

Arte, Libri e Musica Primo Piano

Nasce la guida al pane di Gambero Rosso. Guccione e Banchi tra i migliori d'Italia

di: Redazione

20 giugno 2019



Roma, giovedì 20 giugno. Finalmente ci siamo! E' uscita la nuova guida di Gambero Rosso sul **Pane & Panettieri d'Italia**.

La Sicilia tra i migliori d'Italia

Tra i premiati, conquistano i "Tre Pani" – come da migliore tradizione in Gambero Rosso per le classifiche – il Panificio **Guccione** di *Ottavio Guccione* di Palermo e i **Banchi** di *Ciccio Sultano* e *Peppe Cannistrà* di Ragusa.

La guida sintetizza mesi di ricerca, studio e assaggio per trovare i migliori pani della penisola. Un ritratto dell'arte bianca che – da Nord a Sud- racconta la rinascita di un settore.

Di seguito l'articolo di Sara Bonamini, curatrice in Gambero Rosso della guida.

Da Gambero Rosso online

www.gamberorosso.it/notizie/guida-pane-e-panettieri-del-gambero-rosso

di Sara Bonamini

Gambero Rosso presenta la prima guida italiana ai luoghi e agli artigiani del pane. Più di 350 indirizzi che raccontano lo stato dell'arte del pane in Italia, attraverso tradizioni regionali, storie familiari, artigiani di nuova e vecchia generazione e professionisti della lievitazione. La realizzazione di un progetto che prendeva le mosse nel settembre scorso, con una copertina del mensile dedicata alla Nuova Era Del Pane e che si concretizza in quello che in molti oggi definiscono l'anno zero del pane italiano. Il punto di arrivo e di ripresa di una rivoluzione iniziata circa 10 anni fa, grazie al lavoro attento di grandi panificatori, i padri del pane italiano moderno. Che i tempi fossero maturi, del resto, lo confermava anche la grande attenzione mediatica che mai come quest'anno si è concentrata attorno all'arte bianca italiana: era il pane di Niko Romito il simbolo del congresso di Identità Golose 2019, Pianeta Pane il tema di Pitti Taste di Firenze, per fare due esempi. Ma entriamo nel vivo di cosa è successo e sta succedendo.

Valentina e Ottavio Guccione del
Panificio Guccione di Palermo

La situazione del pane e dei panifici in Italia

Andiamo oltre le copertine e i grandi nomi a cui ormai siamo abituati a prestare attenzione, perché i numeri e le esperienze di chi al mondo del pane guarda da trent'anni non sono rosee, ma lasciano ben sperare. Dei ventimila e più panifici presenti lungo la Penisola, ne finiscono in guida poco più di 350. Certo è una prima edizione e i numeri sono destinati a crescere, ma questa tanto urlata rivoluzione, è chiaro, rimane ancora di pochi. Si registrano tante chiusure attività, vittime della guerra sfrenata al carboidrato e al glutine degli ultimi tempi.

E sul fronte produzione ci sono trent'anni da rivedere, forse cancellare, per ripartire. Perché il pane italiano oggi paga ancora le conseguenze della sfrenata corsa al lievito di birra (in grandi quantità) e alle brevissime lievitazioni degli anni '70, quando tutto improvvisamente doveva essere pronto in poco tempo e bello da vedere. Un conto ancora più caro se si parla di farine e materie prime utilizzate in produzione: è tempo di ridefinirne il valore economico, oltre a quello etico (la farina è cibo!).

Peppe Cannistrà, responsabile e
chef de I Banchi di Ragusa Ibla

Il pane, alimento agricolo

È su questo che si concentra da tempo il lavoro dei grandi panificatori italiani, dei giovani che rimettono in circolo energia pulsante, delle grandi famiglie di fornai devote a tradizione e territorio. Il pane si riscopre alimento agricolo e tutta la filiera si ridefinisce in nome di questo valore. Il panificatore scende in campo, valorizza il lavoro dell'agricoltore, del mugnaio, in nome di un prodotto naturale, ricco dal punto di vista nutrizionale e organolettico. E rimanda al consumatore la scelta finale: etica, sostenibile, ma soprattutto consapevole. Per quel poco che si consuma chiaramente: neanche 40 grammi al giorno a fronte del kg pro capite di 10 anni fa (altro che bene primario!). È in quest'ottica che la guida vuole essere un nuovo strumento, un premio e un incoraggiamento per chi da anni ha deciso di investire sul tema, un invito all'assaggio (ma soprattutto all'acquisto) per i consumatori "distratti", uno stimolo, infine per tanti giovani.

Come funziona la Guida

Pane & Panettieri d'Italia, realizzata da Gambero Rosso in collaborazione con *Così com'è*, recensisce i panifici italiani assegnando ai locali una valutazione tradotta graficamente in **1, 2, o 3 Pani**. Un'avventura per la redazione e gli ispettori sparsi su tutto il territorio italiano tra le più complesse degli ultimi anni. Ecco quali sono stati i criteri di selezione e valutazione degli ispettori.

Il primo elemento valutato è stato il prodotto finito: il pane. Nel suo aspetto, nella sua composizione, nel risultato finale, nelle sue caratteristiche e infine nella sua durezza e conservazione. Tenendo conto che esistono stili, scuole e tecniche molto diverse tra loro. Pani molto idratati realizzati con grani ricercati, pani più leggeri, più tecnici, tradizionali che seguono antiche ricette e fasi di lavorazione. Ogni prodotto è stato valutato anche per il risultato che desiderava raggiungere il panificatore, mantenendo equilibrio nel gusto e nella consistenza. Facciamo qualche esempio.

I criteri per la valutazione

L'acidità. Per molti è considerata un gran difetto. Oggi in molti pani, se ben dosata, è un valore organolettico importante.

La cottura spinta al limite del bruciato. Si tratta di uno stile che viene dagli Stati Uniti e dal Nord Europa. Con una determinata lavorazione e cottura si ottiene un prodotto che presenta una crosta croccantissima, dalle accentuate note di tostato, e una mollica dalla consistenza che ricorda quella di un budino. È un prodotto che piace molto, ma se troppo bruciato non è salutare.

La composizione in percentuale delle farine. Due pagnotte definite di segale, ma con una percentuale diversa di questo cereale (es. 20% o 100%), sono state valutate diversamente, in quanto non possono avere lo stesso sviluppo, gli stessi profumi e la stessa riuscita in generale.

La degustazione è stata condotta e raccontata con le informazioni che più interessano al consumatore, senza perdersi in troppi tecnicismi. È stato tenuto conto della grande continuità con la tradizione locale del pane e in ultimo la pulizia e l'aspetto del locale: esposizione del prodotto, cortesia e preparazione del personale (informazioni sul tipo di lievitazione, sulle percentuali e le tipologie di farine utilizzate).

Pane & pomodoro

Così Com'è, azienda ramo di Finagricola specializzata nella produzione di pomodori sulla Piana de Sele, ha deciso di affiancare il Gambero Rosso nella realizzazione della guida dedicata alla mappatura dei migliori artigiani della panificazione d'Italia: Pane & Panettieri d'Italia. "Ci sono tradizioni che attraversano la storia. Fra queste c'è l'arte bianca, un lavoro di sacrifici, ore piccole, costante studio delle materie prime e un risultato che solo il tempo potrà dire", commenta Fabio Palo, direttore commerciale di Finagricola. "È nata quindi, in maniera naturale, la volontà di supportare e premiare chi di questo lavoro ne ha fatto una ragione di vita e siamo felici di essere partecipi al bel progetto del Gambero Rosso". Pane & Pomodoro, uno dei binomi del gusto più antichi e gustosi di sempre, accompagna il viaggio alla scoperta dei migliori panificatori italiani con 20 ricette. Ricette di recupero, tradizionali, riviste con un pizzico di creatività che arricchiscono i contenuti della guida Pane & Panettieri d'Italia del Gambero Rosso. Dalla panzanella alla pappa al pomodoro, dalle pallotte cacio e ova al pane cunzato, ogni regione è introdotta, oltre che da un focus sui pani tradizionali, da una ricetta tipica.

Info

Gambero Rosso Store, <https://store.gamberorosso.it/it/libri-guide>