

# «Una tradizione da difendere»

**Formai.** I circa 200 panettieri della nostra Provincia si battono per il loro prodotto artigianale. Il pericolo? La concorrenza sleale dei pani prodotti all'estero e importati prima della cottura

ANDREA QUADRONI

Quando parla del "suo" pane, Mara del "Pan de Com" in via Milano, accompagna le parole con un movimento circolare della mano, appena accennato, come a plasmare, a impastare l'acqua con la farina.

Piccolo forno artigianale, attivo dal 1927, cucina ancora secondo le vecchie ricette. L'attenzione agli ingredienti e ai processi di lavorazione è una caratteristica comune alla stragrande maggioranza dei 200 panifici della provincia. Un bene, una tradizione da preservare di fronte all'invasione di pane surgelato, confezionato, non di rado prodotto nell'est Europa e finito di cuocere in Italia. Nel 2006 il decreto Bersani aveva demandato la disciplina del settore a un apposito regolamento ministeriale. Complice la rapida caduta del governo Prodi, quel documento è finito nel dimenticatoio. Il risultato? Oggi, per i consumatori, può essere complicato riconoscere il pane fresco artigianale da quello conservato e con base surgelata.

## Mestiere da proteggere

«Bisogna proteggere un mestiere così antico», commenta Peppi Beretta, 65 anni, nel settore da quando ne aveva 12, proprietario del forno omonimo cittadino e presidente dell'associazione panificatori. «C'è la sensazione d'essere lasciati un po' da parte. Noi siamo artigiani che credono

nel proprio lavoro e nella conservazione della tradizione. Ben venga il sostegno alla nostra categoria».

«Come in molti campi, c'è la concorrenza sleale - aggiunge Carlo Tuffani, funzionario di Concommercio che segue il comparto - A Como, circa il 75% delle realtà sono associate. Con

loro ho un contatto diretto e sul territorio la qualità è alta. C'è, inoltre, un aggiornamento costante attraverso i corsi per essere al pari con le nuove norme. E i consumatori se ne accorgono».

## Il contrassegno

A questo proposito, tempo fa Regione Lombardia ha messo a disposizione, per gli esercizi commerciali facenti richiesta e rispettosi delle procedure, un contrassegno da attaccare fuori dal negozio: «Qui pane fresco». A Como, una buona parte dei panifici espone gli ingredienti e utilizza solo prodotti italiani certificati. «La qualità è il punto di forza - spiega Egidio Maffia, panificio omonimo di Camerlata, da 45 anni con le mani in pasta - Facciamo una ventina di pani diversi. Tutto fresco e fatto in giornata».

In viale Innocenzo XI, il "Pane dei Volontari" rifornisce ristoranti, alberghi, comunità: «Farina e mulini della nostra penisola - racconta Mauro Pedraioni, titolare insieme al figlio Andrea -, cominciamo alle 23 e finiamo alle 12.30. Realizziamo una quindicina di tipologie diverse». All'interno del laboratorio si trovano silos contenenti farina italiana, macchinari, carrelli, tre impastatrici: in azione di notte, per riuscire a produrre rosetto, ciabatte, pagnotte e molto altro.

Sono solo alcuni esempi non isolati di un settore importante



Per il pane comasco attenzione agli ingredienti e alla lavorazione

nel Comasco. Come fare per tutelare chi non si lascia abbordare dalle sirene provenienti da est e continua a sporcarsi le mani, seguendo le antiche ricette? Qualcosa si muove. Il governo ha impolverato il decreto rimasto nel cassetto e, nel frattempo, alla Camera è cominciato l'iter di una proposta di legge. Due obiettivi: garantire il diritto all'informa-

zione dei consumatori e valorizzare la qualità italiana. Non solo, il testo si occupa in dettagli di lieviti, pasta madre, paste acide. La violazione di questi obblighi comporta l'immediata sospensione dell'attività. In ballo c'è anche la salvaguardia di un comparto dell'economia che in Italia, negli ultimi anni, si è ridotto di un terzo.

soossare le diverse ricchezze dei clienti». Un lavoro artigianale, una bottega capace di resistere a guerre e crisi economiche: «Non è facile - aggiunge Redaelli - per farlo è necessario credere fermamente nel proprio lavoro e in quello che si fa».

Stessa via, numero 289, Omid Sharifi, insieme a sua moglie Maryam Salehi, indiano con il dito la foto in bianco e nero sulla parete gialla. È il nonno, ritratto all'interno del suo panificio, il primo moderno di Shiraz, città iraniana vicino all'antica Persepoli. La data, scritta in basso, recita: 1958. Oggi il nipote è il titolare del primo panificio persiano di Como. Laureata in Economia e commercio in tasca, in Italia dal 2008, arrivato qui ha aperto il negozio e ha cominciato mescolando ricette arabe con quelle italiane: «Apprezzavano tutti, anche i miei parenti in Iran». Oggi ha un nuovo laboratorio a Breccia con diversi macchinari e ha cominciato a produrre pane nostrano: «I miei fornitori e i prodotti vengono tutti dall'Italia. I clienti sono per il 90% italiani e quando mi dicono che il mio pane è buono sono molto felici. Per me è una grande soddisfazione». E la burocrazia? «C'è in tutto il mondo, in Italia però un po' di più. All'inizio magari difficile, però poi ci si abitua. Noi viviamo qua, quindi ci adeguiamo e rispettiamo le normative». Il segreto per sopravvivere in questo periodo di crisi? «Non è facile, specie per esercizi piccoli come il nostro. Poi, qui in via Milano non c'è posto per parcheggiare e la mattina presto non si può nemmeno scendere in macchina. Ma dobbiamo continuare, se chiudiamo per noi non ci sono grandi opportunità. Stringiamo i denti e teniamo duro. E per fortuna il lavoro c'è».

A.QU.