

La rivoluzione «dolce» di Liliana, maestra delle torte



A scuola. Liliana Panza e il maestro di pasticceria Alessandro Bresciani

Iseo

Responsabile dell'ufficio prestiti, ha lasciato la banca per dedicarsi alla sua vera passione

■ Avere il ruolo di manager di un grande gruppo bancario e lasciare tutto per diventare titolare di una dolceria è una scelta non da tutti. Per concretiz-

zarla servono carattere, idee chiare, voglia di lavorare e un dna da pasticciera. Proprio le caratteristiche che non mancano a Liliana Panza, oggi titolare della dolceria-panificio Lilla di Pilzone d'Iseo, aperta questa primavera in via Vittorio Veneto e oggi già avviata con il vento in poppa.

Nonostante sia figlia d'arte - papà Giuseppe è stato un fornaio apprezzato per 40 anni a Iseo e in molti paesi del Sebino -, il percorso di Liliana non era

scontato. A far scattare la molla che l'ha trasformata da responsabile dell'ufficio prestiti e garanzie di un istituto di credito a maestra di brioche, torte, deliziose paste alla frutta e panettoni, è stata la scomparsa di mamma Giacolina, che l'ha avvicinata di nuovo a papà Beppe. La vicinanza con l'uomo che fin da piccola le ha passato i segreti del mestiere, e quindi «tornare a vedere ogni giorno le sue mani abili, eleganti e delicate», come sottolinea Liliana, è stato determinante.

Ma essenziale è stato anche il fuoco sempre acceso della sua passione, che negli anni l'ha spinto a partecipare a corsi di panetteria e pasticceria tra la Cast Alimenti e la scuola alberghiera di Clusane, dove ha ricevuto gli insegnamenti molto preziosi del maestro Alessandro Bresciani.

La specialità di Lilla sono i lievitati, soprattutto dolci ma anche salati: Liliana ci si è dedicata e ci si dedica almeno 12 ore al giorno. Grazie all'uso di farine tipo 1 macinate a pietra - quelle che conservano parti dei chicchi di grano, fibre, sali minerali e un gusto «pieno» - i prodotti acquistano un gusto peculiare. L'obiettivo non è fare concorrenza alle pasticcerie, ma sfornare dolci semplici, esaltandone i sapori. E Liliana è pronta adesso a scoprire i segreti del cioccolato. //

FLAVIO ARCHETTI

