

Il mio fornaio è diverso...

Il “Piccolo Forno” di Cesano Maderno, una storia di pane in continua evoluzione.

Il mio fornaio è diverso, perché non si stanca mai di sperimentare né di ricercare ingredienti di qualità. Una passione per lui e un piacere per me, perché ogni volta che entro nella sua bottega trovo qualcosa di buono e di nuovo. Fortunatamente di artigiani del pane come il mio fornaio ce ne sono ancora molti. Basta cercarli, e, attraverso la conoscenza e l'assaggio dei loro prodotti, sostenerli. Questo per dire che non mi stancherò mai di ripetere che le botteghe artigianali – oltre a preservare l'identità del territorio – sono un'autentica ricchezza per la nostra economia. Custodirle ripaga la voglia di fare. Un dovere particolarmente sentito da chi sente l'appartenenza a un territorio.

Inizio col fare alcune precisazioni:

– Come da Decreto interministeriale n. 131, “per **panificio** si intende l'impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affini e svolge l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale.”

– Inoltre, va ben distinto il “**pane fresco** – il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante” – dal “**pane conservato o a durabilità prolungata** posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo.”

– Il **panificatore**, l'operatore dell'arte bianca, è colui che produce il pane secondo tali principi, e ovviamente, con

ingredienti selezionati e di qualità. Mi riferisco all'origine delle farine riportate nel **libro degli ingredienti** che ogni serio panificio mette a disposizione dei consumatori per una scelta più accurata e consapevole.

Premesso ciò, vi racconterò perché considero il mio fornaio un artigiano speciale. Un uomo curioso in continua sperimentazione, sia nella forma che nella sostanza.



Ho conosciuto Massimo Bertin entrando giorno dopo giorno nella sua piccola bottega di Cesano Maderno, in provincia di Monza e Brianza. Un artigiano creativo che ho imparato ad apprezzare per il suo entusiasmo e per le tante e sempre diverse produzioni dolci e salate. Sì, perché parlando con lui, nel tempo, ho percepito quanto sia grande la sua voglia di fare. Una passione che gli permette di spaziare tra le tante tipicità regionali, ma soprattutto, di creare prodotti sempre nuovi. Nel retro della sua bottega un mondo di libri e di

ricettari... una vera biblioteca per i suoi studi e approfondimenti.

Mi sono avvicinato alla produzione del pane da ragazzo, in una piccola bottega di Cesano Maderno nata nel 1968, seguendo le orme di mio padre. Qualche anno più tardi, dopo la sua prematura scomparsa, sono stato conquistato dal lavoro. Perché l'arte – qualunque essa sia – coinvolge a tal punto da diventare ragione di vita. La creatività va promossa, perché rappresenta una grande risorsa per lo sviluppo dei paesi. Esattamente come la cultura e il confronto, essenziali per proporre prodotti nuovi o provenienti da altre tradizioni regionali.

Membro della Richemont, l'organizzazione internazionale che promuove e valorizza il settore della panificazione e della pasticceria, non si stanca di ricercare nuovi ingredienti biologici, che recupera nel tempo libero visitando le manifestazioni che promuovono questo settore. Perché l'artigianato è strettamente connesso al rispetto dell'ambiente.

A lui la parola...

▪ Massimo, che cosa significa gestire gli impasti?

Gestire gli impasti richiede molta attenzione. A livello psicofisico è un lavoro faticoso che può essere affrontato solo se c'è passione. Le soddisfazioni le si ha dai clienti, perché i più ormai acquistano chiedendo e informandosi. Allora sì che la qualità paga, e la gente torna.

▪ Sale o non sale... nel senso che alcuni lo usano in quantità e altri meno.

Ti posso solo dire che va usato con parsimonia. Molti, purtroppo, usando farine di scarsa qualità abbondano nel sale. Di fatto, l'ultima cosa che serve al pane è la salatura. Meno se ne usa meglio è!

▪ **Che ruolo ha tuo figlio nell'attività?**

Mio figlio è la parte social e divulgativa dell'attività. Credo che il 'pane', in una maniera o nell'altra, farà parte dei suoi progetti futuri.

▪ **Ci sono molti corsi di formazione per diventare panificatori. Ovviamente, per formare un panettiere, oltre la teoria è essenziale la pratica. Quanti anni di esperienza pensi siano necessari?**

Cinzia, per formare un panettiere come si deve sono necessari almeno una decina di anni di esperienza. Certamente la scuola dà le giuste nozioni, ma il laboratorio è più che essenziale!



Il Piccolo Forno – Via Monte Rosa, 7 Cesano Maderno (MB)

Rovereto, “la città delle botteghe”.

Se passate da Rovereto... fermatevi!

Se ne avrete l'occasione, vi consiglio di non perdervi una visita nel suo centro storico. Oltre ad apprezzare le botteghe tipiche, potrete ammirare le testimonianze medievali e settecentesche in perfetta armonia con le atmosfere risalenti al periodo del dominio veneziano. Passeggiare tra le sue vie, ammirare le antiche dimore affrescate e visitare i suoi musei internazionali, sarà un'esperienza che certamente arricchirà il vostro viaggio. Io ci sono stata pochi giorni fa.

Rovereto, una cittadina in provincia di Trento che ho apprezzato per l'offerta culturale, l'ordine e la sicurezza. Siamo in Trentino Alto Adige, una regione che valorizza l'artigianato come espressione del territorio. Grazie alla Legge provinciale che ha istituito per gli esercizi commerciali con più di 50 anni di attività il riconoscimento di “**Bottega storica Trentina**”, si ha la possibilità di visitare luoghi identificativi della storia e delle tradizioni locali.

Il Comune di Rovereto, per sottolineare l'importanza di questi esercizi, ha voluto ampliare il riconoscimento ad altre due categorie: le “**Botteghe di Tradizione Trentina**”, gestite con continuità da almeno 50 anni da nuclei familiari, e le “**Botteghe Tipiche Trentine**”, che propongono tipicità di Rovereto e della Vallagarina. Storia, Tradizione e Tipicità, espressa da chi vive questo territorio da oltre 50 anni.

Sono figlia di un artigiano. Forse è per questo che la mia natura mi porta ad apprezzare tutto ciò che è frutto della

passione e della creatività che ciascuno di noi, a modo suo, esprime nel proprio operato. Le sue molteplici forme danno ricchezza e unicità a questo settore. Arti e mestieri da valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni, per non perdere la nostra memoria. Per questo, **le botteghe, oltre ad essere luoghi attrattivi per il turista, contribuiscono all'offerta culturale** dando un valore aggiunto al territorio.

Durante la mia passeggiata, spesso interrotta per ammirare le belle vetrine e le insegne storiche, mi sono letteralmente bloccata davanti all'antica **Drogheria Giuseppe Micheli**. Droga, sostanza vegetale con principi attivi utili al nostro organismo. Da qui drogheria. Un significato molto diverso da quello che gli attribuiamo oggi. Entrando, timidamente, ho avvertito da subito intensi profumi di erbe, spezie aromatiche ed essenze per preparazioni liquoristiche. Un settore che mi affascina da sempre, che richiede conoscenza ricerca e studio.





Come una bambina in un negozio di dolci, ho incominciato a muovermi curiosando ovunque, attratta dalle etichette e dai nomi delle radici e delle erbe mediche. Un'ampia offerta di prodotti di erboristeria, integrata da tipicità alimentari e da 600 etichette di vini, liquori e distillati. Un'attività imprenditoriale avviata nel Settembre del 1829.

Drogheria Giuseppe Micheli – Via Mercerie 16/20 Rovereto (TN)
www.drogheriamicheli.it





Un'impresa avviata nel 1790 riconosciuta dalla CCIAA di Trento, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, con la medaglia d'oro per l'ininterrotta attività.

Torrefazione Caffè Bontadi – Vicolo del Messaggero, 10
Rovereto (TN) www.bontadi.it



A conclusione della mia visita non poteva mancare una tappa al
MART, il Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e

Rovereto, contraddistinto dalla cupola di vetro e acciaio progettata, insieme all'intera struttura, dall'architetto ticinese Mario Botta. Custodisce una collezione di oltre 20.000 opere rappresentative dei movimenti del secolo scorso. Un museo in cui è possibile fotografare e condividere con il mondo la bellezza dell'arte.





Sono stata attratta in particolare da tre tele. Due di Massimo Campigli – *Pugile*, 1933 e *Figure*, 1931 – per i colori e per i richiami all'arte etrusca da cui l'autore si ispira, e una di Pompeo Mariani – *Sotto gli ulivi*, 1898 – in cui mi sono rivista in un ambiente naturalmente ricco di storia in cui amo passeggiare.

Mart – Corso Angelo Bettini, 43 Rovereto (TN) www.mart.tn.it



La mia breve sia pur intensa visita a Rovereto era giunta al termine. Ero attesa in un'azienda agricola di Faedo, di cui a breve vi racconterò.

L'Italia... paese che vai, castelli e botteghe che trovi: Spilamberto

Spilamberto – La Bottega di ortofrutta di Vito Colamartino –
Castello di Vignola

Succede così, mentre viaggio, colpita da scorci ricchi di natura e di storia... richiami irresistibili che fermano i miei percorsi e che mi portano ad osservare, conoscere ed esplorare un'Italia così bella e piena di tutto. Con occhi curiosi, bramosi di scoprire, ogni volta è un'avventura. Per questo, davanti a questi scenari, non mi capacito che un paese bello come il nostro sia bloccato da ingranaggi rugginosi – chiamiamoli così – che ne rallentano la crescita. Nonostante ciò, paese dopo paese, storia dopo storia, continuo a cercare il bello, tentando ove possibile, di non arrabbiarmi per il brutto.

Nel mio ultimo viaggio verso Bologna, incantata dai meravigliosi paesaggi e dai caldi colori autunnali, mi sono fermata a Spilamberto, piccolo comune dell'alta pianura modenese. Attratta da **Rocca Rangoni**, dopo aver parcheggiato l'auto, ho iniziato la mia passeggiata esplorativa. Un paese che insieme a Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Marano sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola e Zocca, fa parte dell'unione "**Terre di Castelli**."

Un'intesa nata nel 2001, che aggrega otto comuni con una superficie complessiva di 312,15 Km². Lo scopo è l'ottimizzazione delle risorse relative ai servizi essenziali per la cittadinanza: Istruzione, Servizi sociali, gestione del personale, Polizia locale, sistemi informativi, pianificazione del territorio, gare e appalti di fornitura di beni e servizi, ecc. Un esempio di efficienza italiana da cui prendere spunto.



Uno dei modi per conoscere le città, è di passeggiare tra le **botteghe storiche**, pro loco permanenti delle tipicità e delle tradizioni locali. Ascoltando le storie di chi vive i paesi, si riesce a comprenderne meglio le realtà, e si hanno consigli e spunti di visita non sempre presenti nelle guide. Camminando

sotto i vecchi portici di Spilamberto, sono stata attratta in particolare da una bottega di ortofrutta per l'ambientazione storica e per la ricchezza dei prodotti.

Il titolare, **Vito Colamartino**, un uomo emigrato dalla Puglia a venticinque anni per motivi di lavoro, visto il mio interesse mi ha dedicato un po' del suo tempo. In realtà, tracce delle sue origini sono ben visibili nella vetrina del suo negozio per la presenza di alcune riproduzioni di trulli in pietra.



Dopo un'esperienza lavorativa a Milano come garzone, venuto a conoscenza di un'offerta di lavoro presso un'azienda di autotrasportatori, si è trasferito a Spilamberto. In questo paesino dell'Emilia, dopo aver lavorato per due anni come camionista, ha realizzato il desiderio di aprire un negozio di ortofrutta: un luogo di memorie, di storia e di cose buone. Tra l'altro, in un angolo del locale che vi consiglio di

visitare, c'è un ottimo aceto balsamico invecchiato da lui prodotto.



La sua, una vita di sacrifici ma anche di soddisfazioni. La fatica di doversi alzare ogni giorno alle due del mattino per andare all'ortomercato di Bologna e scegliere la frutta migliore, ma anche il piacere nel ricevere i complimenti dalla famiglia del **Maestro Pavarotti** per la preparazione di un cesto di frutta da loro commissionato.

Dovevo andare. Dopo i saluti di rito, Vito ha voluto

prepararmi un cestino di frutta che ho spizzato percorrendo le strade della bella **Modena**.



Ero attesa a Bologna, in ritardo come spesso accade quando viaggio. Nonostante ciò, continuando il mio percorso, alla vista della maestosa **Rocca di Vignola** mi sono bloccata ancora. Un'antica costruzione ben conservata menzionata dai testi intorno al 1178, la cui data di origine non è ben certa. Cinta da mura millenarie è stata protagonista di molte vicende storiche, e da molti passaggi di proprietà. Nel 1945 la Rocca è stata prigioniera dei partigiani, fino a diventare successivamente sede di gerarchi fascisti. Dal 1998 è sotto la tutela della Fondazione di Vignola che la custodisce e la promuove.

Terminata la visita i miei pensieri si sono persi guardando lo scorrere delle acque del fiume Panaro. Solo qualche minuto, prima di continuare il viaggio...





-Rocca di Spilamberto Piazzale Rocca Rangoni – Spilamberto (MO) – www.visitmodena.it

– La Bottega di Vito Colamartini – Via Umberto I – Spilamberto (MO) Te. 050 785219

– Rocca di Vignola Piazza dei Contrari, 4 Vignola (MO) www.roccadivignola.it