

Collaborazione tra la Ferrero e l'Università di Pollenzo con informazioni e curiosità sul sito della crema spalmabile

Viaggio nei duecento tipi di pane italiani per scoprire gli abbinamenti con la Nutella

LA STORIA

ROBERTO FIORI
ALBA

Farina, acqua, sale e lievito. Se mangiare, come sostiene il poeta contadino del Kentucky Wendell Berry, è un atto agricolo, mangiare pane è uno dei gesti che da più tempo lega l'uomo alla terra. Se poi al pane ci aggiungiamo anche la Nutella, ecco la colazione più amata da milioni di persone in Italia e nel mondo.

Ma dietro a un semplice gesto come spalmare su una fetta la crema al cioccolato Ferrero c'è il mestiere impegnativo di un panettiere che non è solo una professione, ma un atto d'amore nei confronti del pane e di chi lo mangia ogni giorno. Rotondo o lungo, alto, basso o schiacciato, bianco o integrale, di grano duro o tenero: un tem-

po, andare per forni nelle varie regioni, era come sfogliare l'album delle maschere di Carnevale. La biova piemontese e la michetta lombarda, la ciriola romana e il toscano senza sale, il carasau sardo e i taralli campani e pugliesi, fino a quello di Altamura, primo pane italiano a fregiarsi della Dop.

Ed è proprio per valorizzare la ricchezza e la varietà regionale dei pani del nostro Paese che Ferrero ha deciso di collaborare con l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, chiedendo ai suoi docenti di realizzare un viaggio nel gusto e nella tradizione di oltre 200 specialità presenti nel nostro Paese. Per scoprire le origini, la storia, le caratteristiche dei primi pani selezionati, basta collegarsi all'hub dedicato sul sito www.nutella.it, dove si trovano schede dettagliate, immagini e le tante curiosità insieme ai migliori abbinamenti a colazione per ciascuna tipologia.

ne per ciascuna tipologia.

«Il valore della biodiversità e la necessità di salvaguardarla, mappandola e raccontandone le caratteristiche peculiari, è da sempre al centro delle linee di ricerca dell'Università di Pollenzo – dice Carlo Petrini, presidente dell'Unisg di Pollenzo -. L'Italia è un paese ricco di biodiversità naturale, ma anche di biodiversità culturale. E, si sa, ogni cultura fonda la propria tradizione gastronomica su di un alimento in particolare: il pane. Queste specialità territoriali rappresentano lo spunto per conoscere una storia fatta di uomini e donne, agricoltura e rispetto per le materie prime».

Il pane frequenta le tavole italiane da quando, nel II secolo a.C., l'arte della panificazione fu introdotta a Roma, probabilmente da prigionieri provenienti dalle regioni macedoni. Oggi il consumo medio è di 85 grammi pro capite. Il primo va-

setto di Nutella è uscito dallo stabilimento Ferrero di Alba nel 1964. La fabbrica albesse sforna ogni giorno oltre 300 tonnellate di crema, pari a 550 mila vasetti. E ci sono altri 10 stabilimenti nel mondo che la producono senza sosta, per soddisfare le richieste di più di 110 milioni di famiglie. Per Alessandro d'Este, presidente e Ad di Ferrero Commerciale Italia, «pane e Nutella sono indissolubilmente legati da sempre. Dietro a una qualsiasi fetta di pane e Nutella ci sono migliaia di ricordi di tanti italiani e dei loro momenti a colazione in famiglia. Questa iniziativa vuole celebrare la ricchezza e la diversità culturale del nostro Paese. Raccontare l'antica arte dei panificatori e le tantissime varietà di pani che abbiamo in Italia, vuol dire viaggiare da Nord a Sud alla riscoperta delle nostre tradizioni». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pane e Nutella è la colazione più amata da milioni di persone in Italia e nel mondo

300

le tonnellate di Nutella prodotte ogni giorno nello stabilimento albesse della Ferrero

110

milioni di famiglie che consumano la crema alla nocciola nel mondo