



storie di arte bianca

di Marina Caccialanza

Panificio Eisenstecken

Pane o brot, è sempre arte bianca

Qualità, puntualità, igiene e gentilezza. Sono gli obiettivi che dal 1948 il Panificio Eisenstecken di Caldaro persegue con tenacia e serietà. Su questi principi è basata un'attività che è oggi florida realtà ed esempio per l'imprenditorialità del nord est



Siamo in Alto Adige, provincia di Bolzano, in quella zona intorno al lago di Caldaro denominata "strada del vino". Il nome la dice lunga, è sinonimo di eccellenza in campo enologico ma lascia trasparire anche un'idea di tradizione contadina, di sapori genuini. È un made in Italy dall'atmosfera mitteleuropea, quello che si gusta qui, dove la cultura nostrana e quella austriaca si fondono e creano uno stile tutto particolare, unico nel suo genere.

A Caldaro, nella sede del panificio Eisenstecken incontriamo Mario Cappuzzo che con Reinhold Eisenstecken, titolare col fratello Edwin dell'attività, dirige l'azienda che oggi conta 11 punti vendita nell'area tra Bolzano e Merano e distribuisce pane e prodotti da forno a vari supermercati, discounter, ristoranti e alberghi oltre a gestire un ottimo servizio di catering, dando lavoro a un'ottantina di operatori.

"Tutto nasce dalla passione del fondatore, Michael Eisenstecken, per la pasticceria. Dopo un inizio come panificatore e molti anni di attività come pasticciere, nel 1963 decide di aprire il panificio Eisenstecken insieme ai due figli. All'inizio si tratta di una produzione in conto terzi, ma con l'apertura delle prime filiali l'attività si espande e nel giro di una decina di anni diventa esclusivamente destinata ai numerosi negozi che vengono aperti in rapida successione. Oggi tutto il pane e la pasticceria di nostra produzione riforniscono esclusivamente gli 11 negozi di proprietà e una vasta clientela della grande distribuzione, di alberghi e ristoranti della zona".

Da bottega a impresa

Nel 2003 si definisce la svolta con l'ampliamento della sede di Caldaro dove un'intera palazzina viene adibita a laboratorio di panificazione e pasticceria e dove vengono ospitati gli uffici che gestiscono l'attività che, nel frattempo, esplora nuove possibilità di sviluppo. Nascono, così, nel 2007 un ramo d'azienda denominato Back Magic, che nel 2010 diventa linea Eis Brot, per la produzione di pane surgelato destinato a rifornire la clientela di-

slocata nei punti più lontani della regione e in Veneto e che presto raggiungerà la Lombardia oltre a soddisfare alcune realtà più vicine, come alberghi e ristoranti, che preferiscono disporre di prodotto pronto all'uso; e nel 2011, un nuovo indirizzo dello sviluppo aziendale, la vendita di pane self-service, con l'azienda Mister Bäcker self di Mario Cappuzzo e Reinhold Eisenstecken.

Tradizione mitteleuropea

Oltre cento tipi diversi di pane, ricette classiche e della tradizione germanica, specialmente pane nero e di segale, un mercato che sta riscontrando un rapido incremento. "Fino ad alcuni anni fa - spiega Mario Cappuzzo - il mercato locale era inflazionato dal pane tipico austriaco, a lunga scadenza. Oggi la tendenza è maggiormente rivolta al pane fresco, artigianale e senza conservanti. Noi produciamo esclusivamente con metodi tradizionali, senza l'impiego di semilavorati o nuclei. La lavorazione è manuale, utilizziamo una macchina formatrice solo per produrre la rosetta, il tipico formato comune della zona, di cui realizziamo volumi notevoli e per la quale occorrerebbe troppo tempo a mano. Tutto il resto viene lavorato dai nostri artigiani che dosano manualmente le ricette impostate dal computer con l'ausilio di gruppi meccanici. La prima volta che sono entrato in laboratorio sono rimasto, io stesso, colpito nel vedere uno stuolo di panettieri formare le ciabattine a mano; poi ho capito quanto questo modo di lavorare faccia la differenza. Siamo veramente orgogliosi di poter vantare una produzione su scala oggettivamente industriale mantenendo il valore aggiunto della manualità che insieme all'uso di materie prime di alta qualità ci permette di proporre un prodotto assolutamente superiore. Siamo fieri di mantenere questa tradizione".

Prodotti genuini, tra i quali anche un tipo di pane biologico prodotto appositamente per le scuole della zona secondo precise indicazioni e farine fornite dall'azienda sanitaria. Ulteriore prova, se mai ce





Panificio Eisenstecken Michael Eisenstecken, il fondatore, inizia come panificatore e pasticciere nel 1948 e nel 1963 decide di aprire il panificio Eisenstecken insieme ai due figli. Presto l'attività si espande: nel 2003 amplia la sede di Caldaro. Nel 2007 nasce il ramo d'azienda Back Magic, che nel 2010 diventa linea Eis Brot, per la produzione di pane surgelato per la clientela nei punti più lontani della regione e in Veneto. Nel 2011 parte la vendita di pane self-service, con l'azienda Mister Bäckerself di Mario Cappuzzo e Reinhold Eisenstecken. Oggi il panificio rifornisce 11 negozi di proprietà e una vasta clientela della grande distribuzione, di alberghi e ristoranti della zona.

ne fosse bisogno, della serietà e dell'impegno di Eisenstecken nel garantire la sicurezza e la genuinità dei suoi prodotti, certificati dal 2002 con ISO 9001:2008 e HACCP.

Organizzazione moderna

Un laboratorio perfettamente organizzato che ogni notte, dalle 22,30 alle 7 del mattino, sforna quasi un centinaio di quintali di pane oltre a una serie di prodotti alternativi come, per esempio, lo schüttelbrot due volte la settimana, il tipico bretzen o un pane appositamente prodotto ed essiccato per essere conservato in sacchetti, tagliato a tocchetti, per preparare i canederli, i tradizionali gnocchi di pane, piatto tipico della cucina altoatesina.

Pani della vasta tradizione mitteleuropea, di pezzatura varia, venduti sia a peso sia, nel caso dei pani con una shelf life più estesa, affettati e confezionati in sacchetti attraverso l'impiego di macchine da confezionamento apposite, come l'impianto fornito al panificio da Techno D, una linea di confezionamento automatica per prodotti da forno. “È

un impianto che soddisfa le nostre esigenze – afferma Cappuzzo. Il prodotto viene automaticamente pesato, contato, inserito nel sacchetto e chiuso in tempi brevi. L'azienda, inoltre, ci fornisce costantemente il supporto tecnico di cui abbiamo bisogno in ogni situazione, sia che si verifichi la necessità di variazioni o integrazioni della macchina, sia di assistenza in caso di malfunzionamento: un servizio attento degnio di una grande azienda”.

Passione e idee chiare per fare la differenza

La posizione in un'area fortemente influenzata dal turismo permette al panificio Eisenstecken di essere attivo su due canali di mercato paralleli: una diffusione vasta e costante in città nel periodo invernale e una presenza rilevante nel periodo estivo nelle zone frequentate dai numerosi villeggianti che affollano i monti e i laghi della zona dove il turismo gastronomico è un must accanto a quello puramente paesaggistico.

La connotazione familiare dell'azienda, pur con le sue dimensioni estese, gra-

zie alla stretta collaborazione tra Reinhold Eisenstecken e Mario Cappuzzo, favorisce i rapporti all'interno dell'organizzazione e della produzione mantenendo salde quelle caratteristiche artigianali care al fondatore e, nello stesso tempo, alimentandone lo sviluppo imprenditoriale.

“È fondamentale, per noi, garantire la sicurezza e la qualità – dichiara Reinhold Eisenstecken. Bisogna essere professionali: io mi fido solo di coloro che dimostrano la loro professionalità, non c'è posto per l'improvvisazione. Per questo pongo molta attenzione nella scelta dei miei collaboratori. Fare il pane è un lavoro duro e faticoso, che richiede una buona dose di sacrificio: si lavora la notte, per molte ore. Ma la provincia di Bolzano si applica con molta serietà alla formazione professionale, abbiamo ottime scuole e non è difficile trovare personale competente; inoltre, ritengo che sia giusto riconoscere il giusto valore al lavoro svolto. E poi il nostro è un lavoro che appassiona, che ci dà la possibilità di creare con le nostre mani qualcosa di unico.

Quando un lavoro piace, il sacrificio non esiste”.



Schuttelbrot



INGREDIENTI

per 10 pezzi

BIGA

Farina di segale	g 250
Acqua a 30 °C	ml 250
Lievito	g 20

IMPASTO

Biga	
Farina di segale	g 500
Farina di frumento	g 250
Farina di cereali maltati	1%/4%
Acqua a 30 °C	ml 850
Lievito	g 20
Sale	g 20
Finocchio	g 5
Cumino	g 5

PROCEDIMENTO

Per la biga sciogliere il lievito nell'acqua calda e mescolarlo con la farina di segale fino a formare un impasto di consistenza morbida. Lasciar riposare un'ora a ca. 30 °C. Lavorare la biga con gli altri ingredienti e lasciar riposare per ca. 10–15 min. Quindi formare dei panetti da 150 g e disporli su canovacci infarinati. Lasciar riposare altri 10 min all'aria in luogo umido (umidità all'85%). A questo punto i pani devono essere scossi con molta delicatezza: posare l'impasto su un'asse da pizza, appiattirlo facendolo ruotare in modo che diventi largo e sottile e cuocerlo in forno statico a 210–220 °C per ca. 30 min.

Segalino



INGREDIENTI

per 5 pezzi

BIGA

Farina di segale	g 220
Acqua a 30 °C	ml 200
Lievito	g 5

IMPASTO

Biga	
Farina di segale	g 450
Farina di frumento	g 330
Acqua a 40 °C	ml 900
Lievito	g 20
Sale	g 20
Semi di finocchio macinati	g 10

PROCEDIMENTO

Per la biga sciogliere il lievito nell'acqua calda e mescolarlo con la farina di segale fino a formare un impasto che deve essere lasciato a riposare per 1 ora a ca. 30 °C.

Impastare la biga e il resto degli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo, spolverarlo con la farina di segale e lasciarlo riposare per 10-15 min. Formare dei panetti di ca. 150 g ciascuno, disporli su di una teglia foderata con carta da forno e far cuocere a 220 °C in forno statico per ca. 30-35 min.

Filone Nero



INGREDIENTI

per 3 pezzi

BIGA

Farina di segale	g 240
Acqua a 40 °C	ml 190
Lievito madre (disponibile in panificio)	g 5

IMPASTO

BIGA

Farina di segale	g 360
Farina di frumento	g 400
Farina di cereali maltati	1%/4%
Lievito	g 20
Sale	g 20
Spezie macinate	g 20
Acqua a 35 °C	ml 530

PROCEDIMENTO

Per la biga impastare la farina di segale, l'acqua calda e il lievito madre e lasciare riposare l'impasto per 18 ore a 28-30 °C.

Lavorare la biga e i restanti ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. La temperatura dell'impasto dovrebbe essere di ca. 30 °C. Lasciar riposare per ca. 30 min, quindi suddividere l'impasto in 3 parti uguali di ca. 600 g l'uno. Preparare delle pagnotte della forma desiderata (tonda o allungata). Disporre le pagnotte su dei canovacci spolverati con farina di segale o in cestini. La temperatura dell'impasto e dell'ambiente deve raggiungere i 28-30 °C. Dopo 30 minuti infornare le pagnotte a 240 °C (modalità statica) insieme a una piccola pirofila d'acqua. Dopo 5 minuti abbassare la temperatura a 220 °C e lasciar cuocere per 1 ora.