

Prefazione dell'autore.

Davanti ad un libro di questo tipo, all'eventuale lettore viene da domandarsi:

«Perché un libro di panificazione e di pasticceria?».

La risposta di chi lo ha scritto è estremamente semplice: nasce dall' esigenza che avevo, come addetto ai lavori, molto giovane ed inesperto, di avere delle risposte a tutte le problematiche di questo non facile mestiere, soprattutto per chi, come me, ci si accinga con una formazione di base non specialistica nel settore dell'Arte Bianca.

Si tratta di un libro che mi nasceva dentro negli anni in cui svolgevo la mia attività, ma non c'era mai il tempo di fissare sulla carta o su altri media, le conquiste che andavo facendo, lentamente e faticosamente, nel campo della panificazione e della pasticceria.

Ma si tratta anche di una specie di "testamento", di eredità che vorrei lasciare ai giovani, come fossero tutti miei figli e nipoti, il segno lasciato da tutta una vita dedicata ad una attività che non può essere fatta per altri motivi che non siano la **passione**. Passione che non può e non deve mancare, qualora ci si voti a questo mestiere duro, faticoso, nel quale non si finisce mai di imparare, nemmeno dopo diversi decenni di pratica.

Sconsiglio, soprattutto oggi, di scegliere questa strada per lucro: non è più, se mai lo è stato, il momento del grande consumo del pane e della pasticceria. Questi prodotti oggi si consumano saltuariamente, laddove erano un tempo, specialmente il pane, la base della dieta dell'uomo del popolo.

Anche se, su questa strada, ci si trova, come mi sono trovato io, a dover "fare produzione", si tratta pur sempre di un'arte, difficile da insegnare ed apprendere, a meno che intervenga nel processo di insegnamento - apprendimento, appunto, come dicevo, la passione.

Quando parlo di difficoltà del mestiere in se', non mi riferisco soltanto agli impossibili orari notturni, con prolungamenti infiniti nelle ore diurne, che inducono uno stile di vita che potremmo sintetizzare con l'espressione "essere sempre sul lavoro riposando pochissimo", esigenze che nascono proprio dall'intrensiche necessità del lavoro stesso, che richiede costante attenzione, rinfreschi di lieviti oltre la giornata lavorativa vera e propria, unite alle moderne complicazioni burocratiche legate alle prassi H.A.C.C.P., le quali richiedono tanto tempo quanto le pratiche lavorative vere e proprie, ma mi riferisco anche alla variabilità climatica e stagionale della materia prima biologica che sta alla base del nostro lavoro e che noi dobbiamo, in qualche modo non univocamente descrivibile, addomesticare per fare in modo che i nostri prodotti siano sempre il massimo umanamente ottenibile.

Questo manuale vuole essere un aiuto a risolvere almeno qualcuno dei problemi testé accennati, aiuto che personalmente non ho mai trovato. Se risulta oggi molto facile trovare ricette di qualsiasi tipo, nell'infinito serbatoio costituito dalla rete (chiunque dia un problema di ricetta in pasto all'onnipresente "Google", con un poco di pazienza, troverà sicuramente quello che andava cercando), non risulta altrettanto facile trovare consigli, metodologie, oserei dire "malizie", che possano aiutare questa professione.

Non troverete quindi in queste pagine, migliaia di ricette, con poca spiegazione pratica, ma l'esatto opposto: vale a dire, quelle poche ricette che servono ad una variegata produzione del fornaio, che spazia dal pane, alla pasticceria fresca e secca, al "salato", unite a sovrabbondanza di spiegazioni per eseguirle al meglio. Di libri con tante ricette e pochi consigli sono pieni gli scaffali delle librerie specializzate e oggi il *web*.

Cercherò, nelle pagine che seguono, di portare l'attenzione del lettore anche sulla corretta prassi igienica da tenere per questi nostri prodotti, in quanto ritengo, come ho scritto diverse volte sul mio sito, che la pratica H.A.C.C.P. rimane una prassi burocratica "sulla carta", che, spesso, non corrisponde a sicurezza effettiva degli alimenti.

La regola principe, in fatto di igiene, dovrebbe, invece, secondo me, essere quell'attenzione speciale di chi produce alimenti per se stesso, per i propri figli e nipoti; soltanto in questo modo si ha, secondo me, una corretta prassi igienica che non rimane soltanto sulla carta che costituisce la "scheda" H.A.C.C.P.

Tuttavia, pur fornendo un parere, diciamo "leggermente critico", rispetto all'adozione delle regole di sicurezza alimentare sullo stile anglosassone da cui derivano, rimane inconfutabile il fatto che, chi sceglie di

lavorare in un settore **delicato** come quello alimentare, deve conoscere tutte le Leggi ed i regolamenti che lo disciplinano. A questo scopo ho inserito in Appendice al presente Manuale, tanto il cosiddetto Manuale di Autocontrollo da me compilato per la mia azienda, che può essere, opportunamente *mutatis mutandi*, [1] adottato da chiunque faccia questo "mestiere", tanto le principali Leggi, Decreti, Regolamenti che lo disciplinano.

Va da se' che ritengo importante, per un professionista serio, interessarsi e leggere anche a questa parte che potrebbe essere considerata noiosa dai più.

Il fatto che sia tutto quanto inserito in un'opera sola risulta una facilitazione in più rispetto a chi, come me, ha dovuto cercarsele e studiarle, nei rari momenti liberi tra il lavoro e la famiglia. Tanto più che proprio quelle "sottigliezze e malizie" del mestiere, di cui parlavo sopra, potrebbero "sorgere" anche dalla lettura di quella parte "noiosa" del presente libro.

Oggi vanno molto di moda coloro i quali si presentano in televisione, apparentemente a divulgare i segreti della nostra professione, ma in realtà ci vanno a farsi pubblicità, e non mi riferisco soltanto ai fornai, ma anche ai cosiddetti *chef*. Tutti quanti costoro hanno ottenuto un risultato eclatante sotto gli occhi di tutti: hanno volgarizzato la loro professione, tanto che chiunque abbia seguito una o più puntate di questo scempio, come preferisco chiamarlo io, si ritiene essere **esperto** in quello specifico mestiere al pari di chi vi ha dedicato una vita intera e si ergono a giudici di un lavoro del quale non conoscono nulla. Al punto che sono fioriti specifici *social network* dedicati esclusivamente alle recensioni nei settori alimentari di ristoranti ed ogni genere di ristoratori. [2] Un primo risultato indiscutibile risulta essere la crisi del settore, che si acuisce unendosi alla crisi economica.

In secondo luogo, risulta secondo me "**scaduto**" il concetto stesso della nostra professionalità scesa a livelli mai così bassi, rispetto a quella che era prima nel nostro Paese, la fama per tutto quanto concerneva il settore alimentare.

Spero che alla fine avrò realizzato quanto mi riprometto in questa breve prefazione.

Giunto dunque all'età della pensione, mi ritrovo con appunti quarantennali, le schede del mio personale sito della panetteria, che solo adesso sono riuscito a completare al cento per cento e con abbastanza tempo per accingermi a questo lavoro, diciamo così "intellettuale", che, per fortuna risulta essere soltanto il primo della lista delle priorità che mi ero riproposto per l'era della quiescenza.

Note:

[1] "Cambiando quello che si deve cambiare", vale a dire il mio nome, cognome, indirizzo, le piantine dei miei locali dal Manuale in Appendice e apportando, eventualmente, qualora la descrizione del vostro ciclo di lavoro quotidiano sia diverso dal mio, tutte le opportune modifiche, è possibile fare il vostro Manuale di Autocontrollo personalizzato.

[2] Critics are like eunuchs in a harem: they know how it's done, they've seen it done every day, but they're unable to do it themselves.

--Brendan Behan