

ORIGINE

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA & TERRITORIO

N. 4 • 2015 Supplemento n. 2 al n. 47
de L'Informatore Agrario

EVENTI

Congresso
Federazione
italiana cuochi

LUOGHI E SUGGERIMENTI

Coregone e vini,
tesori del lago
di Bolsena

TERRITORI E PRODOTTI

Robiole e carni
dalla pecora
Brianzola

La Ciopêta,
pane a forma
di cornetto

Limone di Siracusa
profumato
e ricco di succo

DALLE TAVOLE DEL PASSATO

L'acquacotta
una zuppa
ritrovata



Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27-2-2004 n. 46) Art. 1, Comma 1, DCB Verona • Anno 71 - ISSN 0020-0689 - C.P. 520 - 37100 VERONA

La Ciopéta, pane a forma di cornetto



di FRANCESCO PISTORE

Ai piedi dei colli Berici, a pochi chilometri dal centro storico di Vicenza, sorge la trecentesca abbazia di Sant'Agostino. La chiesa, con i suoi ben conservati cicli di affreschi della scuola di Giotto, la preziosa pala d'altare del 1400, opera di Battista da Vicenza, e il chiostro che la separa dai campi coltivati e da una vicina zona industriale, riesce ancora a restituire al visitatore la magia di un luogo ameno, scelto anticamente dai monaci per la sua pace e la bellezza e, fin dai primi del Novecento, per molti vicentini prediletta meta per brevi e piacevoli passeggiate «fuori porta».

A rendere ulteriormente ospitale questa parte periferica della città, all'altezza di Arcugnano, era anche un'«antica forneria»: qui, nel 1903, si iniziò a sfornare un ottimo pane, particolare per forma e sapore, divenuto presto famoso in tutta la città come «*el pan de Bari*», il pane dei Bari, la famiglia che lo faceva, o «pane di Sant'Agostino».

CENACOLO PER INTELLETTUALI

Questo buon pane, fresco o biscottato, accompagnato a qualche fetta di «sopressa» e a un buon bicchiere di vino, rappresen-

Preparato nella vicentina Antica Forneria Bari, il «pan de Bari di Arcugnano», oggi de.co., ossia denominazione comunale, è prodotto dal 1903 nello stesso forno in pietra, con la medesima procedura e dalla stessa famiglia. Ora è Lorenzo, il nipote del fondatore, a offrire questo sapore d'altri tempi

tava sempre una buona ragione per fare una sosta rigenerante all'ombra di qualche albero o seduti ai tavolini dell'osteria che era sorta lì vicino quasi contemporaneamente al forno.

Lo sapeva bene anche un gruppetto di intellettuali e artisti vicentini, come il pittore Ubaldo Oppi, il poeta Adolfo Giuriato e altri che, attratti dalla figura carismatica di don Federico Mistrorigo, parroco del paese e protagonista, negli anni 30, della rinascita dell'abbazia, avevano fatto dell'osteria – e, nelle fredde sere d'inverno, della forneria, sempre calda e intrisa del profumo del pane – il loro cenacolo.

UNA DENOMINAZIONE COMUNALE

Con il tempo, Bortolo Bari, il fondatore dell'esercizio – l'Antica Forneria Bari –, aveva organizzato anche un vero e proprio servizio di trasporto con cavallo e calesse che, oltre a portare il pane



Lorenzo Bari, titolare dell'Antica Forneria

nelle rivendite della città, trasportava coloro che preferivano raggiungere la piccola località comodamente seduti sulle panche del rustico, ma certamente meno affaticante, mezzo di trasporto.

Il tempo vola, sono già passati più di cent'anni e, incredibilmente, l'antico forno in pietra, la vecchia forneria, l'abilità e il nome dei fornai sono rimasti gli stessi, come il pane che ancora ogni giorno si sforna per la gioia dei numerosi estimatori. Dal 2014, inoltre, grazie all'interessamento del Comune di Arcugnano, il «*Pan de Bari* di Arcugnano» è stato inserito tra le denominazioni comunali (de.co.) vicentine a tutela delle sue caratteristiche organolettiche e di prodotto locale storico. Oggi la tradizione è portata avanti da Lorenzo, nipote di Bortolo.

UN FIGLIO D'ARTE

Quando ha iniziato la sua avventura nell'«arte bianca», Lorenzo aveva poco più di vent'anni, un diploma di educatore e una breve esperienza come operatore sociale. Benché figlio d'arte, del pane sapeva poco o nulla, poiché l'antica tradizione di famiglia era stata quasi abbandonata a favore della ristorazione. «La forneria, autentico giacimento di memorie, tradizioni, tecnica e sapori, era finita un po' nell'ombra – ricorda Lorenzo – come una «bella (semi-)addormentata» in attesa che qualcuno la risvegliasse».

In quel periodo, essendo venuto a mancare lo zio che aveva portato avanti l'attività dopo il nonno, il pane si faceva solo la domenica e qualche altra rara volta, giusto per tenere attiva la licenza di panificazione. Resosi conto del valore economico, storico e simbolico di questa attività artigianale, Lorenzo chiese di potersene occupare a tempo pieno, «anche se – confessa – non sapevo da dove cominciare» e, tra lo stupore di tutti e il consenso della madre, divenuta nel frattempo titolare dell'attività, iniziò la sua avventura di fornaio.

UN «AIUTANTE» SPECIALE

«Per fare questo pane, che tutti trovano straordinario – ammette Lorenzo – non ricorro a misteriosi ricettari scritti in antichi libri di magia e tantomeno alle scorciatoie di certa chimica che gonfia, colora, profuma e insaporisce il cibo con i derivati del petrolio!

Io mi rivolgo semplicemente alla sapienza dei miei antenati e a un «aiutante» del tutto speciale, l'antico forno in pietra, che credo faccia, insieme agli ingredienti genuini che adopero, la vera differenza. Uso della buona farina di grano tenero tipo «0», l'impasto con acqua e la lascio lievitare tutta la notte con lievito di pasta madre, cui aggiungo anche del lievito di birra. Al mattino rinfresco l'impasto con altra farina aggiungendovi pochissimi condimenti: sale e, solo per il pane fresco, olio extravergine di oliva. Fatto l'impasto, preparo le *ciopéte*, dei caratteristici cornetti che tradizionalmente si accoppiavano a due a due, da cui la parola veneta *ciopa*, cioè coppia. Le mie però, per usare un ossimoro, sono *ciopéte single*, fatte da un solo cornetto».

TUTTO IN FORNO

Prima di essere infornate, le *ciopéte* vengono adagiate su delle tavole di abete e poi poste a lievitare per circa 40 minuti in una camera di lievitazione ricavata nella parte inferiore del forno, sotto la camera di cottura. Quando la camera di cottura, riscaldata da una fiamma diretta, raggiunge la giusta temperatura, se ne pulisce velocemente il pavimento con un panno imbevuto d'acqua fissato all'estremità di un palo di legno.

Completata l'operazione, si informa il pane: le *ciopéte*, manipolate una a una, devono essere messe in forno molto rapidamente, per non farlo raffreddare. Per compiere questa operazione, Lorenzo usa la stecca, un'asta di legno lunga e piatta su cui adagia i pezzi per poi farli scivolare sul pavimento del piano di cottura in file di diversa lunghezza, fino a riempire tutta l'area in modo da formare «un grande ventaglio di pane».

L'EFFETTO MAGICO DEL CALORE

A proposito della cottura, alle scolaresche che visitano la forneria, Lorenzo spiega che avviene grazie al «respiro della pietra». «Il forno – dice loro – è come un enorme polmone che, quando si riscalda con il fuoco vivo, «*ispira*» tutto il calore della fiamma. Poi, spento il fuoco e ripulito il pavimento, lo «*espira*» lentamente e lo restituisce come un soffio rovente su tutta la cavità».



Il pane viene infornato con la stecca e disposto a ventaglio sulla superficie di cottura del forno

Qui il pane riceve il calore in tre modi: dal pavimento per contatto diretto, dalle pietre del volto e delle pareti laterali per irraggiamento, infine dall'aria calda che circola nella cavità del forno. In circa mezzora il miracolo si compie e il colore delle *ciopéte* vira dal bianco a tinte più calde che vanno dal giallo, al rosa, al marroncino.

«Durante la cottura – aggiunge Lorenzo – con la stecca muovo e sposto il pane per renderne omogenea la colorazione e, una volta pronto, insieme al profumo che si espande da sé nella stanza e nelle strade limitrofe, estraggo con la pala i panetti e li metto nelle ceste pronti per essere pesati e consegnati nelle rivendite della città che li attendono con impazienza».

Una volta estratto il pane, il forno rimane caldo per circa 3-4 giorni e, a seconda del grado di temperatura che via via assume raffreddandosi, può essere riutilizzato senza doverlo riscaldare di nuovo per cucinare focacce, panettoni, torte di pastafrolla, biscotti e, qualche volta, ma solo per dilettare il palato di amici e familiari, anche un bell'arrosto o del pesce ben preparato «che, vi assicuro, vengono una delizia!».

IL POETICO LAVORO DEL FORNAIO

Ma come giudica Lorenzo, con il senno di poi, la scelta di fare il fornaio? «Mi considero innanzitutto fortunato. Ho ricevuto dai miei antenati uno strumento di lavoro e un'arte pieni di intelligenza e di poesia. Lavorare il pane significa lavorare un alimento vivo. L'impasto di farina e acqua alimenta miliardi di lieviti che si nutrono e moltiplicano al suo interno liberando gas e altre sostanze che conferiscono sofficità, profumo e sapore all'impasto e, scindendo le molecole complesse dell'amido del grano, le rendono più digeribili. Il pane è infatti un elemento vitale e dinamico. E – aggiunge Lorenzo – almeno per me è anche pieno di valori simbolici. La scoperta del pane ha rappresentato uno dei passaggi evolutivi cruciali della civiltà umana, avvenuto con la cot-

tura del cibo. La coltivazione dei cereali, la loro conservazione e trasformazione e l'intervento della cottura hanno impregnato di racconti le pagine della più antica storia umana e non meno quella dei nostri giorni, stimolando riflessioni sulle relazioni umane, sull'economia del mondo, sulla vita della gente».

SIMBOLO DI VALORI UNIVERSALI

A ben guardare, espressioni come «il pane dell'amicizia», «il pane della giustizia, della legalità» si usano per richiamare l'importanza dei valori universali semplici ma essenziali, come il pane, appunto. «Davvero in questo mestiere si possono trovare innumerevoli spunti di ispirazione – ammette il nostro giovane fornaio – e in questa sua versione ancora artigianale e "storica", è sicuramente un lavoro che alimenta il portafogli, ma contemporaneamente lo spirito e la testa: per questo sono molto contento di averlo intrapreso». In realtà, soprattutto agli inizi dell'attività, alcuni colleghi andavano ogni tanto a far visita a Lorenzo spinti dalla curiosità di vedere che cosa si fosse messo a fare questo giovane nel loro settore, non certo facile. «Non so se in buona fede o con un po' di malizia, ma più di qualcuno mi dava del matto, derideva apertamente la mia scelta e mi invitava con una certa dose di arroganza a demolire il vecchio forno in pietra, obsoleto e limitante, e a costruirne uno industriale, in acciaio, modulare, con cui avrei potuto fare molti più quintali di pane al giorno e, ovviamente, molti più soldi!».

L'«ARTE BIANCA» OGGI

Oggi alcuni di quei fornai hanno chiuso bottega. Il fatto è facilmente spiegabile: «Un pane industriale, fatto in serie, non può competere con uno ottenuto pure industrialmente, ma preparato in uno stabilimento dieci volte più grande o prodotto in un Paese con tasse dieci volte più basse».

«Certamente – aggiunge il fornaio Bari – il progresso va accolto con fiducia, ma anche con intelligenza: per esempio, delle intolleranze alimentari, oggi sempre più diffuse, sembrano essere responsabili alcuni cibi, tra cui il pane. Il fatto è che, con la corsa all'industrializzazione anche da parte del mondo agroalimentare e all'utilizzo della chimica di sintesi nelle preparazioni, insieme allo sviluppo di impianti di cottura industriali, anche il pane ha subito grandi trasformazioni, e non sempre in meglio». All'«arte bianca», dunque, in molti casi è rimasto ben poco di artistico. Ma forse proprio per questo, nel mutato scenario economico e culturale, in un momento in cui prevale la ricerca di ciò che è genuino, locale, artigianale, onesto e che trasmette valori e senso, *el pan de Bari* si sta dimostrando una scelta vincente e, dal gradimento che incontra, pare che anche la gente lo abbia capito.

Francesco Pistore



Per informazioni

Antica Forneria Bari

Via Sant'Agostino, 53 - Arcugnano (Vicenza)
Tel. 347.4486545 - panificiobari@gmail.com



L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.