

Earlybeck in Gstaad (BE) punta sul lievito madre

Ogni pane con lievito madre e 7- 48 ore di riposo dell'impasto

I pani di Earlybeck a Gstaad (BE) sono molto apprezzati dai clienti. Sono caratterizzati da una lunga lievitazione e da un proprio lievito madre con varietà di grani antichi. Ogni pane contiene lievito madre, quattro di loro sono pani di lievito madre puro.

I genitori dell'attuale proprietario Eric Oehrli hanno lavorato con una pasta madre secondo il concetto del pane «Schnitzer». Per questo, i grani interi sono stati macinati in un mulino a pietra e si è usato il lievito madre acquistato da Schnitzer. In questo modo, singoli pani speciali potrebbero essere prodotti con il lievito madre, ma non l'intera gamma. Questo concetto è stato infine abbandonato. Invece, le vecchie varietà di grano si sono messe in evidenza. Earlybeck è stato il primo a usare il farro originale. L'uso del proprio lievito madre è stato poi il passo successivo.

Il proprio lievito madre

Una buona decina di anni fa, Eric Oehrli ha iniziato a preparare il suo primo lievito madre, seguito da altri due. Ci è voluto un po' per convincere lo staff di produzione. Oggi, ogni prodotto da forno contiene una proporzione di lievito naturale, e alcuni contengono anche il lievito di birra. Earlybeck lavora ora con una pasta madre di grano, una di segale e una di farro. Il capo panettiere Luis Andrade è responsabile dei loro rinfreschi. «Quando si lavora con i nostri tre lieviti naturali, l'igiene è molto importante affinché non ci sia una contaminazione incrociata tra i lieviti naturali», sottolinea il proprietario Eric Oehrli.

«Il lievito madre ci appartiene come ci appartengono in famiglia i nostri quattro figli.»

Earlybeck ha deliberatamente usato il lievito madre con vecchie varietà: Per i lieviti naturali di segale, farro e frumento, vengono utilizzati rispettivamente solo UrDinkel, Waldstaudenroggen e grano rosso o Huron. Oehrli può ottenere gli ultimi tre



Eric Oehrli presenta la sua gamma di pani con puro lievito naturale.

dall'Associazione «Verein echter Weizen» (echterweizen.ch). Solo le farine delle quattro vecchie varietà sono utilizzate anche nel processo di rinfresco.

Quattro pani di puro lievito madre

La gamma di pane Earlybeck comprende quattro pani di puro lievito naturale prodotti senza l'aggiunta di lievito:

- Pane con lievito madre 100% grano (medaglia d'oro SBT 2016),
- Waldstaudenroggenbrot,
- UrDinkel 100% lievito madre (medaglia d'argento SBT 2018)
- UrDinkel 3G 100% lievito madre con tre semi svizzeri (semi di lino, semi di girasole, semi di colza).

Eric Oehrli è pienamente a favore del concetto lievito naturale: «Oltre ai pani di puro lievito naturale, ag-

giungiamo un po' di lievito naturale ad ogni impasto. Il lievito naturale ci appartiene come ci appartengono in famiglia ognuno dei nostri quattro figli», ha spiegato a «panissimo».

Lugano lievitazione

Eric Oehrli ci ricorda i ben noti vantaggi del lievito madre come il gusto, la freschezza e la digeribilità. Le persone che erano sensibili al pane gli hanno detto che tolleravano bene i suoi pani con puro lievito madre. Oltre al lievito madre e alle vecchie varietà, la lunga lievitazione di almeno 7 e un massimo di 48 ore ne è probabilmente anche la ragione. Tuttavia, i clienti devono essere informati che i pani a lievitazione naturale non possono essere paragonati al Pumpernickel o ai normali pani a lievitazione naturale tedeschi. I pani a lievitazione naturale UrDinkel sono in realtà molto dolci», spiega Oehrli. E per quanto riguar-

da il prezzo più alto, dice: «Se educi i clienti, sono disposti a pagare di più per un buon prodotto». Dato che non si deve buttare via niente a causa della buona durata di conservazione dei suoi pani, come nel caso del pane economico, la differenza di prezzo non è effettivamente più così grande, ne è convinto l'esperto.

Qualità che viene apprezzata

Secondo Oehrli, i pani a lievitazione naturale sono molto apprezzati dai clienti. Earlybeck è sinonimo di gusto fatto con materie prime fresche e locali. L'azienda familiare di quarta generazione, fondata nel 1910, è stata premiata con il vecchio marchio *Qualité*. Oggi è certificato *Naturel* e usa solo farina IP-Suisse oltre ad alcune farine biologiche (come quelle delle vecchie varietà). Fa anche testare regolarmente i pani dai Cavalieri del buon pane.

Christof Erne /ap