

«Mi piacerebbe se uno dei nostri due figli continuasse la mia professione. Sono già venuti con me... però si sono addormentati entrambi»

«Qui a Bra noi artigiani del settore siamo in 19. E lavoriamo bene, evitando metodi sbrigativi più facili, ma che danno un prodotto meno buono»

Pietro De Lucia da 10 anni gestisce con la moglie Francesca la panetteria "L'arte bianca" di via Vittorio Emanuele

«Faccio 54 tipi di pane»

C'è un angolo di Campania e Calabria, nel mondo dell'arte bianca braidese, che con il tempo ha conquistato tanti di coloro i quali all'ombra della Zizzola vivono da sempre e anche chi, sotto la Zizzola, pur venendo da lontani lidi, si è stabilito per lavoro o altro.

L'arte bianca, si chiama questo angolo di Bra, in via Vittorio Emanuele, all'ombra del campanile della chiesa di Santa Croce, là dove, nel passato, quando

eravamo bambini, panificava il mitico "Colonna".

«Nasco in una famiglia di sarti: mio padre, mia madre, i miei fratelli e io, tutti, siamo cresciuti in questo ambiente di stoffe, metri, forbici aghi e fili. Mio papà, Antonio De Lucia, aveva una sartoria sua ad appena 17 anni, a San Felice al Canello, in provincia di Caserta». È il "Tipo braidese" di questa settimana a parlare, Pietro De Lucia, nato a Santa Maria Vico, sempre in

provincia di Caserta, il 14 giugno 1965.

I genitori, dalla provincia di Caserta si trasferirono ad Alba dove, a Mussotto. Il papà aprì una sartoria o, meglio, un laboratorio di confezioni, con alcune dipendenti.

Però, si sa, quando l'arte, le capacità artigianali di inventare e di creare con le proprie mani sono insite nel Dna di una persona, questa ama solitamente spaziare nei campi di attività più diversi, a patto di poter continuare liberamente a concretizzare le proprie idee e le proprie capacità.

«Mio padre», continua la sua storia di vita Pietro, «era anche appassionato di cucina e a un certo punto decise di chiudere il laboratorio e di aprire un ristorante pizzeria a Diano».

Così anche lei ha cominciato a fare il cuoco?

«Beh, intanto ho fatto il servizio militare e i miei genitori, presi dalla nostalgia, come succede a tutti quelli che per un motivo o per l'altro si allontanano dal proprio paese, sono tornati per un certo periodo in meridione. Nel 1985, quando ho finito il servizio militare, sono tornati ad Alba e mio padre ha aperto un nuovo laboratorio di sartoria, sempre ad Alba, alla Madonna della Moretta».

Così anche lei ha ripreso il mestiere di sarto.

«Sì, però non andavamo tanto d'accordo. Lui seguiva i canoni secondo i quali si era formato alla professione, io avevo idee diverse, c'era la voglia di rinnovarsi. Ho preso il diploma di taglio e cucito, come tutti i miei fratelli, ma a un certo punto ho preferito abbandonare e sono andato a lavorare come carpentiere. Una sera, in discoteca, ho conosciuto quella che sarebbe diventata mia moglie, Fran-

cesca, che è della provincia di Cantanzaro e lavorava in un negozio di alimentari di Bra. Intanto, un cugino di mia suocera, che negli anni '80 aveva una panetteria in via Umberto, mi chiese di rilevarne insieme una in via San Secondo. Mi sono sposato e poi, sempre con questo cugino acquisito, abbiamo rilevato una pasticceria in piazza Roma, che abbiamo trasformato in panetteria. Per tre anni abbiamo lavorato insieme. Intanto la famiglia era aumentata, con la nascita di mia figlia Federica che oggi ha 16 anni».

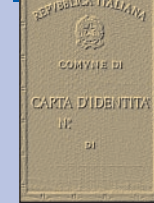
Lavorare in società, si sa, non sempre è facile. Così Pietro lascia piazza Roma e va a lavorare presso il Panificio-scuola di Valle Talloria, vicino al Gallo Grinzane.

«I sei anni passati in quel panificio mi hanno permesso di imparare bene il mestiere, dandomi le basi per in seguito avere totale padronanza dell'arte del pane ed esprimere e realizzare tutte le idee che avevo in mente».

Il cugino, però, lo richiama: a Bra c'è l'occasione di prendere la panetteria "ex Colonna", in via Vittorio Emanuele, vicino al negozio dei fratelli Sbottoni. «Ne ho parlato con mia moglie, che in quel periodo faceva la collaboratrice domestica, e abbiamo deciso di provare. Inizialmente questo negozio, che dopo la proprietà "Colonna" era passato di mano in mano andando sempre più giù, era solo una rivendita della panetteria di piazza Roma. Dopo un anno abbiamo pensato di vendere le due attività e io ho rilevato questi locali. Ora sono dieci anni che sono qui. Poco per volta mi sono fatto conoscere e il negozio ha acquisito la sua clientela».

Lei e la signora Francesca avete una figlia e un figlio. Spe-

LA CARTA D'IDENTITÀ



DATI ANAGRAFICI

Pietro De Lucia
nasce a Santa Maria Vico, in provincia di Caserta, il 14 giugno 1965. Il papà e la mamma sono



entrambi sarti e coinvolgono nella loro attività tutti i figli, quattro maschi e tre femmine, tutti diplomati in taglio e cucito, anche se poi, nel corso degli anni, prenderanno strade e attività diverse. È sposato con la signora Francesca e dal loro matrimonio sono nati due figli, Federica e Daniele.

L'ATTIVITÀ LAVORATIVA IN CITTÀ, CON L'AUSILIO DELLA MOGLIE

Pietro e Francesca lavorano insieme nel negozio di via Vittorio Emanuele, "L'arte bianca". Francesca sta in negozio, a stretto contatto con la clientela, Pietro, da solo, produce 180 chili di pane al giorno, cinquantaquattro tipi diversi: ogni giorno trenta qualità di pane e, a rotazione nei giorni della settimana, gli altri ventiquattro. Eccezionale la pasticceria della tradizione meridionale, prime tra tutte le specialità pastiera e sfogliatelle. Vero artista del forno, trova anche il tempo, ogni Natale, di creare delle vere e proprie opere d'arte. Va ricordata, l'anno scorso, la riproduzione della Zizzola. Quest'anno sarà di scena il presepe: case e monumenti, colorati semplicemente dall'impiego di ingredienti diversi nella composizione del pane. Dall'8 dicembre sarà un punto di riferimento per il Natale braidese. Da non perdere!

ra che uno dei due continuerà il suo lavoro?

«Nel 1992 è nato Daniele e mi piacerebbe che almeno uno dei due continuasse il mio lavoro. Ho già provato a portarli

qualche volta con me, ma me li sono ritrovati addormentati. Sono ancora piccoli, forse. Ma chissà, magari uno di loro... mi piacerebbe molto».

Caterina Brero



E, per Natale, dal forno salterà fuori... Betlemme

Com'è cambiato, nel tempo, il lavoro del panettiere. Una volta si lavorava di notte, ora pare non succeda più...

«Ci sono due tipi di giornata per i panettieri», risponde Pietro De Lucia. «Alcune panetterie sono attrezzate con celle apposite. Al mattino si prepara il pane, si mette in queste celle, si blocca a un certo punto la lievitazione per cui il panettiere può scendere alle 4, le 4 mezza del mattino, il forno si accende da solo e lui prende i carrelli e mette il pane nel forno. Finito di cuocere il pane, si prepara quello per il giorno dopo. Poi c'è l'altro sistema. Alla sera si impasta - ed è quello che fanno la maggior parte dei diciannove panettieri di Bra, dove il pane è buono -, poi si scende prima e si va avanti con il lavoro. Dipende anche da quante persone lavorano nel pastino».

Voi quanti siete?

«Fino ad oggi me la sono sempre cavata da solo».

Ma quanto lavora ogni giorno?

«Mi resta ancora del tempo libero, soprattutto quando sono meno impegnato con la pasticceria».

Ma dorme?

«Certo che ho il tempo per dormire».

Però il pane fatto tradizionalmente è più buono?

«Diciamo che nelle celle si può solo mettere pane lavorato con strutto, pane comune, perché il pane senza grassi, ad esempio, o i pani grossi non si possono mettere».

Oggi i pani sono tantissimi. Lei quanti tipi diversi ne produce?

«Produco cinquantaquattro diversi tipi di pane, e non bastano mai. Ci sono i trenta classici giornalieri e poi, a rotazione durante la settimana, pani speciali, che la clientela apprezza in modo particolare. Io poi sono fortunato, perché i miei clienti hanno fiducia in me e quando tiro fuori qualche novità la provano, amano sperimentarla».

Ma le novità che continuamente sforna sono frutto di studio o di ingegno?

«Certe informazioni si possono avere dalle riviste specializzate del settore o dalle proposte degli agenti di commercio. Ma ogni panettiere, quando mescola gli ingredienti, ci mette del suo. Certo, si può acquistare un nuovo preparato, seguire le istruzioni e ottenere un certo tipo di prodotto. Io preferisco studiare gli ingredienti dei preparati e, attraverso essi, creare il mio prodotto. Insomma, amo fare le cose che piacciono a me».

Oltre il pane c'è anche la pasticceria. Quando la fa?

«La pasticceria si fa di solito il pomeriggio o il giovedì, visto che, con la chiusura pomeridiana, ho più tempo a disposizione».

A questo punto, mi si permetta una segnalazione da golosa che ama andare oltre i biscotti, i baci di dama e tutto quanto la pasticceria può offrire: dal signor Pietro c'è dell'altro, cioè tutta quella pasticceria della tradizione meridionale che ha una caratteristica sopra tutte, quella di avere il sapore e il colore del sole del sud. Una pastiera napoletana da togliere il fiato, sfogliatelle, cannoli e chi più ne ha più ne metta. Infine, ci sono le vetrine natalizie.

L'anno passato la parte del leone l'ha fatta una riproduzione puntuale, in pane naturalmente, della Zizzola. Giovedì scorso, al momento dell'intervista, abbiamo sorpreso il signor Pietro intento a costruire una Betlemme di pane, con case e monumenti meticolosamente ricostruiti nei più piccoli particolari.

E dove meglio potrebbe essere accolto Gesù Bambino, figlio di Maria e di Giuseppe, il falegname? **c.b.**



Pietro De Lucia accanto alla consorte, signora Francesca, con la quale da due lustri gestisce la panetteria "L'arte bianca" di via Vittorio Emanuele, "ex Colonna". Oltre alla impressionante varietà di tipi di pane offerti alla clientela (trenta "stabili" e ventiquattro "a rotazione", nell'arco della settimana), il signor Pietro è specializzato nella realizzazione di ottimi dolci tipici del meridione d'Italia. Inoltre, in occasione delle festività di fine anno, realizza sempre qualche opera d'arte con la farina. Nel 2003 sfornò la riproduzione della Zizzola, mentre in questi giorni sta preparando un presepe di pane, che sarà finito per l'8 dicembre.

Il comm. Giuseppe Piumatti, nominato cavaliere dell'Ordine del tartufo e dei vini di Alba I.P.



Domenica 21 novembre nel castello di Grinzane Cavour, durante il periodico Capitolo del sodalizio ideato e creato da Luciano Degiacomi, dedicato alla commemorazione del sindaco di Castiglione Falletto e fondatore della cantina cooperativa "Terre del Barolo", Arnaldo Rivera, alla presenza di numerose autorità, il comm. Giuseppe Piumatti, titolare e amministratore unico della "Bra servizi srl", azienda "leader" nel settore dell'ecologia e dell'ambiente, è stato nominato cavaliere dell'Ordine del tartufo e dei vini d'Alba. In foto: il momento del coronamento dell'"iter" d'ingresso nel prestigioso sodalizio da parte dell'imprenditore braidese.

MEDIUM GIGLIO

L'uomo dai poteri paranormali

➔ Riunisce amori impossibili

➔ Prepara rimedi specifici per ogni singolo caso

Interpellatelo anche voi per:
AMORE, AFFARI, MALIE
RICEVE A SALUZZO

Per appuntamento telefonare
ai n° 335 6174771 - 0175 240392