

GENTE LA SINGOLARE RICERCA DELL'UNIVERSITÀ DEL GUSTO DI POLLENZO



SCENA CULT

Nanni Moretti, oggi 69 anni, addenta pane e Nutella in *Bianca* (1984). È una delle scene più famose del film con un barattolo assai diverso da quello reale (nel tondo).

IN ITALIA CI SONO 200 TIPI DI PANE (E SI "SPOSANO" CON UNA SOLA NUTELLA)

SPALMARE LA CREMA DI CACAO E NOCCIOLE PIÙ FAMOSA AL MONDO SULLA FETTA GIUSTA. ECCO IL PARERE DEGLI SCIENZIATI DELLA GASTRONOMIA

di Francesco Gironi

L'idea è nata quasi per caso. Lo scorso marzo *Slow Food*, il movimento fondato nel 1986 da *Carlo Petrini*, pubblica un libro dedicato al pane nel quale ne sono catalogati 200 differenti tipi in una sorta di atlante (*Il mondo del pane*, 20 euro). Una scelta non casuale perché, come aveva spiegato lo stesso Petrini, «ogni cultura fonda la propria tradizione gastronomica su un alimento in particolare, il pane».

Perché allora non studiare quale sia il miglior accoppiamento pane e compa-

nico? Lo si fa col vino, perché non con il pane? Il problema è che la Mafalda siciliana o la Sciopetta del Friuli Venezia Giulia non si trovano proprio in tutta Italia. Bisognava cambiare approccio: non associare un pane a un companatico ma l'inverso. Così, un anno fa, Annalisa Sivieri, responsabile dei progetti di ricerca dell'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo, di cui Petrini è presidente, si mette al lavoro. «Abbiamo scelto un alimento che conosciamo tutti e identico in tutta Italia, cercando quindi il pane migliore con cui mangiarlo». La scelta è andata sulla Nutella, la crema di cacao e nocciole prodotta in 11 stabili-

menti diversi al ritmo di 500 mila tonnellate l'anno e che, come racconta la Ferrero, dovrebbe fare capolino sulle nostre tavole per la colazione: ovunque si apra il barattolo, la ricetta è la medesima.

Il risultato è la cartina che vedete nell'altra pagina. Per ogni Regione c'è il pane migliore su cui spalmarla: dal Paarl in Trentino Alto Adige, al Pan Libretto ligure, dal Polifemo dell'Abruzzo al Ficciatidd della Basilicata. Trovarlo non è stato facile: «Il pane non doveva essere troppo croccante da rendere difficile spalmare la crema, e il suo sapore non così importante da coprire quello della Nutella», riassume Sivieri. Quindi, niente olive, semi di finocchio, curcuma...

Già, ma se a Cagliari il panettiere non dovesse avere la Sa Tunda, indicata come ideale? Come posso rimediare? La prima risposta è: «Peccatob», perché in Sardegna si è soliti staccare un petalo da questo

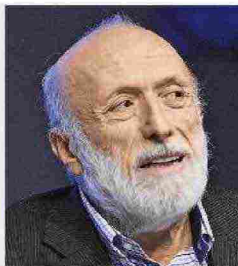
pane e intingerlo direttamente nel barattolo di Nutella: forse neppure il Nanni Moretti di *Bianca* arriverebbe a tanto!

Non è comunque così che la più famosa delle creme spalmabili andrebbe degustata, per dirla con parole da esperto gourmet. «La porzione ideale è pari a 15 grammi e andrebbe stesa come un velo sulla fetta», riassumono dall'università. Insomma, evitiamo di cedere alla tentazione di prendere un pezzo di pane troppo piccolo sul quale costruire una collinetta di crema.

Quanto alla scelta del pane "supplente", le cose si fanno più complesse. Innanzitutto dovrebbe essere lievitato naturalmente, senza acceleranti chimici. Tostato o al naturale? «In generale il pane non andrebbe scaldato, ma se contenesse grassi, come nel caso della piadina o della crescina di Urbino, sarebbe meglio dare un colpo di calore», consiglia Sivieri. E poi: panino o fetta? Rispondono ancora gli esperti dell'università: «Se possibile sarebbe meglio scegliere un panino così da poter avere in un sol boccone la crosta croccante e la mollica più morbida».

A OGNI REGIONE IL SUO

1. Pane nero
2. Pane nero di Coimo
3. Pancarrè
4. Biova
5. Pan Libretto
6. Ciappe
7. Busella
8. Michetta
9. Miccone pavese
10. Paarl
11. Kaisersemmel
12. Gramolato
13. Sciopetta
14. Biga Servolana
15. Ciabatta
16. Pane azzimo
17. Crescentina (Tigella) di Modena
18. Coppia
19. Piadina romagnola IGP
20. Marocca di Casola
21. Pane toscano DOP
22. Torta al testo
23. Pane sciapo di Terni
24. Pane di Chiaserna
25. Crescia
26. Pane Polifemo
27. Pane casereccio aquilano
28. Ciriola
29. Pane casereccio di Genzano IGP
30. Pane di Velletri
31. Pane casereccio molisano
32. Pane di grani duri antichi
33. Pane Cafone
34. Ficcilidd
35. Pane casereccio della Basilicata
36. Pane di Altamura DOP
37. Puccia
38. Pane di Cerchiara
39. Pitta calabrese
40. Mafalda
41. Pane del Dittaino DOP
42. Pane nero di Castelvetro
43. Civraxiu
44. Sa Tunda



Carlo Petrini, 74 anni, presidente dell'Università di Pollenzo (a lato).

Una laurea triennale, due corsi di laurea magistrale, nove master e un dottorato di ricerca. L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), nata e promossa nel 2004 dall'associazione **Slow Food**, è la prima in Italia specializzata in Scienze gastronomiche. In poco meno di 20 anni sono stati circa 3 mila gli studenti che hanno frequentato l'ateneo, molti provenienti dall'estero. Il 96% di loro, a quattro mesi dalla laurea, ha trovato un'occupazione.