

TENDENZE

di STEFANO LANDI

foto di ALESSANDRO GRASSANI

STRADA FACENDO IL PANE RADDOPPIA

Dall'alba in periferia, al primo pomeriggio in centro: viaggio a tappe seguendo le fermate della metropolitana milanese, linea rossa, a caccia dell'alimento più semplice che c'è. Per scoprire che dal capolinea di Bisceglie al Duomo il prezzo medio al chilo passa da 4 a 8 euro

BISCEGLIE

A uno dei due capolinea periferici della linea 1, la "rossa", c'è la *Casa del Pane* di via Forze Armate 232. Dove il francesino costa 4,40 euro al chilo

Pane al pane e pure vino al vino. Siamo diventati grandi così. Cresciuti da quella generazione che usciva dal dopoguerra con poche certezze, ma con una grande fede almeno in quello che si metteva in tavola. Sarà la crisi di vocazione. O un'ansia metabolica diffusa. Si parla come si mangia e si mangia sempre più strano. Sei e mezza di mattina. Alba chiara di una giornata di ordinaria frenesia milanese. Stazione di Bisceglie, intesa come la metropolitana più antica di Milano. Luca e Ludovica, freschi di matrimonio, arrivano come ogni maledetta mattina da Cislano, dove vivono. Lasciata giù la macchina seguendo automatismi consolidati, salgono in metropolitana.

Con le brioche a Bisceglie

Hanno comprato pane e brioche nella panetteria più vicina alla fermata. Alla *Casa del Pane* di via Forze Armate 232.

Tommaso Foglio, 45 anni, ha le mani in pasta da almeno tre ore. «Ormai c'è l'ho nel sangue. Però alle 9 di sera crollo come fossi un bambino», racconta. È qui da vent'anni buoni. Questione di famiglia. Gli chiedi se ne vale ancora la pena. Risposta particolarmente ottimista: «Ni». E non è tanto questione di fatica. Ma di crisi generazionale: «Si mangia meno pane e le famiglie sono meno numerose». Certo bisogna imparare a passare la nottata. «Metto la musica e butto giù almeno tre caffè». Sul bancone arrivano diversi tipi di pane. Il francesino (che abbiamo scelto come indice di prezzo) costa 4,40 euro al chilo. Il nemico sta proprio all'angolo. Un supermercato di quelli con panificio annesso. C'è poi un altro genere di concorrenza, molto più sottile e chic. Quella di chi ha iniziato a farsi il pane in casa. Scegliersi le farine e lavorando di fantasia

PRIMATICCIO

A il dolce e il salato di via Primaticcio 182 molti ragazzi delle scuole vicine comprano la merenda per l'intervallo. La ciabattina costa 4,5 euro al chilo



BANDE NERE

Al Panificio Moroni lavorano marito e moglie: lui informa, lei serve al bancone. Stanchi dei clienti esigenti, vantano il francesino al prezzo più basso: 4,1 euro/kg

e di profumi. «Capita che vengano a chiedermi consigli», dice Tommaso, mentre avvia il secondo round di lievitazione. «Le macchine hanno tolto fatica e aggiunto tecnica». Quello che resta difficile è stimare la produzione necessaria. «Alla sera però passano i ragazzi della chiesa a raccogliere quello avanzato per i pasti del giorno dopo».

Scolari a Primaticcio

Altro giro, altra nuvola di farina. Fermata Primaticcio. Alessandro Dipinto ha aperto alle 7 *Il dolce e il salato*: i ragazzi della scuola di fronte stanno passando a prendere la merenda. «Una vitaccia. Un mestiere che ti obbliga a lavorare 14 o anche 16 ore al giorno. Detto tra di noi, non lo rifarei», racconta. Anche per Alessandro sulla bilancia c'è un'economia del pane per nulla florida: «Un'ora prima di chiudere metto pane e focacce al 50 per cento».

Burocrazia a Bande Nere

Qui resta intatto il privilegio di quei posti di provincia, dove si saluta per nome chiunque entri. Succede al *Panificio Moroni*, a Bande Nere. «La crisi dipende anche dall'aumento del prezzo delle farine», spiega Luciano, figlio d'arte, dato che lavora qui da quando ha 13 anni. Ora che ne ha 54 ha l'occhio lungo per spiegare la metamorfosi di un settore: «Come tutti i figli degli artigiani non avevo scelta». Lui panifica, sua moglie Antonella sta al bancone. «L'ho fatto per amore, dovevo fare la poliziotta», racconta. Ha l'aria solare e la battuta pronta nonostante la sveglia ogni mattina martelli che è ancora buio. «È sempre più dura gestire il rapporto con i clienti. Celiaci, intolleranti al lievito. Dicono che mangiare pane fa ingrassare. Ti vogliono insegnare il lavoro: ti ripetono le domande che imparano su Internet». Luciano e Antonella sono cresciuti quando la meren-

da si faceva solo con pane e sale. «Una volta c'era meno burocrazia. Oggi per aprire una panetteria serve essere anche commercialisti e dottori».

Venti di crisi a Gambera

Di sei panifici della zona, quattro hanno chiuso. Resiste (a fatica) in piazza Gambera, Matteo Maxia. Solo che una volta qui si fermavano le macchine in tripla fila. Ora è un'isola pedonale. «Facevo 200 chili di pane al giorno, ora 20. Il boom è finito con il passaggio all'euro. Il pane costa uguale, ma gli affitti dei locali sono raddoppiati», racconta. Maxia rappresenta una categoria travolta anche dall'esplosione

CONCILIAZIONE

Da Bollani, bottega attiva dal 1930 in piazzale Baracca 10, ci si può sbizzarrire tra 50 pani diversi in 15 metri quadri. Il prezzo medio è 5,5 euro al chilo



WAGNER

A Il paradiso del pane di piazza Wagner, all'interno del mercato comunale, vengono incontro ai gusti della clientela proponendo un pane speciale per ogni giorno della settimana. Il semplice francesino costa 4,5 euro al chilo







CADORNA

La buttano in poesia con una strofa di Rodari alla storica bottega *Marinoni* di piazzale Cadorna 10, dove la specialità è il *Farinello*. A 5 euro/chilo il francesino

della grande distribuzione. Le botteghe storiche arrancano. «Mio figlio mi chiede: "Papà chi te lo fa fare?"».

Pausa pranzo a De Angeli

Fermata De Angeli: al *Panificio Marghera*, negli ultimi anni si è dato sempre più spazio alla pausa pranzo in loco. Rigorosamente in piedi e parlando al telefono, alla milanese. Non saremo mai francesi, col culto della *baguette* sotto braccio, però a Milano il pane si comprava eccome. Oggi è sempre più raro che uno esca di casa per andare a comprarlo. Lo si prende se capita, mentre si fanno altre cose.

Pani speciali a Wagner

Per questo funziona *Il paradiso del pane* di piazza Wagner, nato all'interno

mangiare. Qui le produzioni sono notevoli. Solo della specialità della casa, il *Farinello*, si sfornano tre quintali al giorno. L'icona di questo posto è la signora Maria, che controlla ogni singolo movimento. «La nostra strategia è quella di spalmare la produzione 24 ore su 24», spiega sua figlia Giuliana. Tanto che quando il locale chiude, resta aperto lo sportello notturno per i netturbini e i ragazzi delle discoteche.

Duomo, qui il bello si paga

Sono quasi le due del pomeriggio. L'ultima tappa del viaggio è in Duomo. Trovare un posto che venda pane è difficile. Un'impresa se si cerca anche chi panifica. Da *Peck* il pane costa mediamente 8,50 euro al chilo. Quasi il doppio che in periferia. Apre alle 9: prima

Non è solo il costo a cambiare sulla via che porta al centro. Il lavoro del panificatore è sempre più complicato da burocrazia, nuove abitudini di vita, gusti rivoluzionati e clienti esigenti. L'allarme: «Con questi obblighi di documentazione finirà che le botteghe storiche lasceranno ai cinesi»

del mercato comunale. «Siamo qui dal 2001» racconta Rosanna Baldassarra «e negli anni abbiamo imparato a dedicare i diversi giorni della settimana a pani speciali». In piazza Baracca, la gente attende il suo turno da *Bollani*. Un posto che risale al 1930. In 15 metri quadri, 50 tipi di pane diversi. «Una volta il pane era farina, acqua e sale. Oggi invece si studia e si sperimenta di più», spiega Stefania Bollani. «Le difficoltà sono più che altro burocratiche. Molte pesanti per motivi leggeri: finirà che le botteghe storiche lasceranno tutto ai cinesi».

Il farinello poetico di Cadorna

Altra famiglia storica è *Marinoni*, in piazzale Cadorna. All'ingresso, distesa su una parete, una poesia di Gianni Rodari, che recita: *Se io facessi il fornaio vorrei cuocere un pane così grande da sfamare tutta la gente che non ha da*

c'è da curare l'allestimento del banco. È nel dna di *Peck* lo sforzo per cui ogni cosa sia (anche) bella da guardare. «Il nostro pane arriva da Legnano, ce lo produce Grazioli. Perché come noi ha un'attenzione assoluta alle materie prime», racconta Giampaolo Chite, responsabile del banco gastronomia. Dagli argomenti della gente in coda si capisce quanto oggi la cultura del pane sia più consapevole, sullo stile delle *bakery* americane. Quanto sia diventata una moda quella del lievito madre. I fratelli Stoppani, che di *Peck* sono stati timonieri fino al 2010, ripetevano una massima che qui fa da mantra per non andare a sbattere davanti ai cambiamenti. «Quando abbiamo aperto si vendevano 100 chili di burro e un litro d'olio. Lasciammo *Peck* a percentuali ribaltate».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DUOMO

Impensabile trovare un panificatore nella piazza simbolo di Milano. Al mitico *Peck* di via Speronari 8 rivendono pani in arrivo da Legnano A 8,5 euro al chilo