

LA STORIA

Davide Piantoni, panettiere «Il mio ingrediente segreto? Impasto farina e fantasia»

di SERENA DE SIMONE

— BRESCIA —

«LAVORARE in un forno costa sacrificio. Da quando avevo 13 anni non sono mai uscito di venerdì sera».

A raccontare la vita da fornaio è Davide Piantoni, panettiere dal 1963, oggi a capo di quattro negozi che portano il marchio "El Forner". «Arrivo al forno alle due di notte ogni giorno, i collaboratori arrivano alle 3.30 e mio figlio alle 3. Lavoriamo no stop fino a mezzogiorno, i miei collaboratori terminano un po' prima e poi tutti a casa a riposare. Nel tardo pomeriggio si torna in laboratorio per organizzare il lavoro della notte, 2-3 ore soltanto e poi ci si rivede alle 2».

UNA VITA al contrario, per i fornai, dormono di giorno e lavorano di notte per poter offrire al mattino cornetti caldi e pane fre-

sco. «Questo lavoro non si sceglie se non per passione. Cosa mi conquista ancora oggi dopo 47 anni di sacrifici? Tutto. È bello impastare, lavorare il pane, vedere quella polvere che poi diventa colla e poi una pasta omogenea pronta per essere maneggiata e formata. È bello inventare ogni giorno qualcosa di nuovo e, perché no, dire anche: no, questo non è un granché, domani non lo rifacciamo. In questo lavoro si sprigiona tutta la fantasia possibile e poi, quando quella pasta da te lavorata e costruita esce dal forno, la soddisfazione è massima».

A sentire il signor Piantoni che racconta della lavorazione del pane c'è da incantarsi. Nelle sue parole si ritrova davvero tutta la passione inalterata di un tempo. «Ogni mattina un pane diverso, una forma diversa e non tutto si realizza in modo perfetto. Ma il

bello è tutto qui. Questa è passione e non è facile oggi trovare giovani disposti a sacrificarsi così tanto per una passione. Quando sento che il venerdì sera non andranno in discoteca, ma che, anzi, verranno a lavoro un'ora prima perché il sabato si produce di più, scappano».

DIFFERENZE
«Oggi i giovani non sono disposti a sacrificarsi alzandosi di notte»

LA DIFFICOLTÀ di reperire personale è solo uno degli aspetti dolenti di questo mestiere. «Ogni giorno dobbiamo inventare qualcosa di nuovo perché la concorrenza è tanta, e la differenza la fanno la fantasia e la qualità. Per questo sforniamo tanti tipi di pane, tanti biscotti; sono stato uno dei primi a Brescia a conciliare il pane con il caffè, a mettere nello stesso negozio, un panettiere e un barista. Il mercato è cambiato e bisogna adeguarsi».

vo perché la concorrenza è tanta, e la differenza la fanno la fantasia e la qualità. Per questo sforniamo tanti tipi di pane, tanti biscotti; sono stato uno dei primi a Brescia a conciliare il pane con il caffè, a mettere nello stesso negozio, un panettiere e un barista. Il mercato è cambiato e bisogna adeguarsi».



LABORATORIO
Davide Piantoni mentre lavora il pane all'alba
(Alabiso)



IMPEGNO Davide Piantoni a lavoro con il suo personale

(Alabiso)

ÈL FORNER NEL 1974 IL PRIMO NEGOZIO: OGGI HA 12 DIPENDENTI

Tre generazioni di fornai e tanti cambiamenti «Grazie ai figli sforniamo prodotti moderni»

— BRESCIA —

«LA PASSIONE per il pane? È nata quando avevo 13 anni, ben 47 anni fa. Lavoravo con papà in panetteria».

Davide Piantoni, classe 1950, è il titolare di El Forner. Ha altri cinque fratelli, tutti con la stessa passione eccetto uno, "il ribelle", che ha scelto di fare l'impiegato. Nel 1974 si è messo in proprio e ora, che ha due figli adulti, entrambi panettieri, tira le somme. Negli anni e proprio grazie ai figli, i negozi sono aumentati, quattro per la precisione, e un laboratorio. Negli esercizi lavorano sette dipendenti e cinque al forno, oltre, s'intende, Davide stesso. «Sono stati i miei due ragazzi a convincermi ad allargare gli orizzonti e così sono arrivati gli altri negozi». Ma la crisi si fa senti-

re, il pane, spiega Davide Piantoni, non è più un pasto principale.

«A pranzo non ci si siede a tavola, ci si incontra con i familiari la sera e questo significa che i consumi si sono notevolmente ridotti, del 50 per cento. Non ricordo bene i numeri, ma credo che

si parli di 120-130 grammi di pane al giorno procapite anziché 300 come negli anni '60. È cambiato il modo di alimentarsi, ora si predilige il pasto veloce».

Per questo Davide e i suoi figli hanno pensato di andare incontro alla clientela preparando per pran-

zo anche degli "sfizi".

«Ci siamo organizzati. Un'insalatona, una pasta fredda in estate, una macedonia per le signore. Cerchiamo di accontentare la nostra clientela come possiamo».

S.D.S.

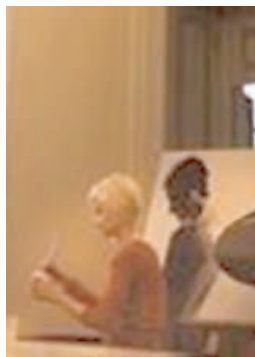
ALIMENTAZIONE
«In questi ultimi anni è cambiato il modo di mangiare. Bisogna adeguarsi»

PASSATEMPO

1 BRESCIA

Gli studenti Laba in mostra

FINO al 4 luglio nella sala dei Santi Filippo e Giacomo, in mostra la collettiva degli studenti della Laba, Libera accademia di belle arti. A cura di Angelo Bordonari, catalogo di Giampietro Guiotto. Angelo Bordonari presenta anche la sua opera "Il grande silenzio".



2 MARONE

Il canto delle cicale in scena col Telaio

IN PIAZZA Donatori del sangue, per il festival dei ragazzi "Il canto delle cicale", alle 21.15 di martedì 29 giugno va in scena lo spettacolo di burattini di Vladimiro Strinati. Mercoledì 30 alla stessa ora a Paderno è la volta di "Naturalmente arte" del Telaio.



3 MANERBA

A La Filanda «Sessanta racconti»

DOMANI alle 21.15 nell'agriturismo La filanda di Manerba, Maria Paiato legge Buzzati, pagine da "Sessanta racconti" accompagnate dalle dolci note del pianoforte di Emanuele Maniscalco. All'interno della rassegna "Acque terre festival". Il biglietto costa 5 euro.

