

DA QUASI SETTANT'ANNI DA VILLAGRANCA IN TUTTO IL MONDO

BONIFANTI, un panettone dove il Natale è di casa

di Giancarlo Percivati

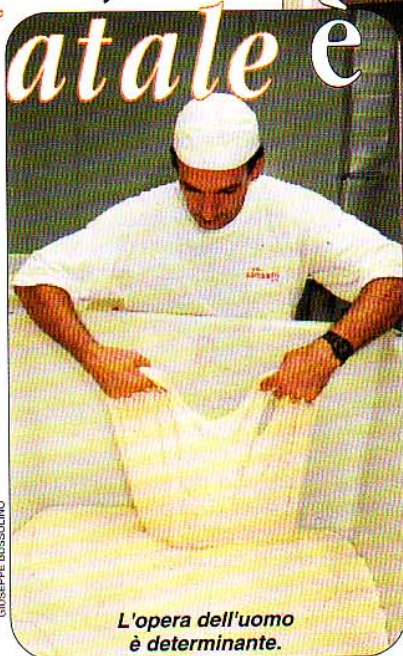
Prima la panetteria e poi, dal 1932, i panettoni nel vecchio forno sotto i portici di via Matteotti. Il successo delle tradizioni: lievito naturale, vecchia ricetta ed ingredienti di qualità.

Le tradizioni, nel Pinerolese, sono sempre state considerate un bene irrinunciabile, un valore di grande importanza, da conservare a tutti i costi ed in tutti i modi.

Così, nel tempo, alcune usanze sono entrate stabilmente a far parte del territorio, diventando spesso elemento caratterizzante ed identificativo di una certa area, di un paese, di una vallata. Molte arti si sono tramandate di padre in figlio, certi costumi e certe abitudini sono entrati a far parte della storia locale, mentre taluni aspetti caratteristici della nostra area sono diventati così famosi da assurgere addirittura a simbolo di una città.

Così, tra le diverse attività rimaste a far parte del bagaglio di tradizioni del Pinerolese, troviamo anche quella dei prodotti della pasticceria, un'abilità che, tra panettoni, cioccolato, dolcetti e caramelle, si è tramandata spesso di padre in figlio, diventando, in alcuni casi e in prossimità di certe ricorrenze, quasi un segno identificativo di un paese o di una città.

Tra gli artigiani che hanno contribuito concretamente a far diventare il Pinerolese un'area dalle forti tradizioni pasticciere, troviamo un villafrafranchese d'oc che, sessantacinque anni fa, seppe individuare in un prodotto di origine milanese, il panettone, un dolce che, arricchito da alcuni ingredienti di origine locale, per esempio le nocciole, sapeva soddisfare molto bene la golosità della clientela, offrendo grosse potenzialità di sviluppo.



L'opera dell'uomo è determinante.

GIUSEPPE BUSSOLINO

FIGLIO D'ARTE

Si tratta di Vincenzo Bonifanti, figlio di un panettiere di Villafranca, Lorenzo, che già agli inizi del secolo aveva la sua bottega sotto i portici di via Matteotti 16, nel centro del paese.

Vincenzo Bonifanti, seguita le orme del padre, decise, nel 1932, di dare una svolta all'attività di famiglia, iniziando a produrre il panettone.

Sfruttando le capacità acquisite nella lavorazione del pane e le abilità nell'utilizzare il lievito naturale, il giovane Vincenzo incominciò a realizzare, in occasione della ricorrenza del Natale, i suoi panettoni, creando quella ricetta che caratterizza ancor oggi, a oltre sessant'anni di distanza, il panettone di Villafranca.

Il dolce basso, con la glassa di nocciole locali cosparsa sopra, incontrò molto, grazie agli ingredienti selezionati ed al tipo di lavorazione naturale, i gusti dei consumatori, tanto che gradualmente l'azienda familiare concentrò ogni sforzo nella produzione esclusiva di questo prodotto.

La ditta individuale di Vincenzo Bonifanti, nella quale iniziò a lavo-



Panettoni alla cottura.

GIUSEPPE BUSSOLINO

rare, a partire dagli Anni '70, il figlio Lorenzo, si ampliò sempre di più, trasformandosi dapprima in Snc e poi in Srl, e rendendo sempre più sacrificato lo spazio a disposizione nel vecchio forno di via Matteotti, dove l'azienda è nata ed ha continuato a produrre panettoni fino allo scorso anno.

IL TRASFERIMENTO

A luglio '96 la ditta villafrafranchese, che continua a mantenere inalterata l'impostazione artigianale degli anni passati, si trasferisce dai portici del centro storico di Villafranca ai nuovi e moderni locali di via Vigone 51, dove è stato costruito, con un'area coperta di circa 7mila metri quadrati, il nuovo stabilimento che, contemporaneamente, è in grado di soddisfare gli incrementi della domanda e le nuove normative igienico-sanitarie ed ambientali introdotte dall'attuale legislazione.

La società di Villafranca, che nel 1992 ha visto mancare il suo fondatore, Vincenzo Bonifanti, e che è naturalmente passata nelle mani del figlio Lorenzo, ha fatto della tradizione la sua arma vincente.

UN PRODOTTO FATTO A MANO

Il panettone Bonifanti, infatti, è rimasto, a tutti gli effetti, un prodotto da forno realizzato con le cure tipiche del piccolo laboratorio artigianale, come continua praticamente ad essere la società fondata da Vincenzo Bonifanti nonostante la struttura più moderna e l'utilizzo di tecnologie adeguate ai tempi ed alla domanda.

Le fasi cruciali della lavorazione, infatti, continuano ad essere realizzate praticamente a mano, grazie alle capacità ed al lavoro di abili pasticceri, da anni al servizio della famiglia Bonifanti, mentre soltanto le fasi nelle quali l'intervento umano non richiede particolari abilità sono state automatizzate con l'uso di impianti moderni ed a tecnologia avanzata.

Il lavoro svolto dai circa 30 addetti che, durante i periodi che precedono le ricorrenze più importanti dell'anno, sono alle dipendenze della Bonifanti Srl, è distribuito lungo le 34-36 ore che rappresentano il ciclo completo della produzione del panettone, dal primo impasto fino al confezionamento.

Seguendo una lunga e tranquilla lievitazione, il dolce di casa Bonifanti subisce vari impasti, con l'aggiunta, volta per volta, degli ingredienti primari, che vanno dalla farina allo zucchero, dal lievito alle uova, ecc. Il tutto sempre sotto lo sguardo del personale specializzato che, direttamente, ne verifica i tempi, controllando la buona riuscita dell'impasto.

Si passa poi alla "spezzatura" del prodotto, eseguita con impianti a controllo numerico che permettono di velocizzare i tempi ed ottenere prodotti dalle dimensioni costanti, a cui viene successivamente data forma attraverso la fase di "pirlatura", eseguita con due macchine apposite.

Dopodiché il panettone viene coperto manualmente, utilizzando la classica borsa con cornetto, con la tradizionale glassa di zucchero, noccioline e bianco d'uovo, spalmata sul dolce dal pasticciere direttamente con il coltello.

I dolci vengono quindi inseriti nel lungo forno a tunnel (30 metri), in grado di effettuare una produzione oraria di circa 1.200 pezzi, dove avviene la cottura, seguita da una fase di lento raffreddamento su carrelli automatici.

In conclusione il prodotto finito viene confezionato manualmente dal personale femminile dell'azienda e stoccato nel magazzino, pronto per essere commercializzato.

LA CLIENTELA SELEZIONATA

Le caratteristiche del prodotto villafranchese, lavorato con quelle stesse tecniche di sessant'anni fa e con l'utilizzo di ingredienti naturali e selezionati che lo rendono un dolce soffice, di buona conservazione e di bontà superiore, hanno permesso alla Bonifanti di ritagliarsi una importante nicchia di mercato nel settore dei panettoni di qualità.

Le scelte commerciali dell'azienda, trattando un prodotto di un certo livello, si sono indirizzate verso settori ben precisi, quali i negozi specializzati e le pasticcerie, utilizzando, come canale di vendita, quello diretto per l'estero e quello attraverso agenti in Italia.

Sul territorio nazionale la diffusione del prodotto villafranchese è capillare e raggiunge tutte le regioni, isole comprese, con una concentrazione di vendite maggiore nell'Italia centrale, in particolare in Emilia Romagna, Toscana e Lazio.

All'estero il panettone Bonifanti compare con regolarità sulle tavole svizzere, tedesche, inglesi e su quelle sudamericane del Brasile e dell'Argentina.



La Bonifanti.

Per quanto riguarda la provenienza delle forniture, invece, gli ingredienti utilizzati nella fabbricazione del panettone arrivano sia dall'Italia sia dall'estero. L'uvetta, per esempio, è di provenienza turca, mentre le uova fresche sono tutte di produzione locale.

Tra i componenti più utilizzati troviamo anche il burro, italiano e Cee, la frutta candita, tutta nazionale, e le farine Manitoba con grani americani.

L'ARTE DEL "PANETTONIERE"

Proprio il fatto che Lorenzo Bonifanti si senta, a tutti gli effetti, erede dell'arte del "panettoniere" più che di quella del pasticciere in generale, ha fatto sì che la sua azienda concentrasse la produzione su un prodotto principe, che è il classico panettone con la glassa alle noccioline.

Da quest'anno è stata inoltre rispolverata un'antica ricetta di Vincenzo Bonifanti, per molti decenni abbandonata, utilizzata dal fondatore per produrre un pandoro che, pur rimanendo nei canoni classici, ha caratteristiche diverse da quelli che vengono prodotti in Veneto, terra tipica di questo dolce.

Nel ventaglio dei prodotti offerti dalla ditta di via Vigone, troviamo inoltre tutta una serie di altre specialità con ingredienti e lavorazione diverse, come panettoni alla frutta, farciti con creme varie e ricoperti con glasse nuove e accattivanti.

Prodotti che, seppur richiesti dal mercato e prodotti con la qualità dei panettoni "classici", non incontrano, per la loro "diversità", i favori di chi ha ereditato la tradizione Bonifanti, legata da generazioni all'immagine del vero panettone: «Sono ottimi dolci ma il panettone con la "P" maiuscola rimarrà sempre quello della tradizione, che da settant'anni accompagna la festa più attesa dell'anno».

Ultimi tocchi prima del forno.



GIUSEPPE BUSSOLINO