coppa europa

Breve cronistoria della conquista dell'argento agli Europei di Bulle

I quattro moschettieri

edaglia d'argento per la nostra nazionale italiana alla quinta edizione della Coppa Europa della panetteria artigianale svoltisi a Bulle, Svizzera, dal 21 al 25 giugno.

Il concorso inserito all'interno del "1° Salone del gusto e del territorio" presso l'Espace Gruyère, ha avuto inizio il giorno 21 alle ore 15.00.

La nostra nazionale, composta da Fabio Bertoni per il pane, Maurizio Sarioli per l'artistico e Luca Piantanida per le vienneserie, allenata e capitanata dal maestro Piergiorgio Giorilli e supportata con la consueta efficienza dalla "supertifosa" Fausta Giorilli, si è confrontata con altre otto nazioni: Lussemburgo, Francia, Svizzera, Danimarca, Irlanda, Spagna, Polonia ed Ungheria.

Partiti da Montichiari, "regno" di Fabio Bertoni e Maurizio Sarioli, l'equipaggio si è completato con il "team Giorilli" a Laveno, quindi tappa a Gravellona per raccogliere Luca Piantanida; sul pullmino, carico di teglie, valige e scatole d'ingredienti campeggiava la scritta: Coppa Europa 2000 della Panetteria artigianale – Equipe Italienne. Così, al ritmo della musica sudamericana, i "nostri" sono partiti alla volta di Bulle dove, oltre al premio vinto, hanno conquistato tutti per la loro grande simpatia.

Il primo giorno di gara ha subito visto l'Italia scontrarsi con Svizzera ed Ungheria: mercoledì sera preparazio-



Prodotti ... d'argento!

Fabio Bertoni ha preparato sei impasti tra loro diversi per sapore e contenuti presentando al giudizio della giuria:

- pane al germe di grano: un filoncino di 200 gr. con disegnata sopra una spiga di grano;
- mafalda con farina di grano duro e semi di sesamo;
- ciabatta rustica con farina di segale;
- ciambella del buon mattino: adatta alla prima colazione con mandorle e carote;
- pane al farro, debitamente studiato nella forma che si ispirava al simbolo dell'euro;
- carrè al parmigiano e noci: una treccia di due gusti a cui è stata data la forma di pane a cassetta.

(Ricordiamo che l'unica limitazione fissata dal regolamento era l'obbligo di effettuare impasti che rientrassero nel peso tra i 4 e i 6 kg di pasta).

Più preciso il regolamento della vienneseria, che prevedeva l'utilizzo di due diversi tipi d'impasti base, lievitato e lievitato - sfogliato, per preparare sei prodotti diversi tra loro per forma, sapore e ripieno. Luca Piantanida ha così preparato:

- veneziana: una brioche lievitata con all'interno le albicocche, guarnita di crema pasticcera e granella di zucchero;
- fagottino di mele: una pasta lievitata con un ripieno di mele leggermente caramellizzate, nocciole e crema pasticcera; simpatica la scritta di decoro, un ciao con lo zucchero a velo;
- lumachine al limone: sei piccole lumachine di pasta lievitata, disposte a ciambella ripiene e glassate al limone;
- cuore danese; realizzate con una pasta di sfoglia danese, avevano un cuore inciso con ripieno di arancio e cioccolato, ed un cuore ricoperto di zucchero a velo per ornamento;
- mascherina al cocco: una sfoglia danese al cocco ritraeva un viso simpatico e sorridente;
- cestino dl lamponi: una tortina con la pasta croissant aveva come ripieno una crema ai lamponi e per decoro una griglietta sempre sfogliata.

(Le vienneserie con ripieno dovevano essere comprese tra i 45 e 85 gr., quelle senza tra i 45 e i 55 gr.; potevano essere solamente lucidate in superficie oppure spolverate con lo zucchero a velo. Per ogni tipo ne dovevano essere prodotte almeno 20).

Maurizio Sarioli, che ha realizzato il suo pezzo artistico partendo da un cubo di pasta di 80 cm. di lato. Tema del concorso "Il pane: 2000 anni di storia". L'artista ha inserito molti argomenti nella scultura (foto a pag. 30), "racchiusa" da una meridiana per ricordare lo scorrere del tempo che accompagna l'evoluzione del pane. Tra i motivi, le spighe di grano per significare la nascita del pane, gli attrezzi da contadino e mugnaio. Sarioli ha richiamato l'Europa e la preghiera del "Padre Nostro" per un significato più profondo; ha poi ancora aggiunto i girasoli come simbolo di immortalità del pane, e dei triangoli quasi spaziali che proiettano il pane verso il futuro.



coppa europa

