

Pane fatto in casa. Ma è il fornaio a promuoverlo

nella foto: Roberto Capello

Un fornaio che alimenta la passione per il pane fatto in casa? Sembra il più clamoroso degli autogol, ma non la pensa così per Roberto Capello, presidente dei panificatori bergamaschi (nonché dell'Unione Regionale Panificatori e vicepresidente nazionale della categoria) sempre in prima fila nel sollecitare il settore a leggere il cambiamento e ad uscire dagli schemi. Uno spirito creativo, che nemmeno nella propria attività imprenditoriale poteva rinunciare ad introdurre novità, anche sul filo della provocazione. È così che nei suoi negozi, a Bergamo e Seriate, ha realizzato e messo in vendita la miscela "panefacile", un corretto mix di farina, lievito e sale per agevolare il compito e assicurare il risultato alla crescente schiera di panettieri fai da te.

La confezione – da 500 grammi – è corredata da dettagliate istruzioni, con le quali il professionista, senza temere di svelare preziosi segreti del mestiere ma anzi valorizzando tutta l'esperienza che sta dentro al prodotto, guida passo dopo passo chi vuole lasciarsi conquistare dal piacere di impastare e sfornare panini nella cucina di casa, senza disporre di specifiche attrezzature o conoscenze. «Fare il pane è qualcosa di molto bello – afferma Capello -, perché dovremmo essere contrari? Con la miscela abbiamo voluto offrire ai nostri clienti un'occasione per provare questa emozione e promuovere la cultura del pane, farlo apprezzare di più e far comprendere i valori che racchiude il prodotto artigianale».

Considerati i ritmi di vita ed il tempo a disposizione delle famiglie, Capello vede la panificazione domestica come un "gioco" da fare nel weekend, magari coinvolgendo i bambini. «Non credo che proporre la miscela avrà ripercussioni sulle

vendite di pane in negozio – rimarca -. È infatti difficile pensare che i clienti riescano a sfornare panini tutti i giorni, ma la domenica, quando i panifici sono chiusi, il pane fatto in casa può essere un'alternativa ai prodotti del supermercato e se avanza dell'impasto si può preparare la pizza per la sera». Insomma “panefacile” non è un boomerang per le attività tradizionali ma un alleato su temi sempre caldi per la categoria come la difesa del riposo domenicale e la distinzione tra il pane fresco artigianale e prodotti industriali o da semilavorati. Ma è anche un motivo di fidelizzazione. «Sempre più spesso le clienti mi aggiornano sui loro risultati e chiedono chiarimenti e consigli – evidenzia il fornaio -. Alcune signore si incontrano addirittura per preparare il pane insieme e sui social network ci si scambiano fotografie con le loro creazioni. C'è anche chi ha deciso di mettere la miscela in un vaso richiudibile e distribuirlo come bomboniera ad un battesimo». Senza contare che è un prodotto che può essere ulteriormente sviluppato. «Siccome l'appetito viene mangiando – anticipa Capello – stiamo già mettendo a punto altre “ricette”, ad esempio con farro, grano duro e integrale, per dare ancora più spazio al gusto e alla creatività». Anche la miscela “base” ha comunque già in sé tante caratteristiche che la rendono speciale. È infatti composta da farina di tipo 1 macinata a pietra e prodotta da grano coltivato in Bergamasca, grazie al progetto di filiera lanciato e portato avanti dall'Aspan. Contiene inoltre già il lievito naturale essiccato di pasta madre e la giusta quantità di sale (iodato) rispettosa degli indirizzi del programma del ministero della Sanità “Guadagnare salute”, per la prevenzione delle malattie cardiovascolari e renali. «In effetti – sintetizza Capello – il mix per fare il pane in casa è un concentrato di alcune delle principali iniziative sindacali sviluppate negli ultimi anni, all'insegna della responsabilità sociale delle imprese. Come il progetto di filiera “Qualità della vita” che promuove il consumo consapevole, ecosostenibile e di valorizzazione del territorio e l'attenzione quotidiana alla salute racchiusa in un gesto

semplice come mangiare il pane».