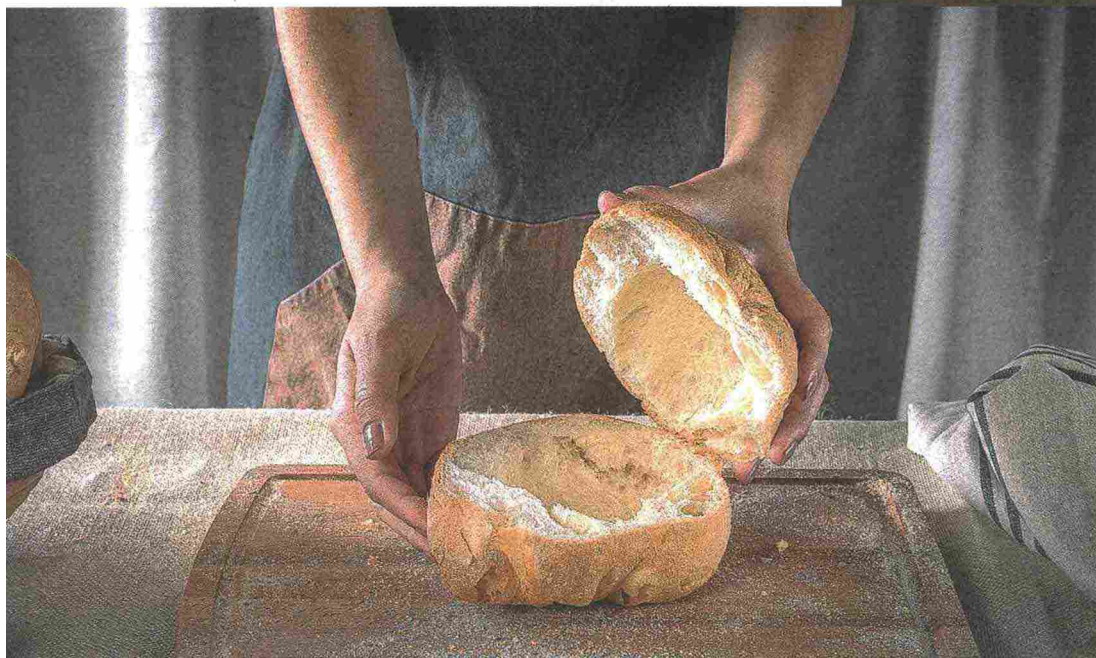


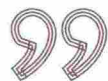
Qual è il panificato ideale da abbinare per colazione alla crema alle nocciole più famosa al mondo? Su oltre duecento specialità regionali l'ateneo di Scienze gastronomiche di Pollenzo ne ha individuate una cinquantina, esplorandone storia e abbinamenti. E scoprendo anche inedite accoppiate



# PANE & NUTELLA SUI BANCHI DELL'UNIVERSITÀ

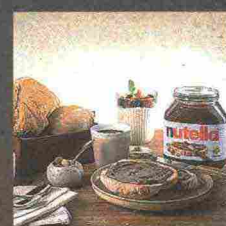
di **Benedetta Moro**

**M**eglio rotondo e leggermente schiacciato oppure a base di uova e a forma di disco? Difficile dire su due piedi quale pane, tra le oltre duecento specialità regionali presenti in Italia, si sposi meglio con la Nutella, la famosa crema di nocciole venduta oggi in circa 160 Paesi del mondo. Per dare una risposta al quesito, pane e Nutella, ormai una delle colazioni entrate a far parte della tradizione italiana, sono diventati materia di studio all'università. Perché in pagnotte, panini e piadine ci sono da analizzare tanti aspetti: forma, gusto e lavorazione, che cambiano da Nord a Sud. Per non parlare di origini e storia. Anzi, tante storie, tutte da scoprire. Le ha raccolte l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) che, su richiesta dell'azienda Ferrero, ha mappato le diverse specialità, dalla biòva piemontese alla puccia pugliese,



**La crescia delle Marche, servita ancora calda, è perfetta per essere usata come base**

indicandone una cinquantina tra le migliori da accompagnare con la Nutella e le più rappresentative del territorio. Con questo inedito progetto l'Università di Pollenzo e Ferrero hanno deciso di innovare ed esaltare le diversità regionali per una visione inclusiva del cibo e della gastronomia, in cui ogni tipo di cucina ha la propria importanza e autorevolezza. «L'Italia è un paese ricco di biodiversità naturale ma anche di biodiversità culturale — commenta **Carlo Petrini**, presidente dell'ateneo —. E si sa, ogni cultura fonda la propria tradizione gastronomica su di un alimento in particolare: il pane. Il lavoro svolto dall'Università nel raccontare le caratteristiche dei pani regionali si inquadra quindi in uno scenario più ampio di valorizzazione e invita a scoprire le ricchezze gastronomiche del nostro paese». Per Alessandro d'Este, presidente e amministratore delegato di Ferrero Commerciale Italia,



## IL PROGETTO

Sopra, l'iconico vasetto di Nutella. Sul sito [www.nutella.it](http://www.nutella.it) si trova la sezione dedicata ai pani selezionati dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e agli abbinamenti, con nuovi contenuti in arrivo. Per ora sono consultabili cinque specialità: la ciriola romana, la biòva, la crescia sfogliata, la pitta calabrese e la puccia. Sotto, Alessandro d'Este, presidente e ad di Ferrero Commerciale Italia



«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, vuole dire viaggiare da Nord a Sud alla riscoperta delle nostre tradizioni». Ma quali sono dunque i panificati più indicati per la crema? La crescia sfogliata delle Marche ad esempio, ancora calda di padella. «Il calore — abbraccia come una coperta la Nutella e ne amplifica gli aromi di nocciola che ben si sposano con quelli di lievito e pane della crescia, rendendola ancora più avvolgente». Su questo e tanti altri elementi si sono soffermati i docenti dell'ateneo — nato e promosso nel 2004 dall'associazione internazionale **Slow Food** per formare gastronomi — che hanno posto una vera e propria lente d'ingrandimento sui pani d'Italia. L'intento di questo progetto è inoltre di offrire un viaggio nel gusto e nella tradizione regionale, da leggere riga dopo riga. Alla scoperta anche delle radici dei diversi prodotti. Della pitta calabrese, per esempio, un pane rotondo e leggermente schiacciato, definito «povero», tanto che, spiegano dall'università, a Vibo Valentia veniva chiamata *jettata* ovvero la prima pagnotta «gettata» nel forno. Le sue origini potrebbero risalire «addirittura all'Antica Grecia — si legge nei documenti redatti dai ricercatori —. Mentre la versione più accertata legherebbe questo prodotto da forno alla storia romana con il nome di *picta*. Che etimologicamente vuol dire «dipinta» e starebbe a indicare l'usanza romana di offrire in dono agli dei delle focacce tonde decorate». L'approfondimento comprende pure le caratteristiche sensoriali, il legame con il territorio e gli aspetti principali della panificazione. Oltre agli ingredienti da considerare per una colazione ancora più completa. Prendiamo la ciriola romana, una pagnottina dalla crosta fragrante e un interno morbido. Con cosa la abbinereste? I protagonisti della ricerca dicono che un caffè, un bicchiere di latte fresco e una coppetta di frutta sono la combinazione ideale per un primo pasto della giornata slow e anti-stress. Come omaggio a chi ogni giorno dedica il proprio tempo all'arte della panificazione, verrà inoltre pubblicato un video ambientato in un forno: dall'impasto fino alla cura con cui si controlla che il pane cuocia in modo perfetto, si potranno scoprire le tante e diverse fasi di questo antico lavoro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA