

## □ A TAVOLA



**FANTASIA**  
**Enrico Crippa, chef al Piazza Duomo di Alba, addenta il suo panino al tartufo bianco. A destra, Franco Aliberti, pasticciere a Vite; il ristorante voluto da Andrea Muccioli a San Patrignano. Molino Quaglia ha coinvolto Aliberti nel progetto «5 Stelle» con Aimo Moroni, Gianluca Fusto, Corrado Assenza e Simone Padoan, un cuoco, due pasticceri e un pizzaiolo**



## Pane, panini e farine? Dal parrucchiere...

**Paolo Marchi**

■ Sabato prossimo, 16 ottobre, si celebrerà un singolare World Bread Day, <http://kochtopf.twoday.net>. Protagonisti sono soprattutto i blogger, invitati a panificare nel web: «Il tema è libero: preparate un pane con o senza lievito, usate il lievito naturale, sperimentate nuovi tipi di farina, aggiungete dei semi... spazio alla fantasia». I risultati saranno messi in rete il 16.

Usare la fantasia è quello che fanno tutti non appena si va oltre il classico pane & salame. È capitato ad esempio ieri ad Alba, nelle Langhe, in occasione dell'inaugurazione dell'80ª Fiera del Tartufo Bianco che profumerà la città fino al 14 novembre. Enrico Crippa, chef del Piazza Duomo, 0173.366167, piazzaduomoalba.it, ha firmato il Nobile d'Alba. Gli ingredienti? Farina di nocciole (per il pane); olio, aglio e

acciuغه per il bagnetto color dell'oro; carne cruda, pancetta di Zibello, soncino e lamelle di tartufo albese.

Illustrini... Ma è anche un periodo tribolato questo per i fornai, che contestano un decreto ministeriale che permette ai contadini di produrre pane utilizzando il grano coltivato e di venderlo direttamente. Sono accusati dai panificatori di concorrenza sleale. In Italia pochi credono alla buona fede altrui, chi controlla l'origine delle farine? Chi conosce bene le sue sono i titolari del Molino Quaglia a Vighizzolo d'Este (Padova), 0429.649122, molinoquaglia.com. I Quaglia promuovono l'Università della pizza, l'Accademia del pane, supportano i pasticceri, tutto per diffondere la cultura della qualità. Le loro farine Petra macinate a mano presto cercheranno nuovi canali distributivi come librerie e parrucchieri, con tanto di fai da te di una torta.