tavole dei ristoranti per offrire un prodotto realizzato con gli ingredienti del territorio, un po' come era successo con la Bread Beer Lago di Como.

La materia prima

«L'idea è di ridare attualità al pane di Como che si faceva una volta, le memorie storiche ci raccontano che il treno non partiva dalla stazione se prima non arrivavano i panettieri con il pane bianco che finiva sulle tavole dei milanesi, mentre ai comaschi restava soprattutto quello più scuro preparato con farine più grezze - sottolinea Francesco Agostoni, presi-

dente del Gruppo Panificatori e Pasticceri di Confcommercio Como - Un paio di anni fa in collaborazione con alcuni associati avevamo ricercato la ricetta originale, trovando solo qualche informazione. Parlando con Molini Lario, con cui collaboriamo anche per i corsi di formazione, abbiamo riaperto il progetto».

La guida gastronomica del Touring Club Italiano segnala la presenza di questi spostamenti giornalieri al profumo di pane tra Como e Milano intorno al 1930. La miscela prodotta richiama le produzioni di farine e cereali locali: «Grano, mais, segale, crusca, tutto coltivato nelle nostre zone - prosegue Agostoni - Il 18 settembre l'iniziativa è stata presentata ai panificatori associati e non, la produzione della farina è già partita e verrà commercializ-

■ Vendita diretta in tutta la provincia e si punta al mercato della ristorazione

zata a breve per i professionisti, la ricetta base è ben strutturata e semplice da eseguire. L'obiettivo è di fare arrivare il pane non solo nei negozi, ma anche nella ristorazione sfruttando il marchio Lago di Como come successo tre anni fa con la Bread Beer».

La tradizione

«Abbiamo voluto riprendere questo pane, avevamo solo piccole tracce, sapevamo come era fatto a livello di forma e che fosse realizzato con farine di un certo tipo, lo abbiamo riadattato al contesto di oggi intercettando gli ingredienti del territorio, realizzando una miscela di sfarinati che abbiamo chiamato Larianello - spiega Alessandro Proverbio direttore generale Molini Lario - Siamo partiti dalla biga come preimpasto e abbiamo preservato la forma, lo spacco con il gomito».

La ricetta e le tecniche di lavorazione del Pan de Com sono il risultato di un lavoro in team tra il maestro panificatore di Molini Lario Antonio Cipriani e diversi panificatori «come quelli del Panificio Vago di Bregnano, Motta di Erba, Panificio Cosmo e Il Pane Quotidiano, entrambi di Giussa-



La miscela messa a punto da Molini Lario



Francesco Agostoni



Alessandro Proverbio

no - specificano dall'azienda - è già possibile gustarne la fragranza al Crotto del Sergente di Como e all'Agriturismo La Cassinazza di Orsenigo, dove si è svolta la presentazione in anteprima».

Lo scopo di Molini Lario e di Confcommercio è quello di valorizzare un prodotto del territorio sul territorio: «Il rilancio del Pan de Com avverrà anche attraverso

eventi e iniziative che mirano ad avvicinare il consumatore al mondo dell'arte bianca - conclude Proverbio - Si potrà quindi gustare il pane di Como sia nei singoli panifici aderenti all'iniziativa sia nei ristoranti che vorranno impreziosire i loro menu con questo prodotto tipico della tradizione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alto contenuto di fibre e grande versatilità

Farina di grano tenero tipo 1, farina di grano tenero di tipo 0, farina di grano tenero integrale, crusca di grano tenero tostata, farina di segale integrale, farina di mais fumetto e germe di grano tenero stabilizzato.

Questo il mix degli ingredienti del Larianello che conferisce al Pan de Com una nota aromatica tipica dei pani integrali e un profumo intenso e rustico.

Altro aspetto da sottolineare è quello nutrizionale, in quanto Larianello contiene non meno di cinque grammi di fibre per 100 grammi di prodotto.

Il Pan de Com è stato ottenuto mediante un processo di panificazione che prevede l'utilizzo della biga, preimpasto per eccellenza, idonea a sostenere lunghe lievitazioni, con il lievito madre HyLario.

Con il Larianello è possibile fare anche altre cose come sottolinea Alessandro Proverbio direttore generale di Molini Lario: «Si tratta di un prodotto che consigliamo per una vasta serie di altri prodotti da forno, dalle focacce al pane morbido, dai secchi e stirati a quelli maggiormente idratati, ovvero tutti prodotti che rappresentano l'evoluzione di un progetto con il quale intendiamo portare nobili materie prime, e con esse la tipicità del nostro territorio, anche fuori dalla provincia di Como». **L. Bor.**