

Il guru dell'arte bianca italiana? E' una varesina

Pubblicato: Venerdì 24 Maggio 2013



Non sono in molti a sapere che è una varesina, **Simona Lauri**, ad illuminare le sorti dell'arte bianca italiana. Questa bella signora bionda dall'aspetto rassicurante e madre di due bambini è in realtà una personalità vulcanica che tutto il mondo ci invidia.

Presidente della ©Food Italian Products, tecnologo alimentare e docente di panificazione negli istituti professionali, giornalista e scrittrice, giudice di gara nelle competizioni internazionali, da anni vive con un biglietto d'aereo sul comodino e sforna a ritmi regolari saggi e volumi tecnici che sono materia di culto fra gli addetti ai lavori ma anche per i semplici appassionati di impasti. E sulla rete spopolano le sue rubriche di panificazione sul portale della FIP (**Federazione Italiana Panificatori**) e sui magazine di settore come Pizza e Pasta.

All'ultimo **Campionato Mondiale della Pizza** dello scorso aprile è stata **giudice di gara** e consulente per diverse competizioni, oltre che redattrice di regolamenti come quello della gara di "presentazione", dove in gioco sono le caratteristiche estetiche del prodotto finale. Della vittoria nella gara di Pizza Classica del gavaratese **Leone Coppola** ammette con una punta di orgoglio bosino che «hanno vinto la professionalità, l'indubbia preparazione tecnica, la serietà e la competenza ma anche l'umiltà e la dedizione al proprio lavoro di un professionista che vanta, non a caso, diversi titoli. Ha vinto inoltre lo spirito di solidarietà di un team sempre in prima linea nelle manifestazioni per il sociale».

Simona proviene da diverse generazioni di fornai ed è orgogliosa di proseguire la tradizione di famiglia. Laureata in scienze dell'alimentazione, voce autorevole del **Gruppo Donne della FIPPA** da lei stessa creato, ci tiene a sottolineare che il duplice, oneroso impegno intellettuale e pratico insito nelle professioni dell'arte bianca costituisce un forte deterrente per le nuove generazioni: è questo il motivo per cui mancano all'appello numerosissime braccia per il suo mestiere. In particolare sono le "fornarine" ad essere maggiormente penalizzate: sul suo blog afferma che «è difficoltoso emergere come professionalità là dove il lavoro è prettamente notturno, l'ambiente è solo maschile e la mentalità legata ancora a falsi pregiudizi e cultura retrograda». Anche se siamo in Italia, la culla storica della pizza, che nasce sicuramente, come il pane, in ambito materno e femminile.??

«Del resto – prosegue Simona – nessuno vuole più dedicarsi alle professioni manuali perché vengono ritenute troppo “umilianti”. All’appello mancano anche falegnami, calzolai, maniscalchi... e la cosa sinceramente non mi stupisce, visto che per quindici anni sono stata insegnante nei Centri di Formazione Professionale. Ho lasciato circa cinque anni fa proprio perché queste scuole erano sempre più diventate dei veri e propri ripieghi per ragazzi demotivati, provenienti da un percorso scolastico pieno di insuccessi e senza alcuna sincera propensione per la nuova attività intrapresa. Questi centri si erano oltretutto ridotti a serbatoi di problemi sociali e comportamentali. Un atteggiamento che minava la motivazione di quei pochi quattordicenni seriamente già con le idee chiare riguardo al futuro».

Dagli allarmi ripetutamente lanciati dalle sigle di categoria nazionali si evince, insomma, che **l’arte bianca non è in cima ai pensieri dei più giovani**. «Vorrei però dire ai ragazzi che stanno decidendo del proprio futuro che **sia il pizzaiolo sia il panificatore sono lavori meravigliosi**: certo, alla grinta e all’amore per questo mestiere si devono coniugare necessariamente umiltà e spirito di sacrificio. La passione da sola non basta: è indispensabile impegnarsi seriamente in studi specifici e poi lavorare sodo e tenersi in costante aggiornamento».

Fuorviante e assolutamente lontana dalla realtà delle cose, secondo Simona, è l’idea di improvvisazione associata al mestiere degli impasti: un concetto veicolato dai sin troppi programmi televisivi di cucina in cui la pizza e il pane sono proposti come ozioso passatempo alla portata di tutti. «Ben vengano tali trasmissioni quando chi conduce ha una elevata preparazione e competenza tecnica e lessicale e diffonde cultura vera a 360 gradi. Però mi urtano i “personaggi” con dubbie doti tecniche che, sotto i riflettori, manipolano alimenti senza rispettare le fondamentali norme igieniche obbligatorie per legge: un cattivo esempio di professionalità per l’intera categoria che rappresentano. Per noi pizzaioli e panificatori autentici, un pezzo di pane o una pizza significano molto di più: hanno un portato alimentare, culturale e sacrale che vanno ben oltre la superficialità del facile consumo mediatico».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it