

Simona Lauri: «Ho sfidato i pregiudizi per diventare esperta di arte bianca»

scritto da Gabriella Gasparini | 27/05/2016



Simona Lauri è un personaggio affascinante e irresistibile per gli appassionati dell'arte bianca ossia l'insieme delle tecniche e procedimenti per preparare pane, pizza e prodotti da forno, tutti componenti

essenziali della tradizione gastronomica italiana.

Per **Simona Lauri**, la conoscenza approfondita dell'arte della panificazione ha radici antiche perchè è una tradizione della sua famiglia da ben tre generazioni. Tra le tante esperienze e titoli presenti nel suo prestigioso curriculum si segnala, ad esempio, che è consulente tecnico, perito, docente e formatore di arte bianca per professionisti e privati, giudice di gara in diverse competizioni italiane ed estere, è all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e della Liguria ed è giornalista pubblicista nonchè direttore della testata **Quotidie Magazine**.

In cosa consiste la sua attività di panificazione?

Direi che tutta me stessa ha a che fare con la panificazione e l'arte bianca in generale. Ho tre generazioni di panificatori alle spalle (mio nonno, mio bisnonno ecc.) e nonostante sia una donna (40 anni fa, il panificatore era un lavoro prettamente maschile) ho proseguito questa tradizione familiare. Il mestiere, se fa parte del tuo "sangue", lo svolgi con amore, determinazione e immensa passione soprattutto quando sai che parti svantaggiata e devi affrontare gli ostacoli posti proprio da colleghi maschi. Inoltre, sono giudice ai campionati italiani e mondiali di pizza, perito tecnico per i tribunali, giornalista e tengo dimostrazioni pratiche e corsi di arte bianca sia in Italia sia all'estero.

Quale tipo di pane identifica l'Italia?

A parte le tendenze attuali di mercato, è molto difficile - se non impossibile - identificare in un unico pane tutte le tradizioni storiche, regionali e locali italiane. In Europa, siamo la nazione che ha più pani e prodotti dell'Arte Bianca DOP e IGP (toscano, **coppia ferrarese**, pane di Altamura, piadina romagnola, focaccia di Recco ecc.). Il pane, più di ogni altro alimento, racchiude in sé storia, tradizioni ed identifica il territorio ed il contesto sociale. Sono lombarda per cui, come regione/città abbiamo anche noi dei pani tradizionali. Diciamo allora che, se dovessi sceglierne uno, lo farei unicamente sulla base della maggior diffusione e notorietà. È conosciuto quasi in tutta Italia il *pane soffiato* che, a Milano, si chiama "michetta", a Roma "rosetta" e nel resto dell'Italia "soffiato o soffiata". Si tratta di un prodotto senza mollica con più di 300 anni di storia e portato a Milano dai funzionari dell'Impero austro-ungarico all'inizio del 1700. Il procedimento è abbastanza lungo perché prima si prepara una biga, con una miscela di farina, acqua al 45 %, lievito fresco all'1%, che viene lasciata riposare a 18-20 gradi per 24 ore e più. Quindi viene ripresa, aggiunto il sale, il malto, il resto dell'acqua e si procede con la lavorazione vera e propria. In teoria è un pane abbastanza semplice, in pratica invece, la difficoltà maggiore, è proprio creare il vuoto ossia l'assenza di mollica all'interno.

Quali sono gli altri tipi di pane oltre al soffiato?

Uno dei tanti pani italiani diffuso all'estero è quello realizzato con una lavorazione indiretta ma, a differenza del soffiato, può avere anche un'idratazione di oltre l'85% di acqua e rientra nei pani identificati da un impasto molle. È realizzato con la metodica indiretta con biga come il soffiato, ma si differenzia da quest'ultimo, oltre che per l'idratazione, anche per la temperatura a fine impasto, l'aggiunta di lievito fresco e i tempi/temperatura di lavorazione. È un pane con mollica ben alveolata ed identificata da alveoli molto grossi e regolari. Se così non è, ci sono stati problemi tecnici di lavorazione.

Quali sono le tendenze 2016?

Nel settore dell'arte bianca (panificazione e pizzeria) una delle tante tendenze di mercato, è quella che identifica la richiesta di sfarinati sempre meno abburattati o addirittura "macinati interi", differenti dalla "farina di tipo integrale", le cui denominazione di vendita e caratteristiche tecniche sono normate da una legge nazionale. Inoltre, si utilizzano sempre più sfarinati provenienti da cereali differenti dal frumento (**teff**, miglio, ecc.), o pseudocereali (quinoa, amaranto ecc.) oppure

tuberi (patata, tapioca ecc.), legumi (piselli, lupini, lenticchie ecc.), piante (moringa, canapa ecc.) che fino a qualche anno fa non si conoscevano. Per esempio fui la prima in assoluto sul territorio italiano, nel 2009 - 2010, ad utilizzare la **farina di quinoa** in panificazione e a presentare il primo pane realizzato con questo pseudocereale al SIAB a Verona proprio in quell'anno.

