



PROFESSIONE | FARE CULTURA SULLA PANIFICAZIONE RICHIEDE UNA PREPARAZIONE SPECIFICA: IL PUNTO SUI CORSI

# COME DIVENTARE SOMMELIER DEL PANE



FEDERICA MACCOTTA

**BRESCIA.** Mettere il pane al centro. Assaggiarlo, analizzarlo, annusarlo. Per poterlo raccontare e abbinare. In Germania, all'Accademia tedesca dei prodotti da forno di Weinheim, c'è un corso che forma e certifica la figura di bread sommelier. Abbiamo incontrato uno di loro, Tommy Lebe, in **Cast** Alimenti a Brescia. Spunto che ci ha portati a

indagare su questo tipo di professionalità in Italia. Nel 2009 ha preso vita l'Inap, Istituto nazionale assaggiatori pani. «Abbiamo messo a punto un metodo di assaggio che non fosse solo descrittivo, ma anche scientifico», spiega il direttore Walter Cricri. Salato, amaro, croccantezza o elasticità sono stati trasformati in valori misurabili. Il metodo, depositato al Ministero dei Beni culturali, comprende

*Arte. Una pagnotta artistica molto particolare firmata Tommy Lebe, master baker e consulente, autore di Bread. Art. Work, pubblicato da Ireks. La versione italiana è attesa per l'autunno*

anche un ventaglio delle fragranze del pane e una sorta di pantone dei colori di crosta e mollica. L'Inap propone in tutta Italia corsi di tre

livelli (ognuno da 16 ore): uno base per amatori, uno per ristoratori e panificatori e uno per assaggiatori. Obiettivi? Al ristorante scegliere i tipi di pane più adatti ad accompagnare le diverse

in ogni occasione. Normalmente nel barbecue al primo posto c'è la carne e il pane è sempre lasciato nell'angolo. Mi piacerebbe mostrare ai consumatori che il pane può essere fantastico nei giusti abbinamenti con formaggio, vino, birra, carne, salse...

## L'INTERVISTA

### «SIAMO 150 ESPERTI IN TUTTO IL MONDO»



**Tommy Lebe, lei è certificato bread sommelier all'accademia di Weinheim, in Germania. Cosa significa?**

Significa imparare tutto sul pane. La storia del pane, il foodpairing. Si studiano vino, formaggio, carne, per scoprire quali tipi di ingredienti sono perfetti con quali tipi di pane.

**Come si diventa sommelier del pane?**

La formazione dura otto mesi e ci sono otto esami. È molto interessante e aiuta a dare un nuovo ruolo al pane

**Quanti siete?**

Oggi siamo circa 150 in tutto il mondo, il corso è partito sei anni fa. In futuro l'accademia potrebbe proporre corsi internazionali.

**Un esempio di abbinamento interessante?**

Tra un pane bianco molto acido e un formaggio blu francese dal sapore molto forte. Con una piccola noce è un abbinamento ottimo. Ma tutto è possibile: ci sono combinazioni che sembrano strane, ma incredibili. *F.M.*