VareseNews

Il “dolce e amaro” dell’evoluzione dei panifici nella provincia di Varese

Pubblicato: Mercoledì 25 Ottobre 2023

Il profumo avvolgente del pane appena sfornato, la gentilezza del panettiere che conosce ogni cliente per nome e le quattro parole scambiate al banco che migliorano la giornata: momenti d’antan, legati a una tradizione che sembra destinata a svanire, per lo più nei piccoli paesi. Lo sa bene la **storica panetteria di Castello Cabiaglio che se entro il 30 novembre non riuscirà a trovare nuovi gestori sarà costretta a chiudere le sue porte.**

> Un viaggio nei (quasi) 100 anni della panetteria di Castello Cabiaglio: dall’impasto al cuore

Una **sfida che rappresenta un capitolo di un più ampio racconto che traccia l’evoluzione e la resilienza dei panifici in provincia di Varese. Ne abbiamo parlato con Franco Borroni, segretario dell’Associazione Panificatori della provincia di Varese**, che ha condiviso con noi la sua prospettiva sulla trasformazione di questo mestiere nel corso degli anni.

«Quaranta anni fa, c’erano circa 500 panifici nella nostra provincia; oggi, ne rimangono meno della metà – spiega Borroni -. Un drastico calo avvenuto in parallelo ai cambiamenti più ampi nella società e nelle abitudini alimentari. La grande distribuzione ha ovviamente influito notevolmente e le **panetterie**

tradizionali che si sono "limitate" ad offrire solo pane, sono spesso quelle che hanno dovuto chiudere».

Sono infatti molti oggi i fornai che oltre al pane propongono pizza, focacce, pasticceria da forno e, negli ultimi anni, anche un angolo caffetteria. «**La professione – spiega Franco Borroni – si è modernizzata e adattata alle esigenze dei consumatori**».

Un mestiere che, come molti altri, ha dovuto "adeguarsi" alle circostanze ma che, nonostante le sfide, ha anche conosciuto cambiamenti positivi che hanno reso la professione del panettiere "più umana". «Un tempo, la maggior parte dei fornai iniziava la giornata alle 2 del mattino – racconta ancora il segretario dell'Associazione Panificatori della provincia di Varese – ma con l'ausilio di attrezzature e macchinari moderni, molti ora iniziano a orari più decenti, alle 4 o 5 del mattino. Anche se ovviamente dipende dall'organizzazione interna di ciascuno».

Nuove attrezzature e macchinari che, sebbene non di molto, hanno reso il lavoro meno faticoso, aprendo le porte del settore a un numero crescente di professioniste: «Anche se il lavoro rimane molto impegnativo, oggi vediamo molte donne nei laboratori delle panetterie e alcune di loro gestiscono con successo intere aziende di panificazione» sottolinea Borroni.

I panifici attualmente operativi nella provincia di Varese, secondo l'ultimo dato disponibile, si contano tra i 200 e 250 e, nonostante la situazione possa apparire allarmante, in realtà è così stabile da circa un decennio. Il settore, purtroppo, ha "perso terreno" solo nei luoghi in cui non è riuscito a seguire l'evoluzione dei tempi. Le panetterie tradizionali, spesso a conduzione familiare e situate in piccoli borghi, continuano a svolgere un ruolo profondo nelle comunità, ma sono sempre più a rischio di chiusura.

«L'obiettivo principale ora è però quello di affrontare la **crisi di vocazione tra i giovani** – aggiunge Borroni -. L'ultimo anno ha visto una flessione significativa nell'interesse dei giovani a intraprendere questa carriera. La diminuzione delle iscrizioni alle scuole di formazione è una prova tangibile di questa sfida. Questo il motivo per cui, per garantire il futuro di questo mestiere, **stiamo lavorando a stretto contatto con gli istituti, sviluppando programmi che possano innescare la passione** nei giovani. Per diventare un vero artigiano del pane, devi **amare ciò che fai e il pane stesso**. Gli innamorati di questo mestiere prosperano e riescono ad anticipare le tendenze del mercato».

Quanto alla panetteria di Castello Cabiaglio, Borroni conclude con dispiacere: «Al momento non si è manifestato un interesse significativo. Sono molto dispiaciuto poichè, come accennato in precedenza, realtà come quella di Cabiaglio svolgono una funzione sociale di estrema importanza. Non solo è un luogo in cui gli anziani posso recarsi per acquistare il pane, ma è anche una sorta di "piazza", dove le persone ancora si incontrano e parlano. Restiamo in attesa, sperando che qualcuno si presenti e possa portare avanti questa tradizione».

Il negozio si trova in **via Matteotti 13** e chi fosse interessato può contattare il **340 3098763**

di Ilaria Notari