

21 Ottobre 2011

Panificio Sosi

Il pane per magia

Fare il pane è quasi un gioco di prestigio. Con piccole e sapienti variazioni nella lavorazione si può ottenere una quantità sorprendente di ricette e formati diversi.



Trentino Alto Adige

L'abilità del fornaio ha molto in comune con quella del prestigiatore: è importante fare la cosa giusta al primo colpo, con movimenti rapidi e precisi, senza prove d'appello. Lo sanno bene i fratelli Stefano e Giulia Sosi, che insieme guidano il panificio di famiglia fondato ottant'anni fa a Trento dal loro nonno. Stefano, Responsabile di produzione, fa notare che il panettiere a Milano si chiama prestinè, termine che trae origine proprio dal "fare presto". Un'urgenza però mai frettolosa o improvvisata, che richiede attenzione e competenza: "Un'attività artigianale con questo genere di vincolo deve essere sempre organizzata".

Il panificio è specializzato in produzione e vendita di un ampio assortimento di pane e prodotti da forno dolci e salati (pizze, focacce, snack, pasticceria e ricette tradizionali come strudel e zelten). Sosi lavora con un mercato prossimale, grazie a una rete di quattordici punti vendita propri dislocati nel raggio di 20 km. L'organizzazione interna consente di tarare gli ordini sulle esigenze del cliente, producendo "al bisogno" e minimizzando gli sprechi. Le consegne avvengono quattro volte al giorno, dalle 7 alle 14, per integrare le vendite già effettuate e consegnare il pane al massimo della sua freschezza.

Anche Coop può contare su una consegna pomeridiana di prodotti appena sfornati. Il 90% del pane prodotto da Sosi viene distribuito ai punti vendita di Trento e Rovereto sia sfuso sia confezionato, prediligendo soprattutto i prodotti cotti su pietra, come il pugliesino e il maltagliato (entrambi di grano tenero e con una percentuale di semola il secondo), il rustichino di grano duro, il pane tradizionale di segale, quello di farro e di kamut.

Per ottenere un pane fragrante con un'ottima consistenza ci vogliono due accorgimenti: l'uso della biga e la cottura nel forno a pietra. La biga è un preimpasto di farina e acqua utilizzato in una fase intermedia di lievitazione (24-48 ore prima della lavorazione) con un inoculo di una piccola quantità di lievito di birra. La lievitazione lenta garantisce un pane più gustoso, digeribile e che si conserva più a lungo. La cottura su piani di pietra refrattaria - Sosi è l'unico panificio trentino a farne uso - è meno aggressiva e assicura

un'asciugatura corretta dell'impasto, senza sottrargli alcuna componente aromatica. Così il pane rimane più croccante nel tempo.

Come ricorda Giulia, Responsabile commerciale e marketing, i fattori su cui si può intervenire per ottenere un buon pane sono limitati: oltre a usare le farine più idonee, bisogna condurre opportunamente il gioco della temperatura e dell'umidità relativa. “Il pane in sostanza è farina, acqua, lievito, sale e pochi altri ingredienti. È sugli aspetti di processo che si può fare la differenza”. Come per magia, grazie a piccole variazioni dei parametri di lavorazione (tecnologia del freddo per la lievitazione, temperatura del forno, tempi di cottura), si possono ottenere ricette molto diverse l'una dall'altra.
