

www.italiangourmet.it

STORIE ARTE BIANCA



## PANIFICIO GARGANO, tutto come a casa!

IL PANIFICIO GARGANO HA APPENA RICEVUTO I DUE PANI DALLA GUIDA PANE & PANETTIERI 2023 DEL GAMBERO ROSSO. INCONTRIAMO IL TITOLARE, SALVATORE GARGANO, POCO PRIMA DELL'ASSEGNAZIONE DEL RICONOSCIMENTO.

→ di Lucia Lombardi  
→ foto courtesy of Panificio Gargano

54 ■ il panificatore italiano

Figlio d'arte, palermitano doc, 52 anni, tre figlie. Gestisce il forno di famiglia, nel quale lavora dagli anni '90 con passione e voglia di evolvere la professione. Suo padre Giuseppe inizia giovanissimo a lavorare scendendo in città, poi finalmente, nel 1960, realizza il sogno di aprire la sua attività. In un quartiere all'epoca di nuova costruzione, situato in un crocevia di strade a scorrimento veloce, sinonimo di un'evoluzione cittadina in pieno boom economico e quindi di una zona che ancora oggi vede un target di clientela molto vario, «dal manovale alla famiglia. Quello che è cambiato nel corso del tempo è il consumo di pane!» racconta Salvatore, che ha visto compiersi un vero e proprio cambiamento. «Non c'è più la cultura del pane, ormai per una famiglia di tre persone vengono acquistati al massimo dai due panini ai cinque bocconcini. A Palermo il mezzo chilo non va, vanno piccole pezzature. Io produco il pane tipo Altamura e lo vendo a pezzi. I clienti, ormai dal Duemila, scelgono maggiormente proposte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176

**ZOOM**

In laboratorio Salvatore Gargano è supportato 2 panettieri più 1 aiuto, 1 pasticciere e 1 rosticciere, mentre in negozio la nipote è in cassa e 2 banconiste alla vendita. Il laboratorio consta di 100 mq, mentre 80 mq sono dedicati alla vendita, all'esterno c'è un gazebo con tavolini dove fermarsi a mangiare senza servizio al tavolo.

realizzate con il rimacinato e un'idratazione maggiore, prima l'80% veniva prodotto con farina bianca. Siccome non si vive di solo pane, nel corso dei decenni abbiamo ampliato sempre di più l'offerta dedicandoci alla gastronomia tipica, rosticceria veloce, pasticceria e, durante l'estate, alla gelateria».

**Si sfoma pane tutto il giorno**

Da Gargano si produce tutto "come a casa", panelle, arancini - duecento al giorno - cannoli e altre specialità della tradizione palermitana, genuine e semplici, non gourmet ma gustose, e immancabili.

«Qui c'è l'usanza di sfornare il pane fino alle sette di sera, produciamo per due turni di lavoro, per questo motivo i giovani si allontanano da questo mestiere, non lo vogliono più fare» con il rischio di perdere conoscenze, tradizioni. «Al giorno realizzo 120 kg di pane - spiega Salvatore - che è poco e non giustifica il doppio turno, così nel tempo ho istruito il personale alle varie produzioni, come quelle dei biscotti, pizze, pasticceria da forno, con prelibate cassate di frolla al forno, tortine di mele, o pere alla ricotta locale o il gelo di mellone. Realizzo anche pane con farina di Tuminia siciliana contiene poco glutine e molte proteine».

**La certezza di un fornitore serio e di fiducia**

Grazie alla collaborazione con il distributore **Antonio D'Agostino, D'Agò** (eccelsicibi.it), Salvatore Gargano riesce a trovare le farine ideali per le sue produzioni e avere la certezza di riceverle al momento giusto, come le rimacinate di Molino Quaglia e la Petra per i panettoni. «D'Agò è una persona seria e affidabile, l'ho conosciuto sei anni fa tramite Morandin, prima nella mia zona c'era scarsa e inaffidabile distribuzione, ora con lui è un'altra cosa, quando richiesto, mi porta tutto il necessario. Consigliandomi anche materie prime di livello per altre ricette».

**Le figure di riferimento e ispirazione**

«Nel 2000 sono diventato lievittista in **Cast** Alimenti, specializzandomi con Iginio Massari, Achille Zoia e Mauro

Morandin, quest'ultimo mi ha aperto un mondo, per me è stato anche un maestro di vita, umiltà e conoscenze, tutto ciò mi porta a realizzare per il mese di dicembre 1500 panettoni». Nel 2007 ha cominciato a seguire i corsi sugli impasti di Ezio Marinato, «un professionista di grande umiltà e umanità, ora un amico. Mentre per la pasticceria, pralineria e torte da forno, un riferimento è stato Stefano Laghi».

Per Salvatore Gargano un'altra icona è stata la figura paterna «non è stato semplice lavorare assieme, le lotte intergenerazionali e di visione c'erano, ma i problemi che mi creava sono stati congeniali alla crescita personale e professionale, così da portare comunque avanti la mia visione sulla panificazione! Ho seguito percorsi e figure come quelle di Santi Palazzolo e Luigi Biasetto, che mi hanno indirizzato a corsi motivazionali, utili a comprendere i punti bui della vita e a gestire il gruppo di lavoro, congeniali al rapporto quotidiano coi miei collaboratori e la famiglia», tenere insieme tutto con le pressioni quotidiane che la vita ci pone innanzi non è sempre facile, e trovare figure di riferimento e ispirazione nel proprio mestiere non è cosa scontata. «Se non ti attivi in autonomia, non ti aiuta nessuno, lavoravo 14 ore al giorno e non stavo bene, ero sempre immunosoppresso, così a 50 anni ho ripreso la mia vita in mano e si vede in ogni aspetto. Sto imparando a delegare, sono un accentratore e non è facile, devo ringraziare i miei collaboratori perché riesco a dedicarmi più alla mia persona facendo corsi, come quello di inglese. Nel mestiere della vita, accrescere le competenze aiuta a gestire se stessi e gli altri». •