Viaggio tra il pane gourmet di Puglia e Basilicata

screenshot-31-b0c82083

Sua maestà il pane regna a cavallo fra Puglia e Basilicata. Tre città – Matera, Altamura (Bari) e Laterza (Taranto) - rivendicano antiche e prestigiose tradizioni nella panificazione, e in tutto il circondario l'attenzione alla qualità del pane è alta. Fin qui, niente di nuovo. La notizia interessante è invece che da un po' di tempo, attorno al pane di qualità sono stati creati dei format innovativi di somministrazione. Così il panino, che spesso è proposto o percepito come pasto frettoloso e "globalizzato", diventa l'avamposto dell'attenzione alla qualità e al tipico. Proponiamo tre esempi interessanti nati nelle tre province citate.

BBEP – ROSETTA RETROFOOD, LOCOROTONDO (BA). "CI PIACE LA VERITÀ DEI CIBI"

Il BBeP (acronimo di "Barba, Baffi e Pellicce") nasce nel maggio del 2010 da un'idea dei fratelli Patronelli: Salvatore (agente di commercio e consulente di moda) e Luciano (cuoco e bartender). "Il locale nasce come American Bar e presto si evolve in un contenitore dove poter pasteggiare con uno street food gourmet" spiega Salvatore. Nasce così un luogo dalle due anime: da un lato una "Drincoteca" di qualità, dall'altro "Rosetta RetroFood", una nuova forma di bistrot dove si servono la rosetta – storico panino soffiato – ma anche ostriche francesi, selezioni di salumi e formaggi, carpacci di carne, salmone, ovuli e porcini in base alla stagione. L'immagine coordinata del bistrot gioca sul duplice significato della parola "Rosetta": formato di pane e nome di una fantomatica, sensuale e baffuta donna del Sud. "Per il nostro street food abbiamo scelto Rosetta, oltre che per la tipicità, perché è il panino più neutro possibile, e vuoto e permette di esaltare il gusto della farcitura" chiarisce Salvatore Patronelli. "Abbiamo assaggiato rosette per tre mesi in quasi tutti i forni in un raggio di quindici chilometri, fino a scegliere come fornitore 'L'arte del pane' di Fasano. Insieme abbiamo studiato il nostro formato di 70/75 grammi con una lievitazione di dodici ore, che ci permette di avere un risultato croccante e soffice all'interno, oltre che estremamente digeribile". Il menù è composto da

una decina di varianti di rosette farcite, con prezzi dai 3 agli 8 euro, tra cui citiamo la rosetta con stracciatella (il ripieno della burrata), melanzana grigliata, ciliegini demisec, basilico; quella con capocollo, blu di bufala e cime di rape, e quella con diaframma, caciocavallo podolico, pomodorini e rucola. Ma Rosetta RetroFood è anche ostriche francesi, salmone scozzese, funghi di stagione o tartare di carne. “Non cuociamo molto, perché ci piace la verità dei cibi”, conclude Patronelli.

PANECOTTO MATERA. BASILICATA DA VIVERE, ETICAMENTE **img7729**

Lo Store Panecotto è stato inaugurato a Matera il 16 dicembre 2011. Store e marchio sono di proprietà del consorzio di cooperative sociali La Città Essenziale. “Il concetto ispiratore di Panecotto è la promozione della territorialità, dalla cultura al turismo all’enogastronomia, attraverso un luogo di incontro che non è solo posto di degustazione, né un ristorante, né tantomeno bar o caffè culturale, ma uno scorcio di Basilicata da vivere” spiega il coordinatore tecnico Giuseppe Stagno. “Un progetto che mira a valorizzare i prodotti tipici locali e a promuovere il territorio nelle sue peculiarità sociali, ambientali, artistiche e culturali”. Panecotto nasce con la formula del franchising etico finalizzato alla valorizzazione territoriale e ai prodotti enogastronomici derivanti da agricoltura sociale. Inoltre, ha come scopo il reperimento di altre risorse economiche da investire in welfare. Infatti, gli utili provenienti dall’attività vengono reinvestiti in servizi socio assistenziali attraverso le cooperative del consorzio. Lo Store ha una superficie di 130 mq in cui vengono svolte sia attività di somministrazione che di vendita. Nel triennio 2016/2018 si prevede di aprire nuovi punti in diverse regioni d’Italia. Il pane viene utilizzato per le bruschette, per la cialledda (pane bagnato e condito con pomodoro, peperoni, olive nere e cipolla), e per tutte la tipologie di piatti che vanno sotto il nome di Panecotto. Per quest’ultimo si usa una fetta di pane più spessa sulla quale viene adagiata la zuppa calda (tradizionalmente le rape, ma qui è proposto anche con fave e cicorie o fagioli). “Ultimamente quando approntiamo il piatto dei crostini con i patè e le creme abbiamo utilizzato dei crostini fatti dal pane” aggiunge Stagno. “Viene inoltre utilizzato come fetta che accompagna le zuppe. Nella preparazione della cialledda e del Panecotto preferiamo utilizzare il pane del giorno precedente per essere un po’ più filologici rispetto alla ricetta”. Il pane deve essere Pane di Matera: con un determinato grado di alveolatura della mollica, il che denota che il lievito madre ha lavorato in modo corretto. Anche le caratteristiche della crosta sono importanti, tanto che il suo spessore viene indicato nel disciplinare di produzione dell’IGP. Pane e suoi derivati vengono anche venduti nello store. I fornitori sono locali, di piccola scala e di alta qualità, o produttori da agricoltura sociale attraverso cooperative di inserimento lavorativo. “Sono individuati attraverso una procedura di verifica del prodotto valutato da un gruppo tecnico (chef, agronomo e tecnico sicurezza) secondo il rispetto della norma UNI sulla sicurezza e rintracciabilità alimentare di cui Panecotto è dotata”.

img7755COME VUOI - PANE E CONDIMENTI, TARANTO. DALLA SALUMERIA ALL’IPAD

“Se ami il pane e i condimenti, prima o poi ci incontreremo qui” è lo slogan del format Come Vuoi Pane e Condimenti. Alle ricette classiche si aggiunge la possibilità di provare abbinamenti innovativi. Gli avventori possono degustare quasi cento ricette di baguette calde preparate al momento e proposte nel menu, oppure crearne di nuove seguendo solo il proprio gusto. “Come vuoi” è infatti la risposta che si dava nella vecchia salumeria della famiglia Amandonico a chi domandava come si potessero avere i panini. I fratelli Fabio e Fabrizio Amandonico hanno aperto il primo punto vendita di Come Vuoi a Taranto nel gennaio 2014. Un anno è mezzo dopo si è aggiunto un secondo shop a Lecce. Ulteriori aperture in città italiane sono previste nei prossimi mesi. Il format prevede un layout casual chic che all’aspetto di un locale “slow food” e artigianale accoppia un’estetica moderna e accattivante dominata dal colore bianco. Largo anche alla tecnologia: i clienti possono usare iPad fissi a parete per scorrere i menu multilingua, per farsi guidare nella selezione dei condimenti per le baguette “Come Vuoi”, e per navigare in internet. L’utilizzo di dischetti elettronici wifi consegnati all’atto della prenotazione consente poi ai clienti di stazionare sino a 50 metri fuori dal locale in attesa della preparazione delle baguette. Tecnologia anche al di qua del banco, con un sistema interno di gestione elettronica delle comande. “Quasi il 50% dei clienti preferisce creare la propria baguette ‘Come Vuoi’ o comunque apportare modifiche nei condimenti proposti dal menu” dice Fabrizio Amandonico. L’offerta del pane si compone oggi di tre tipologie di baguette francesi: bianca, ai sei cereali e integrale. A breve saranno disponibili altri tipi di pane come quello nero al carbone o al cioccolato. “Il pane raggiunge i nostri shop precotto ed abbattuto rapidamente a bassissime temperature” precisa Amandonico, “preservando così tutte le qualità del fresco e consentendo il completamento della seconda parte della cottura – circa otto minuti – al momento dell’ordine del cliente”.