



SOTTO
I RIFLETTORI

DUE GRANDI PANIFICATORI PER CUI SI PUÒ SPENDERE IL TERMINE MAESTRO, DAL MOMENTO CHE SONO ENTRAMBI DOCENTI. E CHE DOCENTI! ECCOVI IL REPORTAGE DI UNO DEI CORSI PIÙ INTERESSANTI DEL 2017. UNA DIMOSTRAZIONE A QUATTRO MANI, IN CUI SONO STATE MOSTRATE DUE FILOSOFIE DIFFERENTI DI GESTIONE DEGLI IMPASTI, MA ANCHE DI CONCEZIONE DEL PANE

— di Atenaide Arpone
— Foto di Carlo Fico

Attenti a quei due!

Ezio Marinato e Josep Pascual sono due panificatori e due docenti di fama internazionale che si frequentano da tanto tempo, si conoscono bene e si invitano reciprocamente a corsi ed eventi. Da uno dei loro "incroci" è nato un corso molto interessante, che si è tenuto a Impastando s'impara, la scuola di Molino Grassi che da anni ospita molti illustri docenti. Un vero evento già a partire dal parterre, composto da molti volti noti della panificazione e della pizza. Pur trattandosi di un corso a quattro mani con frequenti interscambi, è parso fin da subito chiaro che Ezio e Josep si stimano, ma partono da punti di vista differenti. Il primo, da una ricerca spasmodica degli ingredienti, da uno studio approfondito della tecnica dei singoli impasti, sempre diversi, a seconda delle esigenze e dello scopo che si prefigge. Un approccio più simile a quello di uno chef stellato che di un panificatore ed è sicuramente anche da questo genere di professionisti che lo ha mutuato. Pascual, invece, ha bisogno di pochissimi impasti, replicabili in qualsiasi circostanza e che abbiano caratteristiche tali (crosta levigata, impasto compatto, ecc.) che gli consentano

di scatenare la fantasia in qualsiasi momento e... a qualsiasi latitudine, visto che tiene corsi praticamente in tutto il mondo.

Diversamente uguali?

Cominciamo dai rispettivi punti di partenza: la gestione degli impasti. Come si diceva, Ezio si prefigge un obiettivo che è quello di partire dal risultato che si vuole ottenere in termini di prodotto (è un fornaio, quindi parte dal prodotto). Dal momento che il presupposto è il risultato, studia la tecnica, gli ingredienti, le modalità più efficaci per ottenere quello che vuole. Josep sa già che per le sue dimostrazioni (è per lo più un consulente) gli occorrono dei prodotti con caratteristiche precise: pani compatti e stabili, che mantengano la forma e con una crosta il più possibile uniforme. Dei pani più adatti alla decorazione, quindi piuttosto omogenei. Da questi presupposti conseguono due lavorazioni differenti. Prendiamo ad esempio la gestione del lievito: Ezio padroneggia ogni tipo di lievito (tradizionale, liquido, compresso, ecc) e li usa a seconda del prodotto che vuole ottenere. Josep usa un sistema estre-





mamente pratico. Tiene la massa del lievito liquida (in rapporto 1:1) in frigorifero e la lavora all'occorrenza. La tira fuori dal frigorifero e la rinfresca con un rapporto 100:10:10 (per 1Kg di farina, usa 100 g di

acqua e 100 g di farina). Dopo mezz'ora di riposo, il lievito è pronto per essere utilizzato. In questo modo il prodotto perde in termini di acidità dal momento che la farina contiene degli zuccheri, ma il processo fermentativo viene comunque riattivato. Per questo i pani ottenuti saranno compatti e manterranno la forma adatta al decoro, ma avranno pochi alveoli e croste poco increspate. Questo perché Pascual sostiene che, prima di tutto, il cibo si mangia con gli occhi e, di conseguenza, deve essere prima di tutto appetibile e poi anche buono. Inoltre, con questa metodologia e aiutandosi con un uso massiccio delle pieghe, riesce ad avere costanza di prodotti anche quando si trova a dover operare con farine che conosce poco o per niente. Per Ezio, il discorso è diverso: prendiamo ad esempio uno dei suoi cavalli di battaglia, il panpolenta. Si tratta di un pane ben alveolato, con una crosta sottile. Un pane che può essere rigenerato con facilità, senza comprometterne la qualità. Un

pane adatto alla ristorazione, appunto. Ma anche a chi crede nella supremazia del gusto rispetto alla forma. Ma sono poi così inconciliabili queste filosofie? Forse sì, ma a detta di Ezio Rocchi, uno dei tanti volti noti presenti al corso: "forse l'ideale sarebbe trovare l'equilibrio tra le due filosofie, perché se riuscissimo a fare un pane bello come quelli di Josep e buono come quello di Ezio, avremmo fatto bingo!"

PARTERRE D'ECCEZIONE

La dimostrazione che il corso organizzato da Molino Grassi sarebbe stato un successo si è avuta subito, fin dalle iscrizioni. L'eccezionalità dell'evento ha infatti permesso di avere un parterre composto da professionisti di prim'ordine: dalla famiglia Alinovi a Ugo Bassignani, da Alberto Boni a Ezio Rocchi. Non solo: erano presenti anche due pizzaioli, il che la dice lunga sull'interesse che l'accoppiata Marinato-Pascual ha suscitato. Pasquale Moro e Valerio Torre hanno portato la consueta carica di buon umore e hanno contribuito a dare anche un taglio diverso alle domande contribuendo a uno scambio di informazioni interdisciplinare davvero a 360 gradi.

Non vi basta?

Parliamo di impasti. Per Ezio Marinato non esiste una regola fissa: ciascun prodotto ha una tecnica specifica volta a ottenere il miglior risultato nel minor tempo possibile e qui entra in gioco la maestria dell'artigiano: non esiste una ricetta e nemmeno una tecnica possibile, ma le sfumature sono infinite. Ognuno ha un punto di vista personale e una metodologia che si presta meglio alle dinamiche del suo laboratorio. Per questo al corso continuava a ripetere:



FILOSOFIA PANARIA

“Non prestate eccessiva attenzione alle ricette. Cercate di capire quali sono le possibilità e le soluzioni. La mia non può essere la verità assoluta, ma solo la mia verità”. *Ezio Marinato.*

“Il cibo si mangia con gli occhi e, di conseguenza, deve essere prima di tutto appetibile e poi anche buono!” *Josep Pascual*

“Non prestate eccessiva attenzione alle ricette. Cercate di capire quali sono le possibilità e le soluzioni. La mia non può essere la verità assoluta, ma solo la mia verità. E la mia tecnica si adatta a me, ma per un altro panettiere potrebbe essere sbagliata. Quello che fa di noi dei panificatori più o meno bravi è la capacità di padroneggiare la tecnica e di non esserne schiavi. Non dare mai niente per scontato e mettersi alla prova ogni giorno. Non è detto che un prodotto io lo debba lavorare sempre nello stesso modo, perché possono cambiare le condizioni. Sono io che devo manovrare le materie prime e non loro a condizionare me.” Dal canto suo Josep Pascual, ha trovato e mostrato la sua soluzione, quella che gli permette di avere il medesimo risultato anche quando si trova di fronte e a condizioni non ideali o imprevedibili. Uno dei sistemi che ha studiato per avere omogeneità di prodotto, è quello di impastare molto poco e di formare tutte le volte che è necessario. I suoi impasti

vengono formati a libro e l'operazione viene ripetuta per tutte le volte che sono necessarie per ottenere il risultato ottimale. A seconda della forza della farina con cui si trova ad avere a che fare, da le pieghe che occorrono a rinforzare la maglia glutinica. È questo per lui il giusto compromesso tra gusto e look del pane. Durante il corso ha più volte sollecitato la curiosità dei partecipanti: “Guardate sempre tutto con gli occhi del fornaio. A me è capitato una volta di andare a una rievocazione storica per puro diletto. Il tema era il medioevo. Ho sbirciato su una delle bancarelle che vendevano accessori e ho trovato un fermaglio in cuoio a forma di gufo. Ne è nato uno stencil per il pane che uso spessissimo: il cervello e la fantasia sono le nostre armi più potenti. Attenzione, non dico che bisogna pensare sempre e solo al lavoro, però anche un momento di svago può diventare un'occasione per un prodotto che avete in testa e magari non vi convince del tutto. Ricordate che le persone per

prima cosa guardano il vostro pane con gli occhi e poi lo assaggiano. Nessuna di queste due operazioni deve deludere.”

Conclusioni

Ha proprio ragione Ezio Rocchi che ringrazio dei numerosi spunti, forse l'idea vincente sarebbe proprio quella di avere dei prodotti bellissimi e buonissimi. L'appassionato no? In attesa che qualcuno di voi trovi la formula della perfezione, da corsi come quello organizzato da Molino Grassi si possono però trarre degli spunti. L'artigiano ha molte armi a sua disposizione e la sua bravura dipende da quanto la sua professionalità gli consente di dominare le materie prime. Sembra filosofia da quattro soldi, ma è vero. Non saprete mai se qualcuno entra nel vostro negozio perché fate un pane bello oppure un pane buono. Sapete però che la prima qualità favorisce l'acquisto d'impulso e la seconda la fidelizzazione. Trovate il vostro equilibrio e avrete intrapreso la strada giusta. ()

LA LINEA BIO di Molino Grassi



Protagoniste del corso a quattro mani di Ezio Marinato e Josep Pascual Aguilera sono state le farine biologiche Molino Grassi: la *Linea Bio* e la *Linea QB*.

La Linea Bio è un'ampia gamma di semole di grano duro, farine di grano tenero e sfarinati di grani antichi per un totale di 19 referenze.

Tra i prodotti della Linea Bio utilizzati dai due maestri panificatori troviamo la Manitoba 0, farina di frumento tenero da agricoltura biologica, ideale per la preparazione di prodotti lievitati, pasticceria, seitan e per migliorare le prestazioni delle altre farine, e la Tipo 1 macinata a pietra, farina di frumento tenero bio ottenuta dalla macinazione a pietra del grano tenero e successivo abburattamento di tipo industriale per liberare la farina dalle particelle cruciali. È l'ideale per la preparazione di pane, pizza, biscotti, pasticceria e prodotti dolciari.

La QB è una linea di farine biologiche unica, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e quelli più innovativi. Un connubio perfetto di valori nutrizionali e di sapori originali. Le farine della linea QB sono disponibili

per gli operatori professionali in confezioni da 5 kg e 15 kg; Tra le sette referenze della *Linea QB* quelle utilizzate da Marinato e Pascual sono: *Montana*, farina di grano tenero caratterizzata da un valore panificatorio di qualità eccelsa che *Molino Grassi* ha coniugato con l'agricoltura biologica, ottenendo una varietà esclusiva e unica nel suo genere, e *Miracolo*, farina di tipo 1 di grani teneri antichi della provincia di Parma. Per salvaguardare la biodiversità e il territorio, è nata la collaborazione con Claudio Grossi, agricoltore parmense che da anni lavora per recuperare le antiche varietà locali di grano. Si è così ridato vita al "*Grano del Miracolo*", ideale per ottenere prodotti da forno unici per sapore e profumi.



Via Emilia Ovest 347
43126 Parma

Tel 0521 662511
www.molinograssi.it
info@molinograssi.it

