

### PANIFICATORE L'arte bianca del pane

L'attività del **panificatore** artigianale viene svolta sia in modo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Il panificatore dosa gli ingredienti secondo le ricette e segue tutto il processo di preparazione del pane, dalla fermentazione della pasta alla cottura, applicando le tecniche di panificazione. Inoltre provvede alla preparazione degli altri principali prodotti da forno e dei lieviti e all'impastatura, alla cottura e alla conservazione dei prodotti finiti, attenendosi strettamente alle norme igienicosanitarie dettate dalla legge.

#### Ci sai fare se...

Per diventare un bravo panificatore è necessario applicarsi con impegno e possedere un mix di competenze di diverso tipo che possono essere migliorate solo con passione ed esperienza.

- **Competenze tecniche:** conoscere e saper valutare la qualità delle materie prime, conoscere le tecniche di funzionamento e manutenzione delle strumentazioni specifiche
- **Competenze scientifiche:** conoscere le basi di igiene e microbiologia
- **Competenze organizzative:** saper gestire e ottimizzare il tempo a disposizione



È un mestiere che si impara soprattutto sul campo ma, per inserirsi nel mondo del lavoro, è necessario avere un'adeguata formazione professionale.

- **Competenze matematiche:** conoscere e saper utilizzare le unità di misura e il concetto di "proporzione"

#### Scopri di più

Per svolgere l'attività di panificatore non è obbligatorio possedere un titolo di studio particolare. È un mestiere che si impara soprattutto sul campo ma, per inserirsi nel mondo del lavoro, è necessario avere un'adeguata formazione professionale.

La formazione può iniziare già alle scuole secondarie di secondo grado: ci si può iscrivere a un Istituto Professionale, Settore dei Servizi, Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (nel settore indicato è confluito il percorso formativo corrispondente a: Tecnico dell'arte Bianca).

Il percorso scolastico si articola in due bienni e un quinto anno finale che termina con l'esame di Stato. Ci sono anche numerosi corsi di formazione professionale organizzati su tutto il territorio nazionale.

## La curiosità che ti stuzzica

Le testimonianze iniziali legate alla panificazione vera e propria si ritrovano presso la civiltà Egizia: il primo tentativo venne fatto con l'orzo, che assieme al miglio era la più antica graminacea conosciuta dall'uomo.

Nell'antico Egitto il pane cotto nei forni rappresentava una moneta di scambio e in un catalogo del Nuovo Regno (oltre il 1000 a.C.) si enumerano almeno quaranta varietà di pani e di dolci.

Non solo in Egitto, ma anche nell'antica Grecia il pane rivestì un ruolo molto importante nell'alimentazione, tanto da essere oggetto di culto, rappresentato da una divinità femminile, la dea Demetra, ossia la Madre Terra o **"dea del pane"**.

A Roma i pistori (fornai) comparvero nel II secolo a.C., erano schiavi provenienti dalla Grecia appena conquistata. Fino allora i Romani avevano mangiato la clementina galletta, così dura da essere usata come piatto. Le focacce azzime iniziarono poi ad essere sostituite da pagnotte e bastoni segnati con tacche (servivano per dosare le porzioni).

Con la caduta dell'Impero e le invasioni barbariche, i forni vennero rasi al suolo e la panificazione fu confinata all'ambito domestico. Le uniche panetterie che riuscirono a sopravvivere furono quelle esistenti all'interno dei monasteri. Durante l'epoca del feudalesimo i signori fecero in modo di avere la gestione dei forni e dei mulini, impedendo ai propri sudditi di costruirne ad uso personale.

Con il trascorrere dei secoli l'arte della panificazione si fece sempre più raffinata e le ricette del pane destinato alle classi privilegiate si arricchirono di ingredienti. Nel periodo rinascimentale il pane conobbe una fase di grande splendore.

In tutta l'età moderna l'approvvigionamento del pane restò una delle principali preoccupazioni delle autorità. L'attività dei fornai veniva tenuta sotto stretta sorveglianza per evitare frodi sul peso e sulla composizione dei prodotti. Tuttavia, molte furono le sollevazioni popolari per il pane, come testimoniano sia l'episodio dell'assalto al forno dei "Promessi Sposi" collocato dal Manzoni nel 1628, sia la rivolta popolare del 1789 contro Maria

Antonietta e il suo re. Fu con la rivoluzione industriale dell'Ottocento che la panificazione "bianca" divenne cibo "comune", e le tante interpretazioni locali della ricetta contribuirono all'affermarsi della **Pizza**.

Con il trascorrere  
dei secoli l'arte della  
panificazione si fece  
sempre più raffinata...

## Il ricettario dei contatti utili

FIPPA - Federazione Italiana Panificatori, Panificatori Pasticceri e Affini | [www.fippa.it](http://www.fippa.it)

ASSOPANIFICATORI - Associazione Nazionale dei Panificatori | [www.assopanificatori.it](http://www.assopanificatori.it)

INAP - Istituto Nazionale Assaggiatori Pani | [www.assaggiatori-pani.org](http://www.assaggiatori-pani.org)

CITTÀ DEL PANE - L'atlante dei pani italiani, Promozione della cultura del pane e tutela del prodotto tipico | [www.cittadelpane.it](http://www.cittadelpane.it)

PANE ITALIANO - Il primo portale della panificazione italiana | [www.paneitaliano.it](http://www.paneitaliano.it)

PANE NOSTRUM - Festa internazionale del Pane, Senigallia (AN) | [www.panenostrum.com](http://www.panenostrum.com)

GRAN FESTA DEL PANE | [www.granfestadelpane.com](http://www.granfestadelpane.com)

## Sitografia

[www.taccuinistorici.it](http://www.taccuinistorici.it)  
[www.comune.torino.it](http://www.comune.torino.it)