VirtùQuotidiane

PANIFICAZIONE, PER L'ESPERTA SERVE TORNARE AL PASSATO E IL PRODOTTO DEVE PARLARE DI SE

2 Marzo 2019

di Redazione



PESCARA – Bisogna “ritornare al passato”. Cosa vuol dire? “Macinare a pietra, impastare a mano, cuocere nel forno a legna, vangare la terra a mano con la zappa o vuol dire insegnare il mestiere dei nostri padri alle giovani leve”.

Parola di **Simona Lauri**, consulente tecnico, perito, docente, maestro e formatore di

Panificazione che il 10 e l'11 marzo prossimi sarà protagonista e animatrice di uno show cooking in programma al Saral Food di Pescara, organizzato da Fiesa Assopanificatori Confesercenti, rivolto in particolare agli alunni dell'Istituto Alberghiero "De Panfilis" di Roccaraso (L'Aquila).

Simona Lauri, che è anche giudice di gara nelle tante competizioni nazionali e mondiali e ha all'attivo numerose pubblicazioni scientifiche su portali, testate giornalistiche del settore ed è autrice di quattro libri sulla panificazione, ha risposto ad alcune domande che le sono state poste da un gruppo di studenti.

Oggi si parla tanto del ritorno al passato, del cibo di una volta come simbolo di salute e benessere. Siamo sicuri che sia così o è il miraggio di un marketing/business emozionale falso che lo fa apparire così?

Quando si parla di futuro, non si deve dimenticare il passato, chi ci ha insegnato il mestiere, tramandato la passione, ha messo le mani sulle nostre e ha detto: fai così! Che cosa vuol dire ritornare al passato? Vuol dire macinare a pietra, impastare a mano, cuocere nel forno a legna, vangare la terra a mano con la zappa o vuol dire insegnare il mestiere dei nostri padri alle giovani leve, trasmettere l'amore per quest'arte affinché i ragazzi di oggi, tesorieri del nostro presente e passato possano divulgare con la forza e la grinta che li contraddistingue l'esperienza e la saggezza del passato. Rispetto ai nostri avi sono cambiati completamente sia lo stile di vita sia le abitudini alimentari; è innegabile che i cibi di allora non siano più adatti alla vita sedentaria e alla tecnologia di oggi, dove l'attività fisica è solo quella svolta nelle palestre e non nei campi.

Dottoressa Lauri, come sarà il nostro futuro?

Abbiamo una tradizione di tipicizzazioni nella panificazione che da secoli e secoli il mondo ci invidia, abbiamo una varietà di cultivar di frumenti impressionante (purtroppo non la quantità!), abbiamo i maestri panificatori con i cosiddetti capelli bianchi per l'esperienza (non la new generation dei presuntuosi venti-trentenni arroganti gastro maestri!), abbiamo una storia e un patrimonio nelle mani.

Lei, nelle sue numerose pubblicazioni, afferma che non si può fermare il progresso e pertanto anche il panificio si trasformerà e offrirà il pane parlante. Ma cosa intende con questo concetto?

Il pane che parla di se, della sua terra e della sua gente; il pane che unisce, che abbraccia e che ama. Personalmente ritengo che sia questa la prossima innovazione vera del futuro; un

percorso sensoriale di abbinamenti che valorizzino le tipicizzazioni territoriali, le nicchie, il lavoro, le persone e le loro storie. Una sinergia di nuovi prodotti, nuovi sapori e culture che si uniscono in un abbraccio sensoriale che valorizzi fortemente il territorio e proietti verso nuove realtà internazionali; il meglio della cultura estera con il meglio del territorio nazionale. Il pane è scienza vera e solo grazie a questa diventa conoscenza, sinergia e arte.

Cosa ci consiglia di fare?

Il pane parla e si racconta. Ascoltatelo!