

## PANIFICIO ADRIANO CIPOLLONE, “PER IL PANE MIGLIORE, CI VUOLE IL MESTIERE”

18 Gennaio 2021



PESCARA – “Il pane non è un vestito. Un abito deve essere bello. Il pane deve essere buono”. Come fare a dare torto a chi le mani in pasta per fare il pane, ogni giorno, le mette da 57 anni. **Adriano Cipollone** è un vero maestro del pane. A decretarlo, la fila che ogni giorno a qualunque ora si crea fuori il suo panificio, che investe tutto il quartiere con l’inebriante fragranza del pane fresco.

Siamo a Pescara, lungo viale Muzii, all’angolo con il primo tratto della strada Parco. Dal 1981 Adriano Cipollone e sua moglie **Enia Millia** portano avanti il panificio Cipollone.

“Sono panettiere da sempre – racconta il signor Adriano a *Virtù Quotidiane* -. Mio padre era panettiere, io ho cominciato all’età di 14 anni in diversi forni della città. Poi nel 1981 abbiamo rilevato questo panificio”.

Fare pane per i Cipollone è davvero una questione di famiglia e in città il loro cognome è abbinato da sempre al mondo del commercio alimentare. C’è il forno di Adriano, appunto, nel pieno centro di Pescara, che nella seconda edizione della guida *Pane&Panettieri d’Italia 2021*

del Gambero Rosso ha confermato i 2 Pani. Poi c'è il panificio Fratelli Cipollone, lungo la nazionale, del fratello di Adriano. E ora i figli, **Maria** che ha una bottega di generi alimentari, in via Benedetto Croce, **Alessandro** con il bar Millelire in via Venezia e l'ultimo, **Valerio**, che dopo 15 anni al fianco del padre ha aperto un ingrosso. Di pane ovviamente.

Torniamo ad Adriano. 71 anni, ma la voglia di impastare è sempre la stessa. Pure la forza, che ogni notte lo porta ad andare in panificio alle 23, per cominciare a dare forma alle innumerevoli varietà di pani diversi per un totale di 3 quintali prodotti ogni giorno. "All'inizio usavamo solo farina zero e doppio zero. Oggi non si mangia per fame, ma per voglia. Ecco perché quello che richiede il mercato, cerchiamo di soddisfarlo". E allora c'è il pane integrale, quello ai 5 cereali, "quello integrale e ai cinque cereali insieme - sottolinea sorridendo -. Per un periodo abbiamo fatto pure quello alla soia, ma ora abbiamo smesso". E poi il pane di Altamura, i panini all'olio, al latte, le rosette, le focacce, le ciabatte, i quartini. Di ogni tipo qui si fanno varie pezzature. Ma se c'è un pane che riempie di orgoglio Adriano è di certo il Ferrarese, "un pane dall'impasto molto sodo - specifica -. Lo facciamo solo noi perché bisogna saperlo fare. Ci vuole una gestualità particolare. Ci vuole il mestiere".

Mestiere che di certo non manca ad Adriano, abbinato a un amore incondizionato. "Fare questo lavoro ci piace. Ci vuole la giusta attitudine. Se sei sciatto e lo fai senza passione, il pane non sarà mai buono. Noi quando siamo qui è come se stessi fuori a ballare".

Al fianco di Adriano c'è la moglie Enia. "La donna più dolce e paziente che ci sia - precisa Cipollone -. Di quelle che non so se oggi esistono ancora". A lei spetta la produzione di tante leccornie che affollano il bancone, tra pizze croccanti, fiadoni e dolci di tutti i tipi, e la gestione del panificio, che in tutto conta su uno staff di 9 persone, quattro ragazze tra banco e laboratorio e due operai che aiutano Adriano nel lavoro la notte e nelle consegne.



*Da sinistra, Simona Marinelli, Romina De Berardini e Michela D'Intino*

Uno degli ultimi pani arrivati in casa Cipollone è il Siciliano, un pane di grano duro, con poco sale e fatto a lievitazione naturale, introdotto attingendo a una ricetta studiata nelle riviste di settore, nel costante aggiornamento che vede impegnato questo maestro del pane. "La sperimentazione è tutto. Ancora oggi, se scopro che cambiando un metodo di lavorazione, viene meglio, sono pronto a modificarlo. Perché c'è sempre da migliorare e da crescere", dice.

E guai a fare le cose a occhio. "A occhio non si fa nulla, bisogna pesare ogni grammo,

affinché tutto riesca alla perfezione. Un po' come fanno i chimici". Il segreto "per fare i prodotti migliori" per Cipollone sta "nell'usare i prodotti migliori" e nel suo speciale lievito madre. "Ho concepito un sistema di lavorazione e continuo con quel metodo. Il mio pane non è elastico e non lievita troppo e la sera è ancora croccante", rivendica con soddisfazione.

## LE FOTO





















