

16 Dicembre 2016

Vanotti, il fornaio che si fa strada con i prodotti senza glutine

Il panificio di via Ghislandi, a Bergamo, ha dato vita ad un laboratorio che produce gallette e snack di riso e mais, ampliando notevolmente il proprio mercato. Ci sono anche i "Crustulì", ispirati alle croste della polenta. Ieri il premio della Camera di commercio



Frumento, glutine e lievito – i protagonisti della panificazione – sono diventati prodotti da evitare per tanti consumatori? Il panettiere allora si dedica al senza glutine, realizzando gallette e snack di mais e riso con il valore aggiunto del gusto e della produzione artigianali. Succede al panificio Vanotti di via Ghislandi 2 a Bergamo ed è solo l'ultima delle evoluzioni dell'impresa, tra le 14 di lunga e benemerita tradizione che domenica in Fiera hanno ricevuto dalla Camera di commercio il [Riconoscimento del lavoro e del progresso economico](#) (le altre tre del settore commercio sono [Ravasio Fiori](#) e il [ristorante pizzeria Vesuvio](#) di Bergamo e il calzolaio [Francesco Pezzoli](#) di Villa d'Ogna).

A guidare l'attività c'è Antonio, erede di una dinastia di fornai valdimagnini cominciata con il bisnonno, ma con in più un legame con il panificio "segnato nelle stelle". È infatti nato lo stesso giorno – il 2 novembre del 1961 – in cui papà Emanuele apriva il negozio, scegliendo l'orizzonte della città per proseguire il mestiere di famiglia. «Faccio presto a sapere da quanto siamo in attività, è la mia età, 55 anni – dice sorridendo Antonio -. Sono cresciuto tra negozio e laboratorio e di cambiamenti ne abbiamo affrontati tanti in questi anni. Siamo passati da quattro tipi di pane ai 40 al giorno di oggi, più tutti gli altri prodotti: focacce, pizze, salatini, brioche, frittelle. Da una quindicina di anni facciamo

anche gallette e snack, e non so se ci sia arrivato qualcosa di nuovo, chi l'avrebbe detto? Il fatto è che bisogna cercare di rimanere agganciati a quanto



E visto che ora l'attenzione è per i prodotti "senza", ha scelto di dedicarsi al senza glutine, in

una prospettiva molto diversa da impasti e lievitazioni. «Abbiamo cominciato circa due anni fa – racconta Vanotti – e le richieste sono presto decollate, portandoci a creare per ragioni sia gestionali che logistiche una nuova ditta, Vanotti Snack, e un laboratorio dedicato, sempre qui in Borgo Palazzo, in via Vivaldi, recuperando tra l'altro uno spazio che era ormai preda del degrado».

«Produciamo gallette di mais e riso e una linea di snack, sempre di riso o mais, a forma di triangolo. Non sono fritti, non hanno glutine né lievito e ci sbizzarriamo negli aromi, dalla paprica al rosmarino, e nello scegliere le materie prime». Ci sono, ad esempio, quelli integrali e poi le "Nuovole rosse" a base di riso Ermes, che è rosso, appunto, ed è ricco di antociani, utili per tenere a bada il colesterolo, i "Fiocchi di neve", di riso Apollo, un riso aromatico dal chicco sottile, e non manca il richiamo bergamasco: i "Crustulì", che nel nome e nel sapore richiamano le, ambitissime, crosticine croccanti che rimangono sul paiolo della polenta.

[vanotti-snack-crustuli](#) «Li abbiamo chiamati così in omaggio alla tradizione – rivela – e oggi se ne vanno in giro per tutto il nord Italia». La Vanotti Snack è arrivata infatti a vendere anche in Veneto, Piemonte ed Emilia Romagna. «Siamo stati i primi, posso dirlo con certezza – prosegue Antonio -, a realizzare questi prodotti in maniera artigianale, c'è voluto un impegno non da poco, prima per individuare le macchine e soprattutto, poi, per trovare il modo di farle funzionare al meglio». Ma è questo che sta determinando il successo di snack e gallette. «Come per il pane, anche qui la differenza tra lavorazione industriale e artigianale si percepisce facilmente – evidenzia -. Sono prodotti più curati, a partire dalla

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/vanotti-il-fornaio-che-si-fa-strada-con-i-prodotti-senza-glutine/>

selezione delle materie prime, chi li prova se ne rende conto».

Di essere pronto a percorrere strade nuove lo aveva, del resto, dimostrato anche una decina di anni fa, installando il primo distributore automatico di pane fresco della città, che mette a disposizione fragranti bocconcini anche quando il negozio è chiuso. «Lo avevo visto durante un viaggio in Olanda - ricorda Vanotti -, non è stato un boom, ha un'incidenza ridotta sulla redditività, ma ha il suo perché e se lo togliessi so che sarebbe un disastro per molti che ormai fanno



un grandissimo ritorno di immagine».

Nell'attività Antonio è affiancato dalla moglie Silvia, dal figlio Fabio e da

cinque dipendenti. Una buona fetta della storia del panificio, oltre che da papà Emanuele, è stata scritta da mamma Paolina, che ha 86 anni e continua a seguire da vicino le vicende del negozio. L'esercizio è anche parte integrante del quartiere attorno a piazza Sant'Anna, al quale la famiglia Vanotti ha voluto regalare quest'anno un defibrillatore, utilizzabile da tutti. «Ci auguriamo che non debba servire mai - dice Antonio -, ma è fondamentale per salvare delle vite. In città gli apparecchi si contano sulle dita di una mano, noi siamo sensibili al problema ed abbiamo voluto fare questo gesto. L'installazione, per la verità, era in programma per il 50esimo di attività, poi ci si è messa di mezzo un po' troppa burocrazia e ce l'abbiamo fatta a consegnarlo per il 55esimo, almeno adesso c'è», conclude, sempre pronto a guardare avanti.