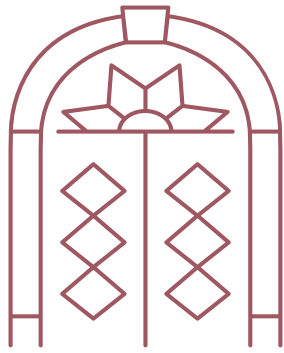


Casa del Vino



Magazine

FEBB/MARZO/APRILE 2022

Piazza S.Vincenzo, 1 38060 Isera (TN) Tel. 0464 486057 info@casadelvino.info

FEBB/MARZO/APRILE 2022

SERVIZI



Se sei di fretta, ma la tua auto necessita di un'intensa pulizia, non temere: puoi prenotare il servizio di autolavaggio direttamente presso La Casa del Vino.

Goditi la cena mentre un professionista si prende cura della tua auto con estrema professionalità, grazie all'innovativo servizio di lavaggio che permette di essere effettuato in loco. Per informazioni e prenotazioni, rivolgiti con fiducia al personale de La Casa del Vino.



SERVIZIO DI SARTORIA

Immagina di poter avere un abito o una camicia su misura, senza doverti recare personalmente da un sarto. Non è impossibile, è il servizio sartoriale che La Casa del Vino ha pensato per te! Mettiti comodo: il nostro sarto verrà alla Casa del Vino per prendere le tue misure e consegnarti in tempi record un abito perfetto, o una camicia cucita sulle tue forme. Per informazioni sul servizio e prenotazioni, rivolgiti con fiducia al nostro personale.



Mas de Gnac

A MAS DEL GNAC LE BUONE IDEE SI COLTIVANO INSIEME

Uno spazio inclusivo, che unisce l'etica sociale all'alta qualità: siamo a Mas del Gnac, dove la filosofia bio si fonde indissolubilmente con la valorizzazione attraverso il lavoro delle persone svantaggiate.

Nato per dare un'opportunità lavorativa alle persone in stato di disagio sociale, il Progetto Teseo ha trovato dal 1989 la sua casa a Mas del Gnac, ma le sue radici affondano saldamente in un terreno che la Cooperativa Sociale Gruppo 78 sta coltivando da molto più tempo. Già il suo nome ci svela senza mezzi termini da quante decadi la sua attenzione e il suo impegno siano rivolti verso il sociale, ma, se ciò non bastasse, mettiamolo nero su bianco. Ebbene, sono 44 anni che il Gruppo 78 si dedica anima e corpo – è proprio il caso di dirlo - a progetti sociali, e lo inizia a fare con tenacia proprio nel momento in cui le pagine dei quotidiani nazionali sono intrise di un inchiostro a tinte decisamente forti.

di Luisa Tomasin

segue a pag. 2

IL GRANDE TRIONFO DELLE BOLLICINE D'ALTA QUOTA



È il primo metodo classico italiano ad aver ottenuto la DOC, un riconoscimento importante, che spinge un numero crescente di viticoltori a produrlo: ecco a voi il Trentodoc, eccellenza locale.

di Luisa Tomasini

segue a pag. 21

INIZIATIVE

FEBBRAIO / MARZO

Mercoledì 09/02

Trota al rosa con soufflé di
broccolo verde

Pappardelle con gambero di
fiume e crema allo zafferano

Filetto di luccio gratinato con
biete al burro

Gelato alla nocciola e lingue
di gatto

Giovedì 10/02

Rotolini di carne salada, ricotta e
radicchio tardivo

Risotto al radicchio e fonduta al
Trentingrana

Petto di faraona e radicchio
tardivo alla griglia

Tiramisù al bicchiere

Venerdì 11/02

Triglia confit al burro su purea
di zucca

Calamari brasati al pane e
maionese all'erba cipollina

Gnocco di patate con astice e
scampo

Ricciola scottata alle erbe e
carciofo fritto

Canederlo di albicocca e ricotta

segue a pag. 23

PANIFICIO MODERNO, SCELTE ATTENTE PER PANI DI UN CERTO PESO

Di acqua, sotto a quel ponte, ne è passata davvero tanta dal lontano 1987, ed è con lo stesso dirompente spirito di un fiume in piena che i fratelli Matteo e Ivan Piffer...



segue a pag. 22



A MAS DEL GNAC LE BUONE IDEE SI COLTIVANO INSIEME

Uno spazio inclusivo, che unisce l'etica sociale all'alta qualità: siamo a Mas del Gnac, dove la filosofia bio si fonde indissolubilmente con la valorizzazione attraverso il lavoro delle persone svantaggiate.

Nato per dare un'opportunità lavorativa alle persone in stato di disagio sociale, il Progetto Teseo ha trovato dal 1989 la sua casa a **Mas del Gnac**, ma le sue radici affondano saldamente in un terreno che la Cooperativa Sociale Gruppo 78 sta coltivando da molto più tempo. Già il suo nome ci svela senza mezzi termini da quante decadi la sua attenzione e il suo impegno siano rivolti verso il sociale, ma, se ciò non bastasse, mettiamolo nero su bianco. Ebbene, sono 44 anni che il Gruppo 78 si dedica anima e corpo – è proprio il caso di dirlo - a progetti sociali, e lo inizia a fare con tenacia proprio nel momento in cui le pagine dei quotidiani nazionali sono intrise di un inchiostro a tinte decisamente forti. È l'anno in cui viene approvata la legge 180/1978, meglio nota come “legge Basaglia”, dal cognome del suo più grande sostenitore, Franco Basaglia, lo psichiatra veneziano considerato, per dirlo con le parole di sua figlia, “a cavallo tra una sorta di padre Pio, che liberò i matti dalle catene, e un ribelle velleitario, che chiuse i manicomi infischandosene delle conseguenze”. Una cosa è certa: serviva un'alternativa agli ospedali psichiatrici, un supporto territoriale, un sistema che riconoscesse la dignità delle persone affette da disturbi mentali.

È così che Gruppo 78, inizialmente aperta alle diverse forme di disagio sociale, si trasforma nel 1981 in cooperativa di gestione di servizi socio-sanitari, assistenziali, educativi e, con gli anni, si specializza nel settore del disagio mentale adulto. **Di come si sia attivamente impegnata in tal senso, ne abbiamo parlato con la sua presidente, Serenella Cipriani.** “Premetto che il Progetto



Mas de Gnac

Teseo, che si sviluppa al Mas del Gnac, nasce il 1 febbraio 1989 con un laboratorio di trasformati agricoli biologici e una piccola azienda agricola con un ettaro di vigneto coltivato a biologico. Si rivolge prevalentemente a persone seguite dal servizio di salute mentale di Rovereto, persone non in grado di sostenere un contesto lavorativo convenzionale e che necessitano di una forte relazione di supporto. **Fondamentale qui è l'accoglienza, il lavoro sulla parte sana delle persone, il fare rete** con i servizi pubblici, ma anche con aziende del territorio e con la comunità allargata di Isera. Quest'ultima è stata fondamentale anche per la ristrutturazione del maso e l'avvio delle attività, ma abbiamo potuto contare su molti aiuti a base volontaria, sia di gruppi che dei singoli cittadini”.

Il terreno su cui vive la cooperativa è decisamente fertile; gli ideali crescono rigogliosi e diventano il nutrimento per un tipo di agricoltura che si fonda sì sul biologico, ma soprattutto sul sostegno emotivo e la cura pratica verso coloro che qui hanno trovato un'alternativa di vita splendida e gratifican-

te. A Mas del Gnac vengono eseguite numerose lavorazioni agricole e di assemblaggio, sia proprie, sia per conto terzi, per trasformare i frutti e gli ortaggi in passate, composte, succhi, sciroppi, crauti. C'è pure un mulino a pietra dove vengono macinati frumenti per piccole aziende agricole o privati del territorio, e una spremitrice per ricavare olio di canapa, di lino e di girasole.



Qual era la vostra volontà, come vi immaginavate questo spazio di accoglienza?

“Si voleva offrire un luogo dove potessero coniugarsi attività produttiva, progetti di vita e risorse delle persone accolte, per dare loro dignità e cittadinanza; nel contempo si cercava di massimizzare il valore della solidarietà ed il

senso di appartenenza ad una comunità. Si voleva e si vuole, in pratica, far camminare insieme economia e solidarietà, puntando sulle risorse delle persone fragili, accogliendone i limiti, impegnandole in attività concrete ed economicamente sostenibili e contando anche sul supporto del volontariato. Nel 1997 l'attività si è ampliata e si è aperto anche un laboratorio di contoterzismo, per rispondere ai bisogni occupazionali di persone con capacità e competenze residue, garantendo comunque accessibilità ai prerequisiti di formazione lavorativa. Fondamentale, in questo caso, sono state le relazioni con le aziende private della Vallagarina che hanno garantito delle commesse”.

Questo significa che hanno creduto in voi, ma, soprattutto, che esiste un'attenzione verso le realtà come la vostra, che si prodigano nel dare “nuova vita” alle persone più fragili attraverso un'attività lavorativa.

“Verissimo. Negli anni il Mas del Gnac si è ristrutturato e ha sperimentato attività diverse, ampliandole in modo da coinvolgere le persone nelle diverse fasi lavorative, secondo le loro capacità e rispondendo anche a richieste del mercato. Quello che ci ha sempre spinto ad andare avanti e crescere è il desiderio di sostenere il benessere e la salute dei cittadini in senso ampio, ma in particolare delle persone in situazione di svantaggio, promuovendo inclusione ed emancipazione sociale. Parimenti importante è la sensibilizzazione del territorio e il coinvolgimento della cittadinanza e le collaborazioni con altre organizzazioni economiche. Fondamentali in tal senso sono state le reti e i progetti costruiti con realtà produttive di Isera, come il progetto “Pane

Comunale”, che hanno dato opportunità di essere riconosciuti come soggetti economici, ma anche un riconoscimento alle persone impegnate nel nostro laboratorio”.

Per chi fosse rimasto “a digiuno”, quello del pane comunale è un progetto che nasce nel 2020 dalla collaborazione fra tre realtà locali: la Società Agricola Frisinghelli a fornire la materia prima rigorosamente bio, la Cooperativa Gruppo 78 a trasformarla in farina, grazie all'opera delle persone inserite in un percorso di avvicinamento al lavoro, e il Panificio Moderno a dare forma al tutto nei suoi laboratori. Un lavoro di squadra che ha garantito un impasto ottimale fatto di relazioni, sostenibilità, territorio e solidarietà.



Quello delle relazioni è un tema molto caro a Serenella Cipriani, che prosegue: “A sostegno della nostra mission, ovvero rispondere e promuovere il benessere delle persone con la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, sono state e sono significative le relazioni con il sistema cooperativo di Isera, quali Famiglia Coop, Cassa Rurale e Cantina di Isera. In particolare, è stato grazie a quella che un tempo era la Cassa Rurale di Isera, oggi Cassa Rurale della Vallagarina, che siamo entrati per la prima volta in contatto con la Casa del Vino e così è iniziata la commercializzazione di alcuni nostri prodotti. Un passo per noi molto significativo”.

di Luisa Tomasini

IL GRANDE TRIONFO DELLE BOLLICINE D'ALTA QUOTA

È il primo metodo classico italiano ad aver ottenuto la DOC, un riconoscimento importante, che spinge un numero crescente di viticoltori a produrlo: ecco a voi il Trentodoc, eccellenza locale.

Quando in un calice sono racchiusi il clima, le altitudini e l'essenza del Trentino, pronti a raggiungere naso e papille in un tripudio di bollicine, non c'è altra possibile interpretazione: stiamo parlando di lui, il **Trentodoc**.

Abbiamo scelto, in accordo con **Giovanni Mercuri, sommelier della Casa del Vino**, di gustarci una frizzante chiacchierata sul nostro spumante Metodo Classico, prodotto con sole uve autoctone, per scoprirne le caratteristiche, le grandi potenzialità e gli abbinamenti.

Il marchio Trentodoc è, ad oggi, prerogativa di 57 case spumantistiche trentine che lo producono nelle varianti brut, riserva e rosé. Un bel tritico che consente di raggiungere e deliziare i palati di una vasta platea, un vino decisamente virtuoso quanto assai complesso da produrre, considerata la sua **lunga permanenza sui lieviti: dai 15 mesi fino ad oltre 10 anni**.

“Per essere Trentodoc deve essere prodotto secondo il Metodo Classico, con rifermentazione in bottiglia, e si devono utilizzare determinate uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier, o anche Pinot Bianco, a seconda della zona e dell'altitudine. Dopo una vendemmia rigorosamente manuale, inizia il processo di cantina: ci vogliono molti mesi prima di poterne gustare un calice, è per questo che lo definisco un vino straordinariamente laborioso”.

Giovanni mi spiega con molta pazienza il processo di realizzazione del Trentodoc, sottolineando spesso come i tempi siano, rispetto ad altri vini, molto lunghi, il che si traduce in un investimento non da poco per i vignaioli che scelgono di produrlo. Per le cantine, produrre Trentodoc significa tenere stoccate delle bottiglie per molto tempo e questo richiede tanto magazzino, oltre a tanta cura e dedizione.

“Ci vogliono in media due anni per poter diventare realmente un Metodo Classico. Si parte da una base di Chardonnay, Pinot Nero... alcuni usano il Pinot Meunier, come fanno in Francia con il Metodo Champenoise per fare lo champagne, ma sono pochissimi. Qui si utilizzano principalmente queste tre uve,



ma è vero che talvolta si trova anche chi si orienta sul Pinot Bianco che, da disciplinare, si può usare. Con questi prodotti di partenza, i risultati sono dei vini totalmente diversi tra loro. Il lungo periodo che trascorre prima di poter essere versato in un calice con il nome di Trentodoc lo rende, appunto, un prodotto per nulla semplice. Ecco perché tante cantine tendono a fare anche una riserva, così possono avere un ventaglio che copra dall'aperitivo ai secondi piatti, in termini di abbinamenti.”

Un bel lavoro, sì. Il vino base, messo a riposo in bottiglia, matura con la seconda fermentazione e diventa Trentodoc secondo le regole e il processo del metodo classico e rappresenta oggi un vanto del made in Italy in Italia e nel mondo. Proseguiamo la piacevole dissertazione con Giovanni Mercuri entrando nel dettaglio delle cantine associate alla Casa del Vino.

“Molti dei nostri associati, anche i più recenti, che sono partiti con poche etichette, tendono a inserire il Trentodoc nella propria produzione, perché da qualche anno è il vino che va per la maggiore. Uno dei motivi, oltre allo straordinario lavoro di pubblicizzazione che è stato fatto recentemente, è la sua grande versatilità: **il metodo classico lo mesci dall'aperitivo di benvenuto a quello del tardo pomeriggio, ma anche come felice abbinamento alle portate principali**. Se è un dosaggio zero, non si intacca più di tanto la naturalezza del vino e risulta un po' più semplice, mentre il discorso cambia se si vuole produrre un brut o una riserva. La difficoltà per il produttore sta nel riuscire a

plasmarlo come vuole lui. Come dicevo, se si tratta di un Pas Dosé, il vino resta abbastanza naturale, con un gusto più semplice e gradevole, mentre se diventa un brut, o uno spumante con un grado zuccherino più alto, al produttore spetta il compito di modificarlo come meglio crede per

mo di “più buone”, ma spesso vengono riconosciute dal consumatore come prodotto plus. Sempre citando la nostra esperienza diretta, il cliente tende a fidarsi e ci lascia carta bianca sugli abbinamenti, quindi possiamo davvero sbizzarrirci, spaziando tra le oltre 180 etichette che abbiamo qui alla Casa del Vino. Quando si tratta di Trentodoc, posso garantire che si abbina alla perfezione con tutti i nostri antipasti, dal fritto di lago al carpaccio di carne salada. Se parti con le bollicine, poi puoi passare al bianco, al rosso o rosato senza problemi, trovi sempre l'abbinamento perfetto.

Giovanni, ma un intero menu abbinato con differenti Trentodoc si potrebbe fare?



incontrare le esigenze del pubblico. Da quando si procede alla sboccatura del Trentodoc, viene aggiunta una *liqueur* che va a modificare spesso il gusto del vino, quindi si può ottenere un prodotto finale che non piace a tutti, più difficile. Ci sono ottime cantine che fanno un lavoro eccelso con Trentodoc e anche i piccoli produttori, grazie a questo marchio, riescono ad avere una visibilità maggiore. Su 35 aderenti alla Casa del Vino, circa 20 producono Trentodoc, ma è un numero che sta crescendo”.

Il Trentodoc nature va molto di moda ora, forse perché il consumatore sente di restare fedele all'essenza più verace del territorio?

“In realtà vedo che il cliente, anche il turista, tende maggiormente a ricercare il vino meno conosciuto, le nicchie, o la selezione speciale di una grande cantina. Insomma, le piccole produzioni, che non necessariamente sono sinoni-

Sì, partendo dai giovani per poi passare ai millesimati, che possono arrivare anche al 2015. Pensa che in casa abbiamo anche uno spumante 2013! Ovviamente, stando di più sui lieviti ed essendo grandi riserve, sono vini più impegnativi, quindi preferiamo proporre la bottiglia che stia bene con tutto il menu. Le carni, invece, richiedono una riserva o un affinamento in legno, quindi Trentodoc di una certa importanza, oppure un 100% Pinot Nero, o ancora un rosé. Anche con i dolci l'abbinamento del Trentodoc risulta abbastanza difficile, soprattutto dei più naturali, mentre con i formaggi erborinati ci sta da Dio!

Qual è la caratteristica che lo diversifica da altri vini spumanti?

Indubbiamente il *terroir*. Il nostro terreno fa sì che il Trentodoc sia unico, se si utilizzassero le stesse uve coltivate in centro o sud Italia, ad esempio, si otterrebbe un prodotto totalmente diverso,

proprio perché lo è il terreno. Qui, inoltre, le altitudini consentono al Trentodoc di raggiungere un grado di acidità e delle caratteristiche che non si trovano da nessun'altra parte. In definitiva, è la qualità del prodotto a renderlo una DOC importante. E il fatto che siano necessari molti anni per produrlo, gli conferisce ancora più importanza. Questo non significa che il prosecco o il Franciacorta non siano ottimi vini, ma il gusto è proprio diverso.

Un'ultima domanda: a casa, come si può conservare ottimamente una bella bottiglia di Trentodoc che, magari, abbiamo ricevuto in regalo?

Qui ci sono diverse scuole di pensiero. Moltissimi sostengono che le bottiglie vadano mantenute sdraiate per garantire l'umidità del tappo che, in questo modo, resterebbe ben dilatato e non farebbe passare l'aria. Col Trentodoc è diverso: la bottiglia può essere tenuta anche in piedi, visto che contiene anidride carbonica. Paradossalmente è meno difficile da conservare, ovviamente in cantina, e dal momento della sboccatura andrebbe consumato entro 3-4 anni circa. Non sono vini che si prestano particolarmente a lunghe conservazioni. La grande differenza la fa la sboccatura: più il vino resta sui lieviti e più si conserva, quindi una riserva può essere aperta più tardi rispetto a un vino giovane, ma comunque non aspetterei troppi anni dal momento della sboccatura per consumarlo.

Direi allora di procedere a stappare questa bottiglia, non vorrei mai che si rovinasse!

di Luisa Tomasini



PANIFICIO MODERNO SCELTE ATTENTE PER PANI DI UN CERTO PESO

Di acqua, sotto a quel ponte, ne è passata davvero tanta dal lontano 1987, ed è con lo stesso dirompente spirito di un fiume in piena che i fratelli Matteo e Ivan Piffer hanno contribuito al successo dello storico panificio di famiglia.

Molto spesso, ciò che parrebbe essere una bizzarra coincidenza, non lo è affatto. Proprio mentre sto parcheggiando la mia auto davanti al ponte che congiunge Borgo Sacco a Isera, suona il telefono e una voce mi esorta, rigorosamente in dialetto, “Tome do’ ciopéte!”. Rido di questa frase, soprattutto per il contesto peculiare in cui viene pronunciata, quasi a mo’ di presagio. “Sto andando a intervistare **Matteo Piffer**, quindi nessun problema: il pane lo prendo io”.

Fuori dalla piccola porta a vetri, sovrastata dalla vecchia insegna “**Panificio Moderno dal 1926**”, c’è già una discreta fila e io ripenso alla richiesta di pochi istanti prima, a come mia madre l’abbia formulata senza indugio alcuno, e di come racchiuda in sé un universo vicino e lontano allo stesso tempo. “Do’ ciopéte”, senza mezzi termini, tutto d’un fiato. È quanto di più spontaneo esista nel tipico frasario trentino, un’espressione del tutto naturale, che nemmeno ci si pensa quando la si pronuncia, secondo me. E se qualcuno arrivasse a casa con una tipologia di pane diverso, avrebbe di che obiettare? Se, ad esempio, portassi – come ho fatto – un pane semi-integrale a lievitazione naturale, con il 70% di farina di grano tenero macinato a pietra e un 30% composto da una polenta di farina di mais dell’azienda agricola Frisinghelli, e macinato a pietra al Mas del Gnac, qualcuno storcerebbe il naso perché ho frainteso la richiesta? Insomma, semanticamente parlando, la ciopéte è un significato stranamente svincolato da uno specifico significato e, quindi, è solo un modo per riferirsi al pane in modo generico, quasi prescindendone le caratteristiche? Oppure è proprio ciò che tenacemente il consumatore va cercando?

Ne voglio assolutamente parlare con Matteo; probabilmente sorriderà, certamente si innescerà un dialogo interessante su questi archetipi così radicati in un terreno che, però, va coltivato con nuovi semi, esattamente come sta facendo assieme a suo fratello Ivan da una quindicina di anni. La tengo in caldo per dopo, proprio come una pagnotta appena sfornata; prima voglio



assolutamente che mi racconti di questo luogo e della meravigliosa arte che qui si svolge da tempo immemore.

“La storia del Panificio Moderno è la storia dei miei genitori, che ha inizio nel 1984. Dopo un’esperienza di un anno in un panificio che apparteneva al fratello di mia madre, alcuni fornitori le dissero che c’era la possibilità di rilevarne uno a Crosano. Detto, fatto: l’occasione venne immediatamente colta e i miei genitori vi rimasero fino al 1987 per poi spostarsi qui al Panificio Moderno, di cui acquistarono la licenza. **Si trattava di una realtà già esistente, storica: abbiamo trovato dei documenti risalenti al 1926** che attestavano la presenza di un laboratorio più piccolo di quello attuale e un negozietto. C’erano, inoltre, altri piccoli punti vendita, le classiche botteghe di una volta che vendevano pane e latte, sempre sotto il nome di “Panificio Moderno”; uno era al di là del ponte, uno di fronte alla Manifattura Tabacchi, uno davanti all’oratorio e uno tra l’oratorio e la piazza. Ricordo che da piccolo venivo mandato a fare le consegne di metà mattina al di là del ponte. Partivo con il sacchetto pieno di pane, un chilo per la precisione, e la signora che gestiva la bottega mi ripagava in caramelle. Ho sempre vissuto questa realtà, respirando a pieni polmoni il profumo del pane appena sfornato”.

Poi hai iniziato a entrare nel vivo della produzione e qualcosa è cambiato...

Sì, ma prima di entrare a pieno regime, io e mio fratello abbiamo avuto una grandissima fortuna: la possibilità di uscire, girare, assaggiare e capire. Quando i miei genitori si trasferirono qui, nel 1987, tutte le loro energie

erano concentrate sulla produzione, dato che, a differenza di altre attività, in un panificio si lavora giorno e notte, senza sosta. Io e mio fratello abbiamo iniziato a fare vari ragionamenti e la domanda che ci ha spinti a “curiosare” fuori dal nostro piccolo non era “che cosa fare del panificio?”, bensì come mai alcuni nomi fossero diventati così famosi. Assaggiando le brioches, i panettoni, i biscotti di quei personaggi diventati noti, ci siamo detti che anche noi volevamo fare un prodotto altrettanto buono, all’epoca solo a livello gustativo. Partendo da questa volontà, abbiamo iniziato a lavorare sulla tecnica e sulle materie prime in maniera parallela. **Nel 2004 abbiamo inserito il lievito naturale, prima solo per i panettoni, e l’anno dopo abbiamo iniziato a produrre una piccola quantità di pane a lievitazione naturale**, bello acidino, bello pesante. Non era un gran pane, non ancora. Nell’utilizzare il lievito madre per la panificazione, infatti, si ottiene un prodotto più leggero e che meglio si conserva, ma bisogna tenere presente che la parte acida immessa esalterà il gusto della materia prima; dunque, se si utilizza una farina bianca, ciò che emergerà sarà principalmente l’acidità. Tentativo dopo tentativo, finalmente l’illuminazione: abbiamo compreso che la vera materia prima del pane non è la farina, bensì il cereale! È così che abbiamo spostato la nostra attenzione verso la primissima parte della filiera, il punto da cui tutto ha inizio, ovvero la terra. Il parallelismo che faccio è quello con alcuni vignaioli: per loro natura, alcuni colti-

vano la materia prima e la trasformano, e la sensibilità che hanno verso di essa è molto diversa da chi si dedica solo all’imbottigliamento. Insomma, la frase “il vino lo si fa in campagna” la può dire a voce alta solo chi controlla tutto il processo. Nella panificazione, questa attenzione inizia ad esserci ora. Un tempo, tutti i ragionamenti che facevano erano orientati unicamente al gusto; ora, invece, la prima preoccupazione non è il prodotto buono, ma la fertilità del suolo e la sostenibilità di tutto ciò che vi è attorno”. Racconto a Matteo della richiesta che, qualche istante fa, ho ricevuto al telefono e di come questa mi abbia fatto fare vari ragionamenti. Lasciare la vecchia strada non è mai facile, ma quando ci viene spiegata la ragione che sta alla base di un cambiamento di rotta, sicuramente si prende coscienza e ci si apre a nuovi orizzonti. È questo il caso degli intraprendenti fratelli Piffer, ma, in qualche modo, lo deve essere anche del pubblico, abitudinario e talvolta ignaro, che va accompagnato con le giuste informazioni verso quell’ignoto per farlo diventare noto, rassicurante, familiare.



La domanda sorta è dunque la seguente: il cambiamento che è avvenuto al Panificio Moderno è dipeso da una differente richiesta da parte di un pubblico più consapevole, oppure si tratta di una volontà personale che, poi, ha dovuto trovare il modo di raccontarsi e spiegarsi all’esterno?

“Nel 2004 il clima non era di certo quello attuale. Dal 2005 al 2012 siamo usciti dal panificio, come dicevo; avevamo capito che per noi il pane doveva avere determinate caratteristiche, sia qualitative, sia di sostenibilità. Abbiamo così iniziato a partecipare a un sacco di eventi, soprat-

tutto in zona, per far assaggiare questo pane e raccontarne le peculiarità. Si passava da un pane di piccolo formato, da 70 grammi circa, bianco, leggero, che non si conservava, a una pagnotta da chilo, molto più grande e decisamente più gustosa. Un cambiamento radicale, in definitiva. Si trattava di due prodotti completamente diversi e il lavoro di comunicazione che abbiamo portato avanti con grande insistenza ha premiato, alla lunga. **Volevamo spiegare che dietro a un pezzo di pane c’è un pezzo di terra con determinate caratteristiche.** La formazione di Slow Food rispetto a queste tematiche mi ha sempre accompagnato e influenzato, è proprio il mio modo di vedere il mondo; per questo, all’aspetto organolettico ho unito un significato valoriale. Adesso siamo parte di un gruppo di panificatori che ha segnato un cambiamento nella tipologia di produzione del pane in Italia e ci sono molti giovanissimi che quasi non conoscono neanche più la “spaccatina”, non vi si riconoscono più”.

Non dirmi così, ti prego. Come spiego a mia madre che non ho trovato le ciopéte? (Si scherza, dai).

“Qui, in realtà, ci sono. È una “pacifica convivenza” tra pane a lievitazione naturale e pane classico, ed è su questo terreno che si gioca per noi la prossima sfida, di nuovo volta a contribuire allo sviluppo di un’agricoltura più sostenibile. Il percorso che vorremmo sviluppare nei prossimi anni, infatti, ha il grande obiettivo di trovare una farina sostenibile e di cui riusciamo a dare tutte le informazioni, per produrre la nostra cara spaccatina; perché, in fondo, è parte di un bagaglio collettivo che non è nemmeno giusto eliminare. Il cliente troverà il suo solito formato di pane, ma avrà modo di sapere che è stato prodotto in un certo modo. Questa è la traiettoria che io vedo: tenere sempre più fissa e ferma la scelta delle materie prime in un’ottica di produzione agricola; poi il resto sono tecniche, aspetti che ognuno ha la possibilità di scegliere e di assecondare, a seconda delle preferenze”.

di Luisa Tomasini

