

---

## Mani in pasta

**Autore:** Tiziana Nicastro

**Fonte:** Città Nuova

**A Parma i bambini imparano a fare il pane direttamente dai maestri di quest'arte, grazie all'Unione regionale dei panificatori. Una riscoperta di un'antica tradizione e una delizia per il palato.**

Può essere cotto in forno a legna, integrale, con sesamo, senza sale, senza lievito. Può avere diverse forme, le più appetitose, dalla tartaruga alla spiga: è il pane. I suoi ingredienti di base, nonostante lo scorrere del tempo e le novità che si affacciano oggi, sono però sempre gli stessi: farina, acqua, lievito e sale. Nel passato era l'alimento base: ogni massaia lo impastava in casa, e in tempo di guerra e carestia un "tozzo" di pane portava sollievo in famiglia perché significava la possibilità di sfamarsi.

Oggi non ha più tale importanza e le sue caratteristiche sono notevolmente cambiate: basti pensare che in tanti preferiscono quello industriale, senza la crosta dura. E i bambini, tante volte, neanche conoscono la forma di una classica pagnotta: consumano di più i panini all'olio o al latte, talvolta preparati dalla mamma, altre volte preconfezionati.

A far tornare di moda il pane quello "vero", comprato in panificio, ci pensa la Federazione italiana panificatori: in occasione della Festa nazionale del pane fresco, che si celebra proprio nel mese di maggio, l'Unione regionale dei panificatori dell'Emilia Romagna ha scelto di scendere in piazza a Parma per far scoprire e riscoprire la bontà del pane artigianale. Un grande stand, ben munito, accoglie piccoli artigiani associati che producono il pane direttamente sul posto. C'è un forno elettrico per la cottura, un'impastatrice e così via, tutti gli strumenti e macchinari necessari. Dalla prima all'ultima fase di lavorazione, tutto si svolge in piazza. Questo pane, però, non viene venduto. I panificatori lo offrono a chi lo desidera in cambio di un'offerta, devoluta attraverso l'Associazione Noi Per Loro al reparto di oncologia pediatrica dell'ospedale di Parma.

Ogni mattina, inoltre, i panificatori hanno al loro fianco piccoli allievi: i bambini delle scuole elementari della città e provincia di Parma. Sono subito al lavoro con berretto e grembiolino: dinanzi a farina, acqua e olio sprigionano il loro entusiasmo ed eccoli con le mani in pasta, pronti a impastare in modo attento e corretto i loro ingredienti. Poi si passa alla forma da voler dare al proprio prodotto, e qui la fantasia non manca: ognuno personalizza la sua pagnotta, e così imprime il marchio di qualità. Non è finita: bisogna cuocere il tutto, così mentre il pane è nel forno, una sana merenda con della focaccia fa trascorrere velocemente il tempo. Infine ognuno, soddisfatto, porta a casa quel pane "fresco e artigianale" che ha fatto.