



PROFESSIONE | FARE CULTURA SULLA PANIFICAZIONE RICHIEDE UNA PREPARAZIONE SPECIFICA: IL PUNTO SUI CORSI

COME DIVENTARE SOMMELIER DEL PANE



FEDERICA MACCOTTA

BRESCIA. Mettere il pane al centro. Assaggiarlo, analizzarlo, annusarlo. Per poterlo raccontare e abbinare. In Germania, all'Accademia tedesca dei prodotti da forno di Weinheim, c'è un corso che forma e certifica la figura di bread sommelier. Abbiamo incontrato uno di loro, Tommy Lebe, in **Cast** Alimenti a Brescia. Spunto che ci ha portati a

indagare su questo tipo di professionalità in Italia. Nel 2009 ha preso vita l'Inap, Istituto nazionale assaggiatori pani. «Abbiamo messo a punto un metodo di assaggio che non fosse solo descrittivo, ma anche scientifico», spiega il direttore Walter Cricri. Salato, amaro, croccantezza o elasticità sono stati trasformati in valori misurabili. Il metodo, depositato al Ministero dei Beni culturali, comprende

Arte. Una pagnotta artistica molto particolare firmata Tommy Lebe, master baker e consulente, autore di Bread. Art. Work, pubblicato da Ireks. La versione italiana è attesa per l'autunno

anche un ventaglio delle fragranze del pane e una sorta di pantone dei colori di crosta e mollica. L'Inap propone in tutta Italia corsi di tre

L'INTERVISTA

«SIAMO 150 ESPERTI IN TUTTO IL MONDO»



Tommy Lebe, lei è certificato bread sommelier all'accademia di Weinheim, in Germania. Cosa significa?

Significa imparare tutto sul pane. La storia del pane, il foodpairing. Si studiano vino, formaggio, carne, per scoprire quali tipi di ingredienti sono perfetti con quali tipi di pane.

Come si diventa sommelier del pane?

La formazione dura otto mesi e ci sono otto esami. È molto interessante e aiuta a dare un nuovo ruolo al pane

in ogni occasione. Normalmente nel barbecue al primo posto c'è la carne e il pane è sempre lasciato nell'angolo. Mi piacerebbe mostrare ai consumatori che il pane può essere fantastico nei giusti abbinamenti con formaggio, vino, birra, carne, salse...

Quanti siete?

Oggi siamo circa 150 in tutto il mondo, il corso è partito sei anni fa. In futuro l'accademia potrebbe proporre corsi internazionali.

Un esempio di abbinamento interessante?

Tra un pane bianco molto acido e un formaggio blu francese dal sapore molto forte. Con una piccola noce è un abbinamento ottimo. Ma tutto è possibile: ci sono combinazioni che sembrano strane, ma incredibili. *F.M.*

livelli (ognuno da 16 ore): uno base per amatori, uno per ristoratori e panificatori e uno per assaggiatori. Obiettivi? Al ristorante scegliere i tipi di pane più adatti ad accompagnare le diverse

pietanze, in panificio, invece, raccontare ai consumatori le diverse sfumature delle pagnotte proposte, aiutandoli a valutare cosa comprare e facendo cultura del pane. ●