

€ 4,90

Bimestrale - N. 139 Giugno - Luglio 2014

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Bererosa 2014

Cucina: suggestioni estive di tre chef

Prosecco Superiore di Valdobbiadene, le Rive di Adami
Il Kalterersee di Erste + Neue • *Pan ed Langa* • Expo 2015
Cantina Rotaliana, verticale Teroldego Clesurae
Offida Docg, Pecorino e Passerina • Tenuta Baron

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in ap. D.L. 355/03 (conv. in L. 27/02/2004 N° 46) ART.1 COMMA 1 AUTC/RM/101/2010



Pan ed Langa, il pane delle Langhe albesi



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ARCHIVIO STUDIO MONTALDO

Le **Langhe** si caratterizzano per la loro ricca produzione vitivinicola, ma non tutti sanno che da qualche anno si produce un **pane speciale**, nato da antiche varietà di grano recuperate

“**I**l progetto del Pan ed Langa è stato come una scintilla - racconta **Enrico Giacosa**, titolare della omonima panetteria e presidente del Consorzio di Tutela *Pan ed Langa*, con gli occhi ancora colmi di entusiasmo -; quando ne ho parlato al titolare del mulino, **Renzo Sobrino**, ho scoperto che lui aveva da qualche tempo recuperato vecchie varietà di grani e cercava un artigiano che avesse voglia di provare a panificarli”. Così comincia il racconto Enrico, quando andiamo a trovarlo nel suo negozio di Alba, mentre le ultime pagnotte rimaste di *Pan ed Langa* occhieggiano in vetrina.

L'idea e la realizzazione

Nato tra il 2008 e il 2009, il progetto finalizzato al recupero di antiche varietà di grano in realtà era già nella sua testa da parecchio tempo. “Proveggo da famiglie che hanno sempre avuto uno stretto contatto tra il lavoro e la terra - racconta Enrico -: mio nonno materno era agricoltore, quello paterno panettiere. Da sempre in casa ho sentito parlare dei vari tipi di grano che conferivano farine differenti da quelle ora in commercio. Purtroppo negli ultimi decenni c'è stato uno scollamento tra i prodotti della terra e quelli lavorati dalle panetterie: in ge-



In apertura, la mietitura Somano; sotto, il grano Verna





FOTO DI CRISTINA FRACCHIA

La macina a pietra del mulino Sobrino

nera, infatti, tutti i mugnai acquistano il grano dagli stessi distributori ed è un prodotto che arriva quasi interamente dall'estero". Quest'ultima affermazione ci lascia molto perplessi, considerato che l'Italia storicamente è sempre stata terra da grano; c'è da dire che quelli coltivati negli ultimi de-

cenni sono tutti di origine americana, molto produttivi e quindi più convenienti, ma lavorarli, però, va a scapito dell'agricoltore perché la rendita economica è minima, visto che in Italia vengono pagati pochissimo.

"In famiglia - riprende Enrico - ho sempre sentito dire che il grano di Langa che si coltivava una volta era miglioratore di quelli di pianura innanzitutto perché questi ultimi erano più facilmente attaccati da muffe e parassiti e, in secondo luogo, perché offriva aromi e sapori eccellenti al prodotto finito". La curiosità spinge Enrico ad agire e a parlare con Renzo Sobrino, il titolare del mulino di La Morra dove egli già da tempo acquista le farine e, in questa occasione, l'incontro non è solo più commerciale ma diventa una sinergia di forze per dare vita a un progetto comune a lungo accarezzato. "Quando Enrico mi ha raccontato del suo desiderio di provare a panificare farine da antiche varietà - dice Renzo -, io ero già pronto perché anni addietro avevo effettuato un'operazione di recupero di vecchie tipologie di mais e ugualmente avevo poi agito col grano, non sapendo però a chi rivolgermi per farlo lavorare".

Difficili da lavorare, facili da digerire

E in effetti queste **antiche varietà** individuate (il rosso gentile, il gamba di ferro, il verna, l'autonomia e il frassineto) non sono per niente facili da panificare, in quanto contengono un indice glutinico molto basso: infatti le analisi a cui Renzo ed Enrico sottoposero a suo tempo queste farine diedero come risultato un giudizio schiacciante e insindacabile, che recitava "collose non lavorabili". Impiegando difatti i parametri moderni per giudicare gli antichi grani, sembrava irragionevole volerli utilizzare, tuttavia la pratica smentì l'esito scientifico degli esami, perché il prodotto panificato era di eccellenza,

ottimo nei sapori e di grande digeribilità. “Succede infatti - spiega Enrico - che le farine ottenute dai grani moderni contengano altissime quantità di glutine, che in realtà rendono facilmente lavorabile il prodotto per il panettiere ma che sono difficilmente digeribili e possono portare gonfiori e bruciori, soprattutto perché occorrono moltissime ore di lievitazione. Se per caso non c'è questa accortezza, accade che con la masticazione si ricompongano le maglie glutiniche e lo stomaco funga così da camera di lievitazione, causando tutti i guai conseguenti. Tutto ciò non avviene con queste vecchie varietà di grano e per diverse ragioni: oltre al fatto di avere basse quantità di glutine, in queste farine, dopo la macinazione, viene mantenuto un enzima all'interno del chicco (la proteasi) che aiuta a scomporre il glutine stesso ed è un elemento che nelle altre farine viene eliminato. L'utilizzo della pasta madre nella lievitazione del *Pan ed Langa* fa il resto, contenendo altri enzimi e batteri che concorrono a scindere il glutine e quindi a renderlo facilmente digeribile”.

Vi sono poi anche altri vantaggi nel consumo di questi antichi grani: essi vengono **macinati a pietra**, operazione che non consente di ottenere una farina bianca completamente priva di crusca, anche se le parti più grossolane e legnose dei tegumenti vengono eliminate attraverso una setacciatura mediante buratto. “Questa operazione - puntualizza Renzo - rende quindi la farina di *tipo 2*, semintegrale potremmo dire, ricca di oligoelementi, sali minerali, vitamina E (contenuta nel germe di grano), e - aggiunge Enrico - dello strato aleuronico, sostanza che funge da cardioprotettore. Nelle altre farine, che per altro presentano dosi minime di questi elementi, questi principi non ci sono più perché vengono separati e venduti, in genere, alle case cosmetiche o erboristiche”.

Il grano e il suo disciplinare

“Queste vecchie varietà - ricorda Enrico - sono state coltivate massicciamente in Langa fino al periodo fascista, quando, con la *battaglia del grano* e con l'imposizione dell'autarchia, dovettero essere abbandonate a scapito di altre che risultarono più produttive in pianura. Vero è che comunque fino alla fine degli anni Ottanta e all'inizio dei Novanta nelle Langhe era facile trovare ancora terreni a mais e grano mentre ora sono quasi del tutto scomparsi. Inoltre tempo fa si usava seminare cereali tra i filari, cosa che ora qualche viticoltore sta riprendendo a fare”. E in effetti sul testo del Fantini, un'antica pubblicazione di fine Ottocento relativa alla viticoltura in

Il *Pan ed Langa*



Le antiche varietà di grano utilizzate nel Pan ed Langa

Si tratta di quattro tipologie di grano, denominate: rosso gentile, gamba di ferro, verna, autonomia e frassineto, tutte coltivate nel territorio alla destra orografica del Tanaro, in una zona compresa tra il confine ligure e la pianura del Tanaro. La resa di questi grani per ettaro non deve superare le due tonnellate e mezzo. L'unica concimazione consentita è quella naturale, attraverso l'uso del letame, ed è vietato il diserbo. Inoltre è obbligatoria la rotazione colturale ogni due anni con seminativi tipo trifoglio ed erba medica. Le farine che concorrono a produrre il Pan ed Langa derivano da queste quattro antiche varietà, in purezza o miscelate tra loro in percentuale variabile.

Produttori di grano aderenti al progetto Pan ed Langa

Az. Agr. Pecchenino Paolo, Somano
 Az. Agr. Pecchenino Lorenzo, Dogliani
 Az. Agr. Anastasia, Sale San Giovanni
 Az. Agr. Barbiero Fulvio, Mombarcaro
 Az. Agr. Barbiero Silvio, Mombarcaro
 Az. Agr. Nada Luciano, Rodello
 Az. Agr. Bovio G. Franco, La Morra
 Az. Agr. Alessandria Michele, La Morra
 Az. Agr. Revello Luigi, La Morra

Mulino aderente al progetto Pan ed Langa

Mulino Sobrino, via Roma, 108
 12064 La Morra (Cn) Tel. 0173.50118

Panetterie aderenti al progetto Pan ed Langa

Panetteria Giacosa, c.so Langhe, 68/A
 12051 Alba (Cn) - Tel. 0173.440580
 Alla corte del pane, c.so Langhe, 82
 12051 Alba (Cn) - Tel. 0173.293256
 Il forno, c.so Langhe, 12
 12051 Alba (Cn) - Tel. 0173.361079
 Antico forno, via P. Belli, 2212051
 12051 Alba (Cn) - Tel. 3314.374397
 La bottega del fornaio, c.so Piave, 19/D
 12051 Alba (Cn) - Tel. 0173.284135
 Il fornaio Sirio, c.so Europa, 22
 12051 Alba (Cn) - Tel. 0173.280935
 Panificio Tallone, via Paruzza, 11/C
 12051 Alba (Cn) - Tel. 0173.440918
 Le delizie del forno, via Ravina, 2
 12051 Alba (Cn) - Tel. 0173.440208
 Forno a legna, loc. Manera, 2 12050
 Benevello (Cn) - Tel. 0173.529406

provincia di Cuneo, si cita come norma, nei contratti di mezzadria, l'alternanza tra fave e maggese col frumento nei vigneti.

Quali siano le norme che regolino la coltivazione di questi grani antichi utilizzati nel Pan ed Langa è presto detto: si tratta di un rigido disciplinare che riflette quello del biologico. "Non volevamo però vincolare i nostri agricoltori lasciandoli in attesa della certificazione per tre anni - racconta Renzo - ma la lavorazione di queste colture deve essere uguale a quella dei grani biologici, quindi priva di concimi chimici o di antinfestanti, che oltretutto non avrebbero senso: questi sono grani molto radi e se si fertilizza il terreno accade che questi si *allettino* ossia si pieghino senza più rialzarsi; inoltre si tratta di varietà non attaccabili da parassiti e neppure l'erba li disturba perché le spighe sono alte dai centoventi ai centotrenta centimetri, quindi decisamente di più del grano convenzionale e delle erbe di campo, motivo per il quale tra l'altro non sono neppure soggetti alle muffe, essendo le spighe distanti dal terreno. Sono insomma grani

molto resistenti e poco produttivi".

Ed è proprio sulla base della scarsa produttività e della bassa remunerazione che ci domandiamo quanto convenga agli agricoltori coltivare queste antiche varietà. "In Consorzio siamo partiti a considerare il prezzo del grano dal prodotto finito, dal pane - risponde Enrico -. Abbiamo pensato di venderlo non come prodotto di nicchia, quale in realtà è, ma comunque come un prodotto di alto livello e si è deciso un costo di **sei euro al chilo**. Abbiamo poi fatto il percorso a ritroso, riconoscendo il giusto compenso al panettiere e al mugnaio, per poi considerare l'agricoltore e ridare dignità al suo lavoro. Noi non lo paghiamo al quintale, proprio perché questi sono grani poco produttivi, ma preferiamo riconoscergli un tanto a *giornata* (unità di misura agricola piemontese che corrisponde a circa 3.810 metri quadrati), aggiungendo poi un margine di guadagno e un incentivo per avere creduto in questo progetto. Dunque, facendo i debiti paragoni, se un agricoltore riceve circa venti-ventitré euro al quintale col grano convenziona-

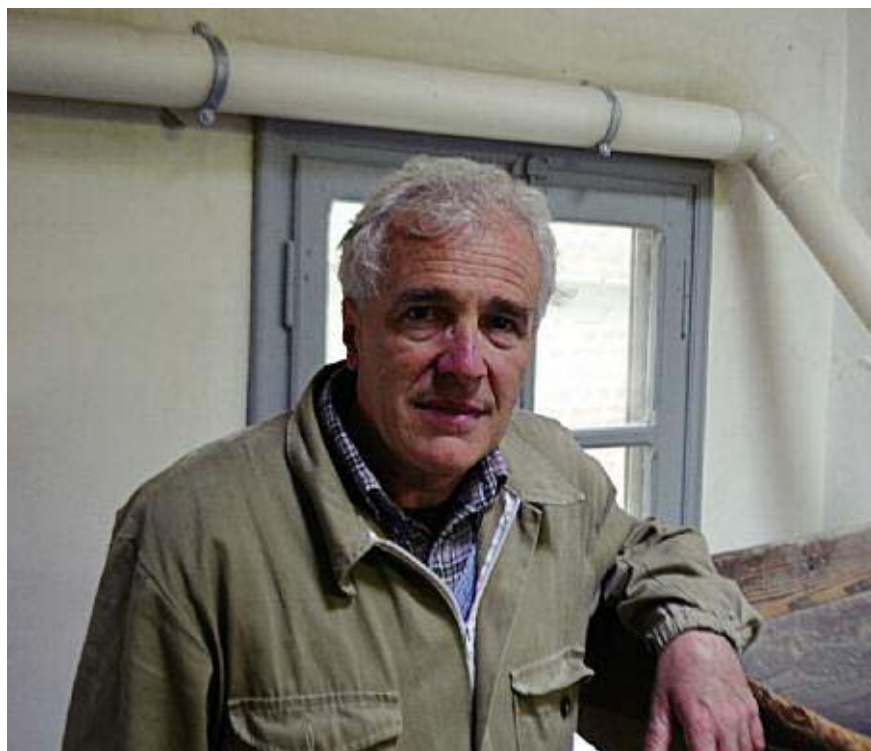


FOTO DI CRISTINA FRACCHIA

le e trenta-trentacinque con quello bio, noi riusciamo invece a pagare i nostri a **sessanta-settanta euro al quintale**, quindi il costo del pane viene completamente reinvestito sul territorio". È dunque un progetto che individua una filiera del grano a chilometro zero e che offre tutti i vantaggi ecologici e salutisti del caso. Il legame col territorio è la base, tant'è che per questo motivo è stato scelto il mulino Sobrino, "perché - spiega ancora Enrico - era l'unico che ci assicurava la macinatura separata e quindi la tracciabilità di ogni sacco di farina, su cui viene apposto il nome dell'agricoltore e il luogo in cui egli ha coltivato il grano".

Nasce il Consorzio

Dopo le fasi di studio e prove di panificazione, il Consorzio di Tutela e Promozione *Pan ed Langa* nasce quindi ufficialmente nel 2011 e sono ora nove le panetterie aderenti. Dal 2013 poi, ogni pagnotta di *Pan ed Langa* (prodotta esclusivamente nelle pezzature da mezzo chilo e un chilo) viene contrassegnata da un'ostia che reca il **logo** del Consorzio e che viene rilasciata sulla base del numero di pagnotte che è possibile realizzare utilizzando la farina ritirata, proprio come una fascetta per i vini a Doc e Docg. Questo per cercare di limitare i tentativi di imitazione che già si vedono in giro. "In effetti - spiega Enrico - il vocabolo *Pan* si rifà a una parola piemontese di uso comune e *Langa* a quello di una zona geografica: non è quindi facilmente difendibile il nome del nostro prodotto. Ecco perché abbiamo pensato di apporre la piccola ostia come un marchio".

Ci domandiamo come sia stato recepito questo prodotto sul mercato e quale sia il riscontro in termini di consumi. "C'è stato interesse tra i locali, ma anche tra gente che arrivava da fuori - puntualizza Enrico - e che veniva a comprarlo appositamente, dopo averlo



assaggiato al Salone del Gusto 2012, dove lo avevamo presentato. Personalmente, credendo con forza in questo progetto, io l'ho spinto molto nel mio locale e ora lavoro circa venticinque chili di farina alla settimana per ottenere trentacinque chili di pane". "La quantità di grano di cui necessitano i panettieri del Consorzio - chiarisce Renzo - si aggira sui cinque-seicento quintali all'anno: tutto ciò che viene prodotto viene lavorato, anche perché io non ho né voglio avere le celle frigo per la conservazione del grano, come tanti altri mulini. Una volta che il prodotto arriva da me, viene lavato (cosa che in Italia non è più obbligatoria, purtroppo), asciugato tramite centrifuga e poi va subito in lavorazione".

La richiesta di questo pane, dalla sua messa in commercio ad oggi, è stata in costante aumento, "è un trend in crescita - conferma Enrico - che va di pari passo con lo sviluppo del mercato del biologico". E visto il progetto che sta dietro questo prodotto, l'incremento della domanda è non solo comprensibile ma anche sicuramente meritato.

Sopra, Enrico Giacosa; nella pagina a fianco, Renzo Sobrino