

Il Pane di San Gaudenzio che piace all'Accademia

Premio Dino Villani alla pasticceria Gramigni

NOVARESE

La delegazione di Novara dell'Accademia italiana della cucina ha scelto il vincitore del premio nazionale 'Dino Villani' che fu uno dei fondatori dell'Accademia. Il riconoscimento sarà attribuito alla pasticceria 'Ettore Gramigni' per aver riscoperto e mantenuto la tradizione del 'Pane di San Gaudenzio'. L'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 da Orio Vergani, è istituzione culturale che tutela le tradizioni della cucina italiana e ne promuove e favorisce il miglioramento in Italia ed all'estero oltre a studiare i problemi della gastronomia e della tavola e promuovere e favorire iniziative dirette alla ricerca storica». E poi di premiare quegli esercizi commerciali che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza delle tradizioni nazionali, regionali e locali. Il premio verrà consegnato lunedì 25 ottobre alle 11 presso la sede di Novara di Confartigianato Imprese. «Il pane di San Gaudenzio - spiega il de-

legato AIC Piero Spaini - non viene più prodotto solo per il tempo della festività del nostro Santo Patrono, ma è un dolce gradito tutto l'anno. Il premio viene attribuito a 'prodotti artigianali tradizionali da tutelare' quindi ad artigiani del gusto, artigiani che mettono passione e competenza nel loro lavoro, non solo in campo dolciario od alimentare, ma anche in tutte le varie attività artigiane. La nostra delegazione ha pertanto identificato nel 'Pane di San Gaudenzio' un prodotto da tutelare la cui tradizione deve essere mantenuta, favorita e tramandata. Il nome, questa è storia e non leggenda - non fu brevettato e neppure la ricetta ed oggi un po' tutte le pasticcerie producono il Pane di San Gaudenzio, chi più ricco, burroso, chi più modesto, altri con una base di marron glacé o marmellata, ognuno cerca di far-

*Un prodotto
che rappresenta
la storia della città
come i biscottini*

più richiesti. Richiamata a una lunga tradizione, una bontà antica quanto sempre attuale». Con una ricetta rimasta intatta e invariata nel tempo.



MAURIZIO
GRAMIGNI
CON IL PANE
DI SAN
GAUDENZIO

ne una sua specialità». Alla pasticceria Gramigni, invece, lo si produce senza alcuna variante in ogni periodo dell'anno. «E lo facciamo dal lontano 1964 - conferma il titolare Maurizio - ed è di fatto uno dei nostri dolci più richiesti. Richiamata a una lunga tradizione, una bontà antica quanto sempre attuale». Con una ricetta rimasta intatta e invariata nel tempo.

dall'altro conferma la bontà della nostra scelta di produrre il Pane di San Gaudenzio solo per il nostro negozio di corso Cavour senza la necessità di appoggiarci in alcun modo alla grande distribuzione. Lo produciamo tutto l'anno, praticamente senza alcuna interruzione. I novaresi, ma non solo, dimostrano sempre un alto gradimento. Forse proprio perché, nonostante il passare del tempo, questo 'pane' non è mai cambiato. E non avverte alcuna necessità di farlo nemmeno per gli anni a venire». Ma c'è di più perché l'occasione del premio al Pane di San Gaudenzio prodotto da Gramigni ha permesso che «si sia instaurata con piacere - conclude Spaini - una collaborazione con Confartigianato Imprese Piemonte Orientale e la nostra delegazione dell'Accademia della cucina».

Flavio Bosetti

«Perché la tradizione non si tocca - continua Gramigni - è certi prodotti risultano vincenti proprio per questo motivo. Uvetta, noccioline, uova e zucchero sono sempre protagonisti imprescindibili per la gioia dei palati di grandi e piccini. Questo riconoscimento, inutile sottolinearlo, mi gratifica molto. Da un lato premia il nostro appassionato lavoro,

*«È uno dei dolci
più richiesti
non solo durante
le feste patronali»*

ne tra Confartigianato Imprese Piemonte Orientale e la nostra delegazione dell'Accademia della cucina».