



Panificio Cifarelli

LIEVITO NATURALE DA FRUTTA DI STAGIONE. VARIETÀ DI GRANI LOCALI.
RICETTE CHE VENGONO DALLA SAPIENZA ANTICA.
COSÌ LAVORANO I CIFARELLI, PANIFICATORI DA TRE GENERAZIONI

Vittoria Siggillino

Foto di Maria Rosaria Romaniello

Massimo Cifarelli, trent'anni appena, rappresenta la terza generazione dei panificatori Cifarelli, storico forno materano nato, nel 1947, nel quartiere Piccianello. Oggi il panificio ha due punti vendita, in Via Istria n.17, annesso al laboratorio, e in Via La Martella. Dietro il bancone alle prese con i clienti, Giovanni Cifarelli, padre di Massimo, che perpetua l'insegnamento di nonno Antonio. I Cifarelli ci mettono la faccia, ma l'attività, a conduzione familiare, impiega anche 11 addetti. Vende circa 5 quintali di pane al giorno e oltre un quintale di pasticceria secca. Un fatturato annuo di 350.000 euro lordi e la consapevolezza che solo attraverso la qualità si resiste nel tempo e si entra nel cuore dei clienti, con i quali i Cifarelli hanno sempre voluto il confronto. Grazie alle critiche si cresce. Oggi il pane è considerato un prodotto civetta, al quale è usuale asso-



ciare la vendita della pasticceria, delle focacce, dei biscotti dolci e salati. In particolare, Cifarelli ha lavorato molto sulla tradizione e ha riproposto ricette tipiche dei Sassi. Nei due panifici è possibile trovare biscotti salati come le "cancelle" fatte con pasta aromatizzata al finocchio, le "strazzate al cioccolato e caffè", i taralli al vino bianco, i cantuccini dei Sassi fatti con le mandorle, i "friscoli", bastoncini di pasta cotta e la focaccia cotta direttamente sulla pietra del forno a legna, la famosa "chianca". La scelta del nonno Antonio, ora, è la vita di questo giovane trentenne. All'epoca Antonio Cifarelli, non aveva grande alternativa. Suo padre aveva scelto per lui e

ganismi a differenza del lievito di birra che ne ha uno solo, il *saccharomyces cerevisiae*. Infatti, l'utilizzo del lievito di birra è stato limitato allo 0,7 per cento in favore del lievito naturale, perché la coltura di microrganismi derivati dalla frutta, conferisce un profumo fruttato al pane, a seconda della frutta di stagione utilizzata. Vengono impiegati anche fichi e uva. La farina di grano duro è il risultato dell'utilizzo di determinate varietà di grani duri locali, in particolare il grano svevo, il perseo e il casanova tutti coltivati nella collina materana. Il panificio predilige il grano duro Senatore Cappelli, coltivato nella campagna stiglianese. Massimo si reca ➤



così, anni dopo, ha fatto con i suoi figli. Li ha indirizzati verso una professione compiuta che non conosce crisi. E anche Massimo ha seguito la tradizione di famiglia e si emoziona quando racconta l'arte di fare il pane, meravigliosa ma molto difficile.

La giornata tipo al forno è divisa in due turni e gli orari sono particolari. È faticoso stare vicino ad un forno a legna e lavorare con le pale, soprattutto in estate. Ma è un mestiere che regala anche grandi soddisfazioni. Lo conferma il miracolo che si rinnova ogni volta che il pane esce dal forno.

"È un prodotto semplice, genuino, che delizia ancor di più - ci spiega Massimo - se fatto con ingredienti naturali". Presso il panificio tutte le materie prime sono controllate e prodotte in Basilicata: il lievito è realizzato facendo macerare frutta di stagione in acqua, in modo da arricchirsi di micror-

INNOVARE NELLA TRADIZIONE

Massimo Cifarelli, si è avvicinato alla panificazione con la voglia d'innovare senza perdere di vista la tradizione e la sua impresa ha sposato il progetto del "pane di Matera IGP" indicazione geografica protetta. Nel 2002, a capo dell'Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera, in accordo con Alsia e Confesercenti, Massimo Cifarelli è stato nominato presidente del Consorzio pane di Matera che ha redatto un disciplinare per ricostruire l'arte del pane secondo la tradizione contadina materana, descrivendo il modus che usavano le massaie dei Sassi. Nel disciplinare è indicato ogni dettaglio e racchiuso tutto il processo produttivo in una filiera cortissima. Il grano duro Senatore Cappelli di Stigliano viene lavorato dal mulino Brucella di Genzano che aderisce al Consorzio e trasformato in pane da quattro forni materani: il Panificio Cifarelli appunto, il Panificio Perrone Gennaro, Antico Forno di Lucia Perrone, Panificio F.lli De Palo. Il Consorzio, grazie al progetto, fa un prodotto che è al cento per cento lucano, e che si è distaccato completamente dall'uso di grani esteri mescolati con grani di media qualità, di cui non è possibile conoscere l'origine.





↳ periodicamente nei campi per controllare la crescita del grano e non lascia niente al caso. Il pane del forno Cifarelli ha una ricetta semplice: farina di grano duro, lievito e acqua, con pochissimo sale, il tutto lavorato bene a mano e per un tempo molto lungo, per dargli la forma dei raggi solari o del seno materno, simulacro di prosperità ed elogio ad un sapore millenario. Viene venduto a 2 euro e 20 centesimi al chilo. Un prezzo congruo alla qualità e all'andamento del mercato delle materie prime, che ha permesso al marchio materano di non soffrire la crisi e la flessione del settembre 2007, anno in cui il costo delle materie prime è aumentato vertiginosamente.

I Cifarelli hanno scelto un trasparente dialogo con i consumatori e chiesto il giusto prezzo per il loro pane. Altri forni, che non hanno fatto aggiustamenti sul prezzo, purtroppo sono falliti. E Massimo si è avvicinato alla panificazione con la voglia d'innovare senza perdere di vista la tradizione: la sua impresa ha sposato il progetto del "pane di Matera IGP" indicazione geografica protetta. Con il cambio generazionale, Cifarelli è stato protagonista e promotore del progetto pane di Matera, perché mosso dalla garanzia e consapevolezza di panificare con l'utilizzo di materia prima locale grazie ad una filiera cortissima. Garantire al consumatore qualità e sicurezza del prodotto, in un mondo dove spesso si manipolano e si alterano le materie prime, è la risposta tutta lucana di Cifarelli e del suo millenario pane cotto al forno a legna.

Dalla storica "cacciata dai Sassi", che aveva costretto nonno Antonio a fuggire e costruire la sua attività in quella che una volta veniva considerata periferia, di tempo ne è passato ma il pane è un elemento fondamentale della vita, oggi come ieri.



IL PANE DI MATERA

Storia, leggenda, tradizione. Sono queste le chiavi di successo del pane di Matera, le cui origini risalgono al Regno di Napoli e forse anche oltre, come confermato da numerose ed autorevoli fonti storiche. Nel 2008 il prodotto ha raggiunto un ambito e prestigioso riconoscimento, quell'IGP (Indicazione Geografica Protetta) di cui oggi può fregiarsi insieme ad altri soli 3 pani in Italia.

Un traguardo conseguito grazie ad una lunghissima tradizione e alla sapiente conservazione di processi lavorativi che lo rendono unico alla vista e al gusto. Il vero segreto, però, è nell'impiego di varietà di grano duro antichissime coltivate nella zona ("Cappelli", "Duro Lucano", "Capeiti", "Appulo", qualità tipiche da utilizzarsi almeno per il 20%, secondo il disciplinare), da cui si ottengono farine fantastiche. A lavorazione effettuata, si presenta con la forma "a cometto" oppure a pane alto, la pezzatura da 1 o 2 chili, lo spessore della crosta di almeno 3 millimetri, la mollica è di colore giallo paglierino con la

caratteristica alveolazione. Nel disciplinare, tra l'altro, si conservano anche le modalità di preparazione del lievito madre, che consentono di utilizzare ceppi di lievito che si sviluppano nel territorio di produzione. E' previsto inoltre l'utilizzo di essenze legnose locali, che esaltano il profumo e l'odore caratteristici del prodotto.

Istituzioni e panificatori materani, tuttavia, non si accontentano dell'Igp né di aver fatto conoscere ed apprezzare il pane di Matera a Londra, da Harrods. Si continua costantemente a lavorare per migliorarne la qualità e rendere ancora più saldo il legame con il territorio; da qui la sperimentazione di altre composizioni: una miscela composta da un 20 per cento minimo della varietà "Senatore Cappelli" e per la restante parte varietà provenienti dalla Collina Materana.

La Camera di Commercio di Matera e il Consorzio dei panificatori della città dei Sassi prevedendo l'ipotesi dell'allargamento della base produttiva, anche attraverso l'individuazione dei luoghi di lavorazione, vendita e distribuzione. Hanno costituito un gruppo di lavoro per pianificare un rafforzamento della filiera produttiva e la definizione di



Un pane che un tempo si cuoceva cinque chili per volta e che oggi vive di mezzo chilo. Pane buono anche per giorni, che appena indurisce si può bagnare e far diventare cialda. Un filo di olio, pomodorini tagliati a tocchetti, un pizzico di sale e mangiamo una meravigliosa semplicità culinaria. Oppure il pane cotto, con le rape e il sughetto di pomodoro fresco. Pane che imitano e che male riproducono nel mondo. Pane sinonimo di povertà. Pane fatto in casa che, a volte, qualche massaia materana porta ancora dai Cifarelli, per cuocerlo al forno a legna, come accadeva ai tempi di nonno Antonio, rinnovando il miracolo di questo alimento. ●



Foto:la

strategie di marketing che consentano di valorizzare la produzione sul piano qualitativo e di immagine. Del resto, parlare del pane di Matera significa non soltanto preservare una tradizione secolare ma anche tenere in piedi un tessuto produttivo fiorente e, non ultimo, promuovere il binomio tipicità-territorio, sempre più inscindibile per i consumatori consapevoli e per i viaggiatori del gusto. (V.V.)

Massimo Cifarelli, just thirty, represents the third generation of bread-makers Cifarelli, the historic bakery of Matera founded in 1947 in the Piccianello area. Today the bakery has two points of sale: Via Istria n. 17, next to the laboratory, and via La Martella. Behind the counter, dealing with customers, is Giovanni Cifarelli, Massimo's father, who continues the teaching of grandpa Antonio. The Cifarellis are personally involved but their activity, a family-run company, employs around 11 staff members and sells about 500 kilograms of bread a day and more than a hundred kilos of dry pastries. A gross yearly turnover of 350,000 € and the awareness that only through quality they can survive over time. Today bread is considered an "attraction product" which is usually associated with the sale of pastry, flat breads, sweet and salted cakes. In particular, Cifarelli has worked a lot on tradition and uses the typical recipes of Sassi. In the two bakeries you can find salted cakes such as the cancelle, made from dough flavoured with fennel, the strazzate with chocolate and coffee, the taralli with white wine, the cantuccini dei Sassi made with almonds, the friscoli, baked dough sticks, and the flat bread baked directly on the stone of the wood stove, the famous chianca. The choice of grandpa Antonio is now the life of this young thirty-year-old. At the time Antonio Cifarelli did not have other alternatives. His father had chosen for him and he did the same with his children years later.

*He steered them towards a job able to face the crisis: bread-making. Massimo has also followed his family's tradition and is moved when he speaks of the art of making bread, wonderful but extremely difficult. A typical day at the bakery is divided into two shifts and the working hours are particular. It is tiring to stand beside a wood stove and work with shovels, above all in summer. But this is a job which gives a lot of satisfaction. This is confirmed by the miracle which recurs every time bread comes out of the oven. Bread is a simple and genuine product if made with natural ingredients. At the Cifarelli bakery in fact, all raw materials are controlled and produced in Basilicata: yeast is made by macerating seasonal fruit in water and thus is rich in micro-organisms unlike brewer's yeast which only has one, *Saccharomyces cerevisiae*. In fact, the use of brewer's yeast has been limited to 0.7% in favour of natural yeast since the culture of micro-organisms derived from fruit gives the bread a fruity smell, according to the seasonal fruit used. In this period they use figs and grapes. Hard wheat flour is the result of the use of determined types of local hard wheat, especially Swabian, Perseus and Casanova wheat, all cultivated in the hills of Matera. In particular, the bakery prefers the hard wheat, Senatore Cappelli, grown in the lands of Stigliano and Massimo goes to the fields every now and then to check the wheat growth and never leaves anything to fate. The bread of the Cifarelli bakery in fact, has a simple recipe: hard wheat flour, yeast and water, with very little salt, very well hand kneaded to give it the shape of sun beams or mother's breast, the image of prosperity and praise to a centuries-old taste. Sometimes, it still happens that someone takes homemade bread or cakes to be baked in the bakery, as it was in the time of grandpa Antonio. But the young Cifarelli approached bread-making with the will to innovate without losing touch with tradition, and his business joined the project of the "PGI bread of Matera", Protected Geographical Indication. A brand acknowledged by the EU, produced thanks to a very short, and totally Lucanian, industrial chain.*