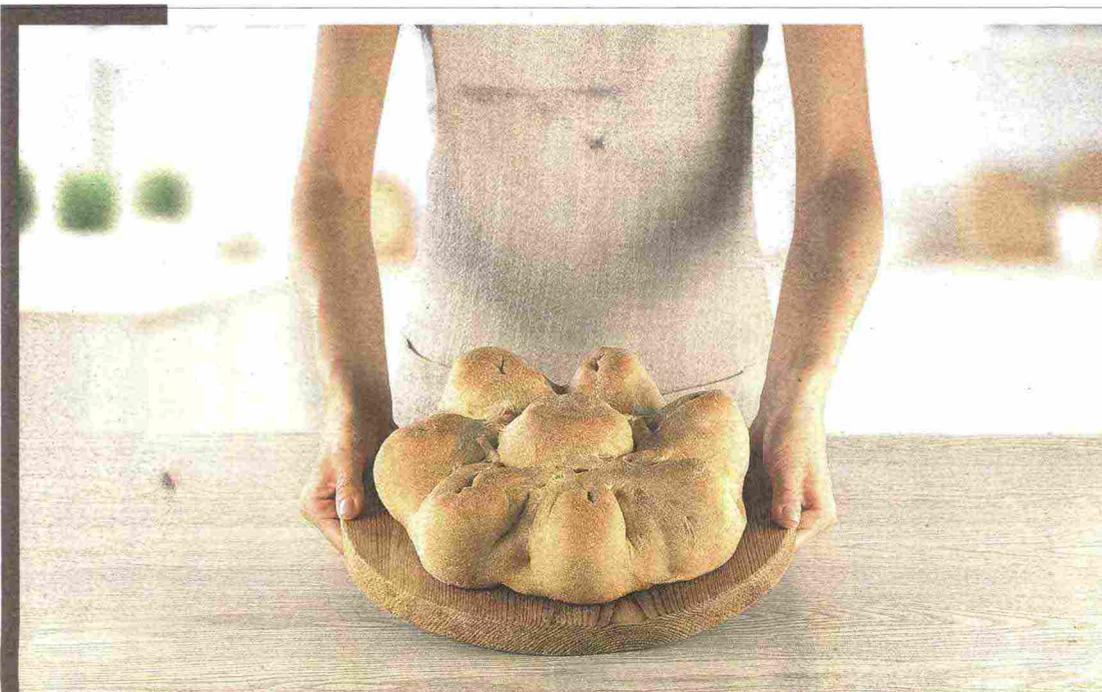


Si tratta di alcuni ex studenti dell'Università di Pollenzo, chiamati a giudicare le migliori pagnotte italiane da accompagnare per colazione alla crema di nocciole. La seconda fase del progetto dell'azienda **Ferrero** in collaborazione con l'ateneo piemontese: «Così abbiamo riscoperto antichi lievitati dimenticati»



## PROFESSIONE DEGUSTATORE DI PANE & NUTELLA

di **Benedetta Moro**

«D

egusterai pane e Nutella». L'ingaggio si è annunciato subito alquanto allestente. «È il lavoro dei sogni», ha pensato Alessandra Costa, diplomata all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e originaria del Piemonte, patria della crema alla nocciola più celebre del mondo. Invito accettato. Da lei e da un'altra ventina di ex colleghi, sparsi nelle altre regioni d'Italia. In men che non si dica così si è formata una vera e propria squadra di degustatori, creata ad hoc per proseguire il progetto «pane e Nutella» lanciato l'anno scorso da Ferrero in collaborazione con l'ateneo di Bra. L'obiettivo della fase due? Continuare a dare forma a quella che è a tutti gli effetti un'enciclopedia italiana del pane per valorizzare le varietà locali, comprese quelle che si sono perse nel tempo oppure oggi sono poco diffuse. Con un focus specifico sul pane più adatto per la colazione, da abbinare con la Nutella. Ne è venuta fuori una mappatura (disponibile su [nutella.com/it/it/](http://nutella.com/it/it/), comprendente a oggi una cinquantina di pani italiani), partita proprio dai banchi dell'università. «La ricerca è stata prima di tutto bibliografica», spiega Annalisa Sivieri, da una decina d'anni all'Ufficio progetti dell'istituto accademico in provincia di Cuneo, che ha seguito tutto il per-

corso con docenti, esperti e il team delle relazioni esterne.

Con la ventina di ex studenti, di età tra i 20 e i 40 anni, assoldati per coprire l'intero territorio nazionale, si è invece passati alla parte più pratica. Che è consistita «nel verificare innanzitutto se i pani descritti sui libri fossero effettivamente riconosciuti e soprattutto ancora rintracciabili», racconta Sivieri. Il gruppo ha dunque coinvolto innanzitutto i panificatori. Con cui il punto di partenza è stato individuare «pani in via d'estinzione o comunque tradizionali, per un totale di circa una cinquantina di tipologie» nel caso di Alessandra Costa. La scelta, alla fine, per lei è ricaduta su biova, pancarrè e pane nero di Coimo. Che sono rientrati nell'elenco generale, dove si trovano dalla Sa Tunda sarda, un fiore croccante a sette petali, alla pagnotta beneventana prodotta con grani tradizionali. Ed ecco quindi il momento più atteso: la degustazione dei pani, prima da soli e poi con la Nutella. Tre i giorni dedicati solo a questo: «In quella situazione ho cercato di coinvolgere tutti i sensi, tirando fuori la mia inclinazione da sommelier — ripercorre Alessandra, che dopo gli studi ha lanciato il progetto vinicolo «Sfusobuono» —: lì non c'era da roteare un calice, ma dovevo tagliare il pane e mettere la giusta



Al centro e qui sopra, due tipologie di pani studiate, il sardo «Sa Tunda» e un campano a base di grani duri antichi. Sopra, Annalisa Sivieri dell'Ufficio progetti dell'Università gastronomica di Pollenzo

quantità di crema affinché i sapori si equilibrassero». Questa esperienza ha portato a riprodurre un lessico ricco, che ha contribuito a descrivere in maniera appropriata il tutto, oltre a ingredienti e curiosità. Al contempo per il team è stato importante ricordarsi che i pani dovevano essere utilizzati a colazione, motivo per cui diversi di questi, pur essendo noti ma non indicati per la mattina, come il carasau, sono stati scartati. Infine, sempre a cura degli ex alunni, lo step dell'abbinamento: per un pasto completo e bilanciato hanno affiancato a pane e Nutella altri prodotti locali — caffè o tè, un latticino e un frutto —, stagionali e rispettosi della tradizione e della storia della regione.

Il territorio è stato poi protagonista in un altro frangente. «Con associazioni, consorzi e produttori — sottolinea Sivieri —: a loro abbiamo chiesto il permesso di riprodurre i nomi storici dei pani qualora questi fossero stati da loro registrati. Su questo aspetto ci siamo fatti supportare dal nostro professore Michele A. Fino». Perciò, ad esempio, il consiglio d'amministrazione del Consorzio per la valorizzazione e la tutela del Pane di Altamura DOP si è riunito per deliberare, racconta la presidente Lucia Forte e amministratrice delegata di Oropan spa. C'è tuttavia anche chi ha detto o ha dovuto dire no ad esempio per motivi di tempistiche. Ma la lista di sì è di fatto ben più lunga. Lo testimonia Alessandro Passeri, presidente dell'associazione Pane di Velletri e panificatore di quarta generazione, che ha rilanc-



ciato il pane di Velletri, quello «scuffiato», ossia gonfio di aria dovuta alla speciale lavorazione manuale e alla ricca idratazione. «Leggerissimo, ricco d'acqua e poca farina: un tempo molto richiesto, poi è finito nel dimenticatoio —, ricorda —. L'ho riportato in auge per caso: l'idea mi è venuta assieme a un amico. E in concomitanza è arrivato il progetto Ferrero-Pollenzo, un'iniziativa che ha triplicato la richiesta del pane «scuffiato»».

Il progetto si può dire allora concluso? Tutt'altro. Questo è il momento in cui ancora una volta il territorio è chiamato a farsi avanti: per segnalare altri pani, magari ancora poco noti o sfuggiti al radar dell'università. © RIPRODUZIONE RISERVATA