

Alla vigilia della Coppa Europa la squadra italiana sta terminando il programma di allenamenti

In bocca al lupo ragazzi!

La squadra italiana che parteciperà, assieme alle "nazionali" di altre 8 nazioni europee, alla prossima edizione della Coppa Europa di panificazione in programma nella Svizzera francese, e precisamente a Bulle, dal 21 al 25 giugno ha quasi terminato il programma di allenamenti ("durissimo" l'hanno definito i nostri) preparato dal "commissario tecnico" Piergiorgio Giorilli allo scopo di presentarsi alla gara con la non nascosta speranza di ripetere gli eccellenti risultati ottenuti nel recente passato.

Esaminiamo nei dettagli il regolamento della competizione per cercare di indovinare quali saranno le maggiori difficoltà che le squadre dovranno fronteggiare per salire sul podio (almeno) in questo importantissimo appuntamento.

Prodotti da realizzare e sistema a punteggio

Tre sono le categorie di prodotti da realizzare: un pezzo artistico ispirato al tema "La storia del pane: 2000 anni di pane artigianale in europa"; sei varietà diverse di pane; sei tipi di vienneseria diversi per forma e ingredienti. Stringenti le regole: per il pezzo artistico, ad esempio, non sono ammessi sostegni interni o l'uso della colla non alimentare; i pani devono essere realizzati partendo da un minimo di 4 chili e non superando un massimo di 6 chili di pasta, che deve essere utilizzata interamente; per la vienneseria sono stati fissati rigidi limiti di peso per pezzo e inoltre ogni 'genere' deve essere realizzato usando una diversa qualità di impasto.



I punteggi prevedono l'assegnazione di un massimo di 60 punti per il pezzo artistico (20 per il lato artistico, 20 per le difficoltà tecniche e 20 per l'originalità e l'aderenza al tema proposto), 120 per i pani (20 punti per ciascuna catego-

ria, di cui 10 per l'aspetto e 10 per il gusto) e 120 per la vienneseria (attribuiti con lo stesso sistema della categoria precedente).

Previste anche severe penalità (fino a 20 punti per l'ordine e l'appropriatezza del laboratorio e delle presentazioni, 2 punti per ogni 5 grammi di sovrappeso dei pezzi di vienneseria, un punto in meno per ogni minuto oltre il tempo regolamentare concesso per terminare il lavoro) che potrebbero dar luogo a sorprese dell'ultimo momento ... perché come in ogni gara che si rispetti il vincitore non è mai certo prima della proclamazione ufficiale!



*Maurizio Sarioli
vive e lavora
a Brescia.
Nato il 20 marzo
del '63, vanta
oltre 25 anni
di esperienza
professionale.
E' stato
selezionato per
il pezzo artistico.*

*Fabio Bertoni
vive e lavora a
Montichiari
(Bs). Nato il 16
gennaio '63,
venti anni di
esperienza pro-
fessionale, è
stato selezionato
per la produzio-
ne del pane.*

*Luca
Piantanida di
Coggiola (Bi) è
nato il 21.02.69.
Sette gli anni
di esperienza
per il responsa-
bile della
vienneseria.*