

Il “palco reale” del falò profuma di pane

Pubblicato: Venerdì 13 Gennaio 2017



E' il “Palco Reale” davanti al falò: il balcone dei Pigionatti non può essere ignorato da chi partecipa al grande rito collettivo del falò di sant'Antonio. Ma quella “vista privilegiata” sulla piazza è anche simbolo di tradizione varesina, tra le quali c'è a pieno titolo il panificio Pigionatti. Ma cosa significa avere una “vista privilegiata sul falò”, e rappresentare la tradizione di Varese più storica? Abbiamo provato a chiederlo ai diretti interessati.

UNA LUNGA, INFARINATA STORIA

«Tutto comincia da mio nonno, **Antonio Giorgetti**, che da **Brissago Valtravaglia** si è spostato in città nel 1925 – spiega il rappresentante della terza generazione dello storico panificio, **Davide Pigionatti**, al lavoro nel laboratorio che sta proprio dietro il negozio – Lui all'inizio era socio della cooperativa (con panetteria) di Biumo, insieme ad altri due colleghi. Poi hanno aperto ciascuno un negozio diverso: dividendosi tre zone di Varese. Il nonno ha scelto piazza della Motta perchè in piazza allora c'era il mercato degli animali».

Il negozio fa un grande successo e continua anche grazie a una storia d'amore nata tra i panini: «**Mio papà arrivava da Venegono Inferiore**, e conosceva mio nonno fin dall'epoca della cooperativa, perchè lavorava per loro. Quando mio nonno si è spostato in piazza della Motta, l'ha portato con se, come “uomo di fiducia”. Mio papà intanto si è innamorato e ha sposato mia mamma **Marcellina**, e a quel punto il nonno e il papà hanno cominciato a lavorare insieme nella panetteria, finchè poi il negozio è andato a loro».

Davide non è però diventato panettiere “per obbligo”: «**Io, a dire la verità, ho studiato ragioneria**, e ho anche provato a lavorare fuori. Ma ben presto mi sono reso conto che non faceva per me. Così sono tornato in panetteria, dove avevo vissuto la mia infanzia. E' quindi una scelta mia: è un lavoro che ha bisogno di passione e impone sacrifici, a me e alla mia famiglia. Quindi non può che essere scelto, come ci aveva già avvertito mio padre. Una scelta però che è stata aiutata da mia moglie: **l'ho fatto anche perchè mia moglie Patrizia ha scelto di aiutarmi, ha sostenuto le mie idee**. Non avrei potuto accettare, diversamente: Patrizia non è solo mia moglie e la madre dei miei figli. Patrizia non si è limitata a sopportarmi. E' il mio braccio destro, soprattutto per quanto riguarda gestione del negozio e anche le nuove idee e proposte per i prodotti».

Davide è l'unico, della sua generazione, a essere rimasto nella panetteria: «Noi siamo 5 fratelli: Antonia è la più grande, poi c'è Anna, Laura e Arialdo. Hanno tutti fatto scelte diverse. Ma hanno imparato tutti a lavorare qui, e quando ho bisogno d'aiuto ci sono sempre. Siamo una famiglia molto unita».

UN PALCO DAVANTI AL FALO'

Il panificio dei Pigionatti ha un legame fortissimo con la tradizione di sant'Antonio non solo perchè è proprio di fronte alla piazza, e i balconi di casa sono un vero e proprio “palco d'onore” da sempre: «Innanzitutto, mio nonno si chiamava Antonio, quindi quel giorno era già una festa di famiglia. Poi sant'Antonio è il patrono dei panettieri, e mio nonno coglieva l'occasione per aprire il panificio a tutti: per festeggiare il suo onomastico dunque, ma anche per festeggiare il santo patrono. Tant'è vero che per

molti anni il 17 gennaio chi passava di qui trovava aperto: prendeva un pezzo di pane e beveva un bicchiere di vino».

Il legame si consolida poi in altri modi: «La nostra famiglia è legata da sempre ai Monelli: mio fratello **Arialdo** è un monello, e nell'associazione ci sono cugini, nipoti e gente della Motta, cioè amici e “compesani” nostri».

Quest'anno, **Davide Pigionatti** farà parte del corteo che accende la pira: «L'ha accesa mio nonno, ora da due anni lo faccio anche io». E, infine, dopo l'accensione, il panificio è luogo di ristoro storico per chi ha fatto parte di quel corteo: le autorità possono rifocillarsi con il loro pan con l'uva, una tradizione della famiglia Pigionatti quanto è tradizionale sant'Antonio.

Ma il balcone? In realtà è usato solo dalla famiglia Pigionatti, nella sua versione più larga: tanto per intenderci, non si può “comprare” il posto in prima fila... «Il giorno di sant'Antonio per noi è un giorno di festa. Non è momento di lavoro o lucro. Tant'è vero che la sera di sant'Antonio, contrariamente ad altri negozi, non siamo mai aperti».

TRA TRADIZIONE E MODERNITA'

Il panificio Pigionatti, al di là di Sant'Antonio, è un punto di riferimento varesino tradizionale, anche perchè si trovano lavorazioni che sono sempre più difficili da trovare, come il pane con l'uva e il pane francese.

«Il **pane con l'uva** è ancora fatto con la ricetta di mio nonno, ed è impastato a mano perchè a macchina non viene nella stessa maniera: tant'è che lo prepariamo nel mastello – spiega Davide – Il **pane francese** è impastato ancora con tantissima acqua ed è molto leggero: quando cuoce l'acqua evapora e resta quasi vuoto, con tante bolle. Per farlo ci vuole pochissimo lievito e tanto tempo di riposo. e anche questo si può fare solo a mano. Le **michette**: adesso hanno un aspetto diverso, ma la pasta è sempre quella. e Infine facciamo ancora la pasta dura classica, che molti chiamano “mantovani”». Per non dimenticare il “**pane giallo**” il pane di mais fatto con la farina bramata tanto in uso da queste parti.

Ma la produzione è proseguita e si è arricchita di nuove proposte nate dalle esigenze degli ultimi anni, dove il consumo di pane è diminuito fortemente, ma è andato verso la strada della specializzazione e della qualità: «Le innovazioni nascono da tanti fattori: di solito perchè un cliente te lo chiede, ma anche da iniziative personali e dal mercato. Fino a poco tempo fa non si sapeva nemmeno cosa fosse il **kamut**, e fino a un po' di tempo fa non si panificava il grano duro. Tutte cose che ora invece fanno parte dell'offerta quotidiana». Tra le sue idee c'è il **pane alla segale con i semi di sesamo**: «Dove i semi di sesamo non sono “spolverati sopra” ma messi nell'impasto». oppure il pane realizzato con il **grano spezzato**: «Che è ancora più “integrale” dell'integrale».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it