



MOLINO GRASSI

SPECIALE TIPO UNO

Panificazione

INTEGRAL

INTEGRALE GROSSA

SOFFIATO 00

MOLINO GRASSI

SOFFIATO 00

GOELDLIN

MOLINO GRASSI

Cod 0228

Cod 0228

Cod 0228

Cod 0228

Cod 0228

Il pane come ieri per le esigenze di oggi

Paolo Sala lo conosciamo bene nelle vesti di panificatore, ma siamo tornati nella sua splendida (non solo) bakery di Viganò, per incontrarlo in quelle di imprenditore e, soprattutto, consulente.

di Anna Celenta - foto di Carlo Casella

Ha iniziato come garzone nell'azienda di famiglia consegnando il pane, prima in bicicletta poi con una motoretta, che ora si trova davanti alla Paolo Sala Bakery e funge da tavolino; ha studiato panificazione, è entrato nel Rlichemont Club Italia, poi negli Ambassadeurs du Pain e, nel 2020, in piena pandemia, realizza un sogno: «Penso che ognuno debba fare quello che sente più vicino al proprio essere», racconta Paolo Sala, «i panifici si sono evoluti e hanno affiancato alla produzione e vendita di pane e prodotti da forno anche la pasticceria e caffetteria. Per me lo step in più era riuscire ad abbinare la panificazione alla ristorazione, perché è quello che mi rispecchia. Da qui nasce Paolo Sala Bakery che, al suo interno, ha tutto ciò in cui io stesso mi riconosco, compresa una selezione di vini».

Una squadra su cui contare

A Paolo piace sul serio quello che fa e lo trasmette chiaramente a noi, alla clientela e, soprattutto, ai suoi collaboratori, con i quali si è instaurata una fiducia reciproca: «Diciamo che ho portato la mia idea, il mio modo di vedere e fare le cose e ho trovato delle persone che la pensano come me; quelle stesse persone sono diventate i miei responsabili, alcuni sono con me da ormai una decina d'anni e sono in grado di mandare avanti l'azienda anche in mia assenza, proprio come farei io». Al fianco di Paolo ci sono la responsabile generale Valentina Picciau, Stefano Valagussa (cucina), Francesco Petrone, (ristorazione), Simone Pozzi (pasticceria) e Andrea Scarpellini (panificazione). Il clima che si respira è rilassato, ami-

A sinistra Paolo Sala nel suo laboratorio di Viganò: da gennaio di quest'anno è diventato Brand Ambassador di Molino Grassi.



chevole, si percepisce sul serio questa reciprocità di passione e interessi, Paolo è un vero imprenditore che sa delegare, sa ascoltare le esigenze dei suoi collaboratori e

ZOOM

FARINA TIPO 1 FORTE BIO MOLINO GRASSI

Ottenuta da grani selezionati e macinata a pietra, unisce un'elevata forza panificabile a un profilo aromatico ricco e autentico.

Il processo di lavorazione artigianale, nel rispetto dei più alti standard qualitativi, preserva le fibre e le proprietà organolettiche del chicco, garantendo impasti strutturati, alveolati e dal gusto intenso. La certificazione Bio ne attesta la qualità e la sostenibilità, offrendo un prodotto ideale per pane, pizza e focaccia che richiedono una lievitazione naturale e una consistenza ricercata.

molinograssi.it



li lascia liberi di esprimersi. Lo staff conta una trentina di persone, tutte molto giovani, e tra questi ci sono cinque panettieri: «Con Andrea, il responsabile di panificazione, stiamo valutando la possibilità di far lavorare i panettieri 5 giorni a settimana su 7. Ho fatto un calcolo sul totale delle ore e, oltre a farmi risparmiare, offrirebbe ai ragazzi standard lavorativi migliori. Si tratta di una novità che sarà inserita dopo Pasqua, anche perché i ragazzi sanno già che nei momenti più caldi, come le festività, dovranno garantire 6 giorni su 7 come si è sempre fatto».

Da cliente a consulente

Di recente Paolo Sala ha aggiunto un altro tassello alla



sua carriera. A Sigep, lo abbiamo visto produrre pani allo stand di Molino Grassi. Da quest'anno, infatti, è diventato il nuovo "Brand Ambassador" per la panificazione. «Conosco Molino Grassi da quando, forse una ventina di anni fa, chiuse un molino locale che riforniva tutti i panifici della Brianza. Ci siamo trovati spiazzati, non sapevamo a chi rivolgerci. Nello stesso periodo, grazie a un rappresentante di zona, ho avuto la fortuna di conoscere questa azienda. Da subito ho riconosciuto le caratteristiche di qualità, affidabilità e lavorabilità delle farine che cercavo e che non avevo riscontrato in altri molini. Questi sono stati i motivi principali per cui, allora come oggi, mi sono legato a Molino Grassi. Inoltre, ritengo che Grassi sia stato fondamentale per la nostra crescita. Non solo la mia, ma anche quella dei miei colleghi, perché investe molto sul nostro territorio organizzando diversi corsi». Sono trascorsi oltre vent'anni, però, prima di passare da cliente a consulente e non era nemmeno scontato: «Un giorno, durante un corso di Ezio Marinato per il molino, mi si è avvicinato Massimo Grassi chiedendomi se potessi essere interessato e pronto a seguire questa strada. All'inizio, devo essere sincero, ero molto spaventato. Ero titubante, non pensavo di esserne in grado. Poi, però, ho anche pensato che se Grassi aveva chiesto proprio a me, aveva fatto le dovute considerazioni, e, forse, il mio modo di lavorare rispecchiava le esigenze del molino. Dal mio punto di vista, devo ammettere che se avessi dovuto percorrere io questa strada, Molino Grassi sarebbe stato l'unico che avrei scelto, perché i principi secondo cui lavora sono gli stessi che muovono me».

Una mano alla panificazione

«Io collaboro con le persone che la vedono e la pensano come me, Molino Grassi, per quello che fa per me settimanalmente, ma anche per quello che fa per il settore, è quell'azienda che sento "amica"», continua Sala che, dopo la fiera di Rimini, ha già svolto qualche consulenza e un corso durante il quale ha preparato diversi tipi di pane e altri prodotti da forno ma, soprattutto, ha cercato

di trasmettere ai colleghi il suo rispetto per il prodotto. «Quello che vorrei fare, anche in futuro, è proprio riuscire a trasmettere ai miei colleghi che si può produrre il pane rispettandolo, negli ingredienti, nel metodo di produzione, nei tempi di lievitazione, come si faceva una volta e, nello stesso tempo, adattarlo alle esigenze di consumo odierne». Ne è un esempio il “Pane di primavera” di cui vi presentiamo la ricetta: «Si tratta di un pane che, se venduto tal quale al banco può costare dagli 8 ai 10 euro al kg, ma se trasformato in bruschetta da vendere al banco o, come nel mio caso, nella ristorazione, si possono ottimizzare al massimo le entrate». Nel menu della Paolo Sala Bakery ci sono in carta delle bruschette fatte con un altro pane, vanno dai 7 agli 11 euro per due pezzi in base agli ingredienti con le quali sono state prodotte. «Una volta che abbiamo fatto il pane, insieme al cuoco, abbiamo studiato i possibili abbinamenti, per ottenere determinate caratteristiche di acidità e anche di profumi. È un impasto fatto a mano, con una piccola parte di lievito madre, una minima parte di lievito di birra e una maturazione a temperatura ambiente di circa 20 ore. Una volta sfornato, lo abbiamo tagliato, assaggiato insieme ai cuochi per trovare tre proposte differenti. È un pane che, con l’arrivo della bella sta-



gione, si accompagna benissimo con un fresco calice di bollicine Trento Doc rosé».

Far parlare di sé attraverso il pane

Produrre meno, ma farlo nel modo giusto, evitando sprechi e ottimizzando le potenzialità di ogni singolo prodotto, è questo che desidera trasmettere ai colleghi attraverso il suo ruolo di consulente: «Riuscire a ottimizzare non significa lavorare meno, ma farlo in modo diverso. Ogni pane ha un suo metodo e una sua lievitazione, come per ogni ricetta c’è una farina. È importante conoscerne le proprietà per ottenere il meglio dal prodotto finito anche in quanto a benessere di chi, alla fine, mangerà quel pane. Per esempio, il pane che ho preparato è fatto con una farina di tipo 1 Molino Grassi, è un pane molto idratato, con l’80% di acqua. Ho messo prima l’acqua, poi la scorza di limone, quella d’arancia e la carota grattugiata, vi ho sciolto dentro poco lievito di birra, il lievito madre e il sale. Una volta che tutti questi ingredienti sono sciolti insieme aggiungo la farina, la impasto a mano per un minuto, poi si danno due pieghe ogni 45 minuti. La maglia glutinica si forma da sola, senza stressare l’impasto. Lo si lascia a temperatura ambiente per 20 ore, poi si spezza, si forma e si cuoce». Impastare a mano, oggi, con tutta la tecnologia che c’è a disposizione sembra un’eresia, una perdita di tempo, non per Paolo Sala: «Vi assicuro che non è così. Con questo metodo, una volta pesati gli ingredienti, bastano pochi minuti, poi succede tutto in modo naturale, e ne beneficia sia il prodotto sia il cliente. Lo si può fare con tutti i tipi di farine che sia un’integrale, una tipo uno o una 00, ciò che conta è il rispetto della materia prima, del metodo e dei tempi di riposo. Noi facciamo tanti tipi di lievitazione diversi. Penso, per esempio, a uno dei pani più richiesti, molto leggero e digeribile, è fatto con la Nazionale 00 Molino Grassi. Ha solo il 4% di lievito madre e una lunghissima lievitazione, un primo riposo di 10 ore, poi si fa un ulteriore impasto e una maturazione lenta di altre 16 ore. Il risultato finale è un pane che rilascia un profumo e un sapore eccezionali».

ZOOM

DA PANE A BRUSCHETTE, 3 IDEE PER OTTIMIZZARE LE ENTRATE

Matteo Radice, cuoco della Paolo Sala Bakery, ci ha illustrato le tre proposte di bruschetta pensate per il “Pane di primavera”. «Abbiamo sempre tre varianti in carta, una vegetariana, una a base di pesce e una di carne, per soddisfare le diverse esigenze. In generale, cerchiamo sempre di giocare con i colori e i sapori, per esempio il bel verde brillante delle zucchine, che cuocio e abbatto subito in negativo per mantenerne colore e croccantezza. Una versione con le alici è già presente in carta, ma è abbinata a un pane diverso con i semi, è il nostro cavallo di battaglia. Le altre due, invece, sono state pensate proprio per accompagnare questo fresco pane primaverile».

1. La vegetariana: stracciatella di bufala sulla base, zucchine alla scapece (aceto, olio, aglio e mentuccia), e pecorino al pistacchio grattugiato in superficie.
2. Il pesce: burro aromatizzato al timo sulla base e alici del Mar Cantabrico sopra.
3. La carne: lardo della Valle d’Aosta con miele di castagno e granella di mandorle.





Bruschetta di primavera

Paolo Sala

Composizione

Farina Tipo 1 Forte Bio Molino Grassi g 5000

acqua 80% ml 4000

sale 2% g 100

scorze d'arancia n 3

scorze di limone n 3

carota grattugiata 22% g 1100

lievito di birra g 1

lievito madre g 10

Procedimento

Impastare a mano, piegare 2 volte ogni 45 minuti, lasciare lievitare a 18°C per 20 ore. Spezzare e formare. Lievitazione finale 60 minuti a 26°C. Cuocere in forno a 240°C per 24 minuti più 4.