



Panificio “L'antico sapore del grano”

Laura Arcieri
Foto di Michele Morelli

Quello del panettiere è un mestiere antico e duro che richiede professionalità, impegno e costanza. Certo rispetto al passato quando si lavorava da “scuro a scuro”, praticamente dal levar del sole fino all'imbrunire, il peso della produzione si è attenuato grazie alle impastatrici automatiche, alla lievitazione programmabile e ai forni a gas computerizzati. “E' un lavoro che può diventare monotono se non fatto con passione, eppure benedetto e redditizio, non a contatto con sostanze nocive, e fatto di gesti vissuti come riti”. A descrivere così la sua attività professionale è Egidio Viola, che insieme a suo fratello e ai suoi genitori, supportato da un operaio e da un addetto alla vendita, a Latronico produce e commercializza pane, focacce, pizze bianche, rosse e farcite, fresche di grano tenero o integrali e taralli.

Mossa dall'interesse per l'arte bianca e dall'amore per la propria terra, la famiglia Viola, dieci anni fa prese in gestione per tre anni un panificio nel centro del paese e sei mesi prima della





UN LAVORO DURO,
QUELLO DEL PANETTIERE.
CHE SE FATTO CON AMORE PUÒ
PORTARE PERÒ A GRANDI
SODDISFAZIONI.
COME RACCONTA
LA FAMIGLIA VIOLA
DI LATRONICO

scadenza un'irrinunciabile opportunità gli si palesò davanti: l'acquisto di una licenza e la possibilità di mettersi in proprio. Raccolto il testimone da suoi concittadini che avevano un forno in una zona periferica, ne ha fatto la sua vera professione.

I clienti fidelizzati non hanno rinunciato ai prodotti da forno "Viola", presenza costante ormai sulle loro tavole, e il cambio di punto vendita (dal 2002 il panificio e biscottificio si trova in contrada Varrazzo, a circa due chilometri dagli stabilimenti termali), non ha determinato flessioni nel volume d'affari. Al contrario la vicinanza alle terme ha incrementato la diffusione e conoscenza dei prodotti. Infatti, dopo aver effettuato le cure, in tanti fanno sosta nello chalet di 18 metri quadri, sede dell'esercizio commerciale, per fare colazione con la pizza o, in particolare turisti pendolari, per acquistare pane da portare nei loro paesi.

Non molto distante dallo chalet ha sede il centro di produzione, che ospita il forno dotato di tre piani cottura; adiacente ad esso è il magazzino. Le dimensioni dell'azienda a condu-



➔ zione familiare sono modeste ma nel corso del tempo, oltre alla vendita diretta, che è una delle componenti caratteristiche delle imprese artigiane, il panificio Viola ha iniziato a distribuire i suoi prodotti in diversi punti vendita della zona. Ma Viola non vive di solo pane. La sua produzione si è arricchita di nuovi prodotti. Offre in media 450 chili di pane e pizza al giorno, con picchi il venerdì, il sabato e nel periodo estivo, circa 250 confezioni di taralli. A questi vanno aggiunti crespelle a Natale e il pane di Pasqua, il "puccidato", ricoperto di granelli di zucchero e contenente uova sode. Il tutto per un fatturato annuo di circa 100.000 euro.

Tra i vari prodotti da forno, il fiore all'occhiello dell'azienda sono i "taralli ad otto", caratterizzati da una spiccata tipicità e genuinità. Innanzitutto gli ingredienti (farina, acqua, lievito, sale) sono tutti naturali, senza aggiunta di conservanti, inoltre ogni tarallo viene "allungato" a mano: in un minuto si riesce a modellarne tre dei poco più di 1500 abitualmente prodotti impastando 40 chili di farina, per tre volte a settimana. Una volta pronti i taralli, lunghi 10 centimetri e con un diametro di 3 (dimensioni conferite loro da apposite formine), vengono ➔



Making bread is tiring but profitable. There are no health risks and if you have a passion for it, it never seems monotonous. A description of the job as given by Egidio Viola, who together with his brother and parents, and supported by a worker and sales manager, produces and markets bread, flat bread, white, red and stuffed pizzas, soft wheat or whole meal freshe and taralli in his town, Latronico.

After having managed a bakery in the centre of town for three years, the Violas seized the day, about seven years ago, to buy the licence for a shop on the outskirts.

Despite the relocation of their business to its new position around two kilometres from the spa, the customers have remained loyal to the bakery of "Viola", a constant presence on their tables, and they did not record any drop in the yearly turnover, which is around 100,000 Euros. Quite the opposite, its proximity to the spa has increased the diffusion and knowledge of the products, in fact, after drinking water at the spa, many people stop at the 18 sq. m chalet, the seat of the bakery, to have some pizza or to buy fresh bread.

Not far from the chalet, there is the production centre, in which there is the oven, three cooking surfaces, and the stock-room nearby.

The family-run business is not very large but, over time, apart from direct sales, which is one of the characteristic components of craft businesses, the Viola bakery started to distribute its products from several points of sale in the area.

The average daily production amounts to 450 kg of bread and pizza and about 250 packs of taralli. Around Christmas, they make crespelle and typical of Easter time is the "puccidato", bread covered with grains of sugar and containing hard-boiled eggs. The most sought-after product however is the eight-shaped tarallo, for its typicality and genuineness.

But beyond the quality of baked products, unquestionably the first success factor of any bakery, they should not neglect - in Egidio Viola's opinion - good service and thus availability of fresh bread throughout the day and care for the bakery environment, which must be clean, welcoming and familiar.



► imbustati e in confezioni da circa 300 grammi. L'attività ha inizio alle 3.30 del mattino quando due impastatrici vengono messe in opera. Una è dedicata al pane e l'altra alle pizze e ai panini. Dopo 45 minuti di impasto e quasi altrettanti di lievitazione vengono preparate le "pezzature" del pane da 1,400 Kg e da 2,600 Kg. Predisposte su appositi carrelli, lievitano ancora per altri 40 minuti, quindi vengono informate per essere pronte alle 9. Per pizze e panini la procedura è più breve: solo 25 minuti di impasto, cui segue la predisposizione delle forme e altri 30 minuti di lievitazione; infine il condimento e la cottura per 20 minuti. Intorno alle sette del mattino sono sfornati e si procede ad

"Per offrire, poi, un buon servizio al cliente, il forno deve garantire sempre la fornitura di pane fresco, non solo di mattina, ed è una buona strategia di marketing caratterizzare l'offerta e prestare attenzione all'aspetto del locale che deve presentarsi pulito, familiare ed esteticamente curato".

"Solo chi è orgoglioso di svolgere questo lavoro – ha concluso Viola – ottiene buoni risultati, come dipendente o lavoratore autonomo". ●



un altro impasto. Un ciclo di produzione dura cinque ore. Il pane necessita di molto tempo per essere preparato e anche per essere gustato appieno. E' lavoro, è vita, è un cibo antichissimo. E' fonte di guadagno e sacrificio.

"Nei panifici italiani - ha sottolineato Egidio Viola - il lavoro non manca ma sono pochi i giovani desiderosi di diventare fornai. Mettersi in proprio richiede la compresenza di importanti fattori come qualità, servizio e immagine".

La qualità è al primo posto tra i requisiti per il successo di questa attività. Il prodotto artigianale, sottolinea Egidio Viola, si distingue per freschezza e fragranza da quello di tipo industriale, spesso preparato con lievito di birra per far diminuire i tempi di lievitazione.



