

Pane e snack “locali”, le idee dei futuri fornai

La farina di frumento locale da filiera controllata c'è ed è il frutto del progetto fortemente voluto dall'Aspan di Bergamo per dare vita ad un modello virtuoso di economia territoriale. Per valorizzare questo piccolo tesoro di sostenibilità, l'associazione ha messo in gioco gli allievi del terzo anno delle scuole di panificazione, coinvolgendo proprio le nuove generazioni nella sfida di creare prodotti capaci di interpretare l'evoluzione del gusto, nel rispetto della tradizione artigianale. Il concorso “Bread in school” ha vissuto la fase centrale durante la scorsa fiera Campionaria, quando nello stand-laboratorio dell'Aspan si sono cimentate nella preparazione delle proprie ricette inedite quattro classi in altrettante serate. Cinque le categorie della gara: pane in pezzatura fino a 100 g e tra 300 e 750 g, pane o prodotto da forno per la prima colazione, snack salato e snack dolce. In campo le terze B ed E dell'Isb di Torre Boldone, seguite rispettivamente dai docenti Eraldo Castagna e Ivan Morosini, la terza A dell'Abf di Bergamo, con Elio Finardi, e la terza A dell'Abf di Treviglio sotto la guida di Massimo Ferrandi.

Tra le proposte, brioche vegane, pani con mix di cereali attenti all'apporto nutrizionale, ma anche utilizzo di verdure, dimostrano l'attenzione alle più recenti tendenze dell'alimentazione, anche se non è stato dimenticato il lato più goloso dell'arte bianca. I prodotti sono stati valutati da una giuria composta da rappresentanti delle organizzazioni dei consumatori, di Slow Food, sindacati di categoria, stampa specializzata, della Promoberg e delle aziende fornitrici.

La premiazione degli studenti avverrà nello stand Aspan a Gourmarte, in fiera dal 29 novembre al primo dicembre. Nel frattempo le ricette sono diventate patrimonio comune al quale i fornai possono attingere per le proprie proposte.