



Johann Ruppen

Il panettiere Alphonse Pellet (s), con il suo collaboratore il panettiere Arnaud Rostren, ha puntato su pani a lievito madre con una lunga lievitazione.

Alphonse Pellet, Uvrier (VS)

«La conoscenza del fornaio deve essere il pane, non la miscela in polvere!»

Da circa sei anni, il panettiere vallesano Alphonse Pellet utilizza un lievito madre che viene rinfrescato quotidianamente. Questo porta un valore aggiunto al negozio specializzato e, dal punto di vista dei clienti, i prodotti sono migliori e più naturali. Per Pellet, è chiaro che la felicità dell'artigiano dipende da questo processo tradizionale.

Oggi, quasi tutti i pani di Alphonse Pellet contengono lievito madre: dai panini alla baguette tradizionale al pane speciale «Quatre vallées» e altre specialità. Il panettiere di Uvrier (VS) ha introdotto il processo con il lievito madre dopo aver parlato con Sébastien Knecht, responsabile della Scuola Professionale Richemont Romandie, e aver seguito un corso sull'argomento: «Ho lasciato il corso con un modello che ho in seguito sviluppato e migliorato».

Il vallesano, che è stato premiato con il Pain d'Or del Cantone nel

2016, si è allontanato sempre più dagli additivi. Acerola (vitamina C), malto e lievito sono gli unici ancora utilizzati, conferma: «Usavamo dieci grammi di acerola per litro e li ridurremo a cinque grammi. Potremmo anche farne a meno. (...) Lo usiamo solo come misura di sicurezza nel caso in cui la pasta madre sia un po' poco resistente».

Fai da te

Alphonse Pellet non nasconde che in passato ha fatto ricorso a prodotti ausiliari e persino ai semilavorati.

Ma la sua idea di panetteria è cambiata. «È facile acquistare tutto ciò che viene offerto. (...) A un certo punto, però, bisogna chiedersi perché non lo si fa da soli!».

Per farlo, si affida alle materie prime della produzione integrata. «Per il burro, lavoro con un'azienda di Friburgo perché non ho trovato niente che sia più vicino e allo stesso tempo più artigianale. Le farine provengono da mulini della Svizzera francese, che forniscono prodotti di qualità costante da cereali svizzeri».

Con questo cambiamento, sta in un certo senso seguendo le orme di suo padre Henri, che gestiva la panetteria prima di lui. «Non ho lavorato direttamente con lui, ma ci siamo tenuti in contatto. Faceva i suoi impasti la sera. In questo modo hanno avuto il tempo di fermentare. Non per niente è stato uno dei primi Cavalieri del Buon Pane».

Il giovane Alphonse lo accusò di sprecare il suo tempo e gli consigliò, invece, di usare il lievito. «Dopo la morte di mio padre, ho pensato a lungo alle sue osservazioni e al suo

modo di fare. Questi non erano poi così stupidi...». Con il tempo, Alphonse Pellet ha rinunciato alle consegne per concentrarsi sulla vendita diretta. Ha cambiato alcune delle sue ricette e la sua idea di commercio.

«La sopravvivenza della panetteria artigianale dipende da un ritorno alla produzione tradizionale.»

Distingersi dalla mediocrità

Questo cambio di direzione non era così difficile agli occhi del maestro panettiere. Il suo unico obbligo era quello di convincere il suo team di produzione. Avevano paura del lavoro extra. Per convincere i suoi dipendenti, Pellet ha indicato l'argo-

Serie sul lievito madre

Nel 2021 «panissimo» ha messo in evidenza l'argomento del lievito madre. La serie di articoli in lingua italiana si può trovare online su: smppc.ch/lievito-madre.

mento di vendita della naturalezza da un lato e dell'arricchimento professionale dall'altro. «Se imparano a lavorare con il lievito madre, diventano panettieri migliori e si distinguono dalla mediocrità. Basta guardare la maggior parte delle persone per rendersene conto. Quando ne parli, ti sembra di parlare con degli alieni che non capiscono la nostra lingua». Pellet è convinto: «La sopravvivenza della panetteria artigianale dipende da un ritorno alla produzione tradizionale. La conoscenza del fornaio deve essere il pane, non la miscela in polvere!».

Acidità controllata

Il «buon riscontro» dei suoi clienti sembra dargli ragione. Le caratteristiche enfatizzate nei prodotti a base di lievito madre sono il gusto, la qualità e una maggiore durata di conservazione. Il valore di pH scelto è 5 – un livello di acidità che è ben accolto: «Se è troppo pronunciato, i clienti mi riportano i prodotti. Per esempio è stato il caso del pane di segale, che alla fine abbiamo reso più mite». Altri clienti sottolineano il vantaggio della migliore digeribilità dei pani. «Tuttavia, non possono spiegarne la ragione. (...) Dobbiamo spiegare loro ogni volta che questo è dovuto alla pasta madre e all'assenza di additivi». Deve essere ancora

Ben 145 anni d'attività

La Panetteria Alphonse Pellet SA di Uvrier (VS) è un'impresa familiare che è sempre passata da generazione in generazione dal 1876. Alphonse Pellet è succeduto ai suoi genitori, Henri e Fernande. I suoi figli sono entrati in azienda nel 2017. La figlia Magalie è membro del Consiglio dell'Associazione vallesana dei maestri panettieri-confettieri ed è specialista nel commercio al dettaglio. Il figlio Thierry ha completato il suo apprendistato all'età di 40 anni. Entrambi completano i circa 20 dipendenti dell'azienda, tra cui quattro apprendisti. Ora che Alphonse Pellet ha praticamente interrotto le consegne, si concentra sulle vendite nel suo negozio, oltre che alla sala da tè e sul servizio di catering. L'anno scorso, questi ultimi due pilastri sono stati colpiti dalla pandemia. Questo ha portato a un calo del 30% delle vendite. Al contrario, le vendite di prodotti da forno e di pasticceria sono aumentate del 20%.

svolto il lavoro di comunicazione. Il personale di vendita è coinvolto in questo compito, dice. Purtroppo, secondo il capo, spesso mancano di formazione continua: «Durante il giorno, una commessa lavora. Deve assentarsi dal lavoro per frequentare un corso.

«E' facile acquistare tutto ciò che viene offerto...»

Non possiamo mandare quattro o cinque persone allo stesso tempo. Quindi sarebbero quasi costretti a

frequentare i corsi serali. (...) Se non sono persone realmente interessate ai prodotti, la cosa è complicata».

100% artigianale

Per far sapere ai suoi clienti che è un artigiano al 100% e non usa additivi, Alphonse Pellet sta considerando diverse soluzioni. «Ho anche intenzione di fare pani con un tempo di riposo di 48 ore, contro le 15-20 ore di oggi. (...) Se siamo panettieri, dovremmo divertirci a usare le nostre conoscenze per produrre cose buone!» Johann Ruppen/ce/ap

facebook.com/boulangeriepatisseriepellet



La Panetteria Pellet in Vallese è una panetteria tradizionale.