

Salviamo il pan candeal

Disavventure di un tesoro gastronomico in via di estinzione

“Il pan candeal è una reliquia condannata a morte”, mi ha detto il mio amico Iban Yarza, di Bilbao, autore di libri così importanti come Pan de Pueblo e Pan Casero, a parte qualche altro. Mi è bastato commentare la progressiva scomparsa dei pani candeal sulle tavole dei ristoranti e dei panifici spagnoli per fargli esprimere con chiarezza il suo disappunto: *“Nel nostro Paese ci sono due tipi di pane che si stanno perdendo: la pagnotta comune e il pan candeal. Ovunque vengono utilizzati impasti carichi di lievito e additivi che rendono il pane simile a polistirolo.*

È inspiegabile per me che stiamo emarginando un pane così raffinato, sofisticato e squisito pieno di legami medievali. È incredibile quanto poco apprezzamento dimostriamo nei confronti di uno dei nostri prodotti gourmet”.

“Candeal è un tesoro che le nuove generazioni non capiscono, non è nemmeno valorizzato in certe aree gastronomiche. La sua qualità decrescente è aggravata da un'evoluzione dei gusti. Né i giovani lo apprezzano, secondo quanto mi dicono i fornai di mezza Spagna, né i nuovi professionisti hanno imparato a farlo. La gente va fuori di testa con le briciole altamente idratate. Il più paradossale di tutti è che i panini cinesi (mantou, bao), ora tanto di moda, al vapore, sono fatti con impasti simili a quelli del candeal.”

D'altra parte, i pani con idratazione inferiore al 50% non sono conosciuti tra gli anglosassoni, e quindi non esistono per il loro mondo.. Nell'enciclopedia **Modernist Bread** di Nathan Myrvol, dove non sono menzionati. Comportamento simile a quello di tanti dilettanti e professionisti che discutono nei forum del pane dal Nord America o dal Regno Unito.

Quando il British Museum ha chiesto allo chef italiano con sede a Londra Giorgio Locatelli di ricostruire il pane di Pompei, lo ha fatto con un impasto idratato. Una chiara ignoranza della storia al punto che i pani pompeiani a bassa idratazione e a doppio strato hanno preceduto i nostri pani popolari, denominati de **polea, carrucha o carrillo** e provenienti da diverse aree spagnole”.

Definiscimi un buon pan candeal

“Bella pelle dorata che crepita quando viene pressata; mollica bianca, densa e marrone; alveolatura minimale, dal sapore intenso di grano, e dalla consistenza setosa e burrosa, simile al più raffinato dei biscotti.”

Dove risiedono i problemi?

“Fin dall'inizio, nella sua preparazione. Se gli impasti sono troppo idratati, si aprono e possono dare prurito, e se l'acqua viene risparmiata più del necessario sono troppo secchi. I pani candeal non vengono impastati, ma vengono affinati tramite rulli dove l'impasto viene degasato fino a raggiungere la consistenza desiderata. Prima di essere una scienza, la raffinazione è un'arte. La maggior parte dei fornai esperti affina a orecchio. Quando la massa inizia a rilasciare "pedet", bolle scoppiettanti, si avvicina al punto ideale. In numerose occasioni sono rimasto ipnotizzato osservando la setosità che acquista la massa d'impasto di candeal durante la raffinazione, assumendo il colore della fine porcellana. Mi stupisce quanto il processo sia antico e sofisticato allo stesso tempo”.

E i grani?

“Molte farine sono state usate per il pan candeal. Candeal significa bianco, un tratto che spiega la preferenza per il *triticum aestivum* o grano duro. All'interno di questo grano ci sono varietà che davano una farina fine e delicata, come le candeale o alcune varietà tradizionali che conferiscono all'impasto finezza e le qualità plastiche appropriate. Curiosamente, in alcune parti dell'America Latina, il grano duro (*Triticum durum*) è chiamato candeal, che viene utilizzato per la pasta. Da più di 500 anni, il pan candeal viene prodotto in aree molto vaste della nostra geografia, da Zamora a Huelva, e da Cáceres all'interno di Valencia, dove è chiamato pa asonat. È logico che le farine varino da un luogo all'altro”.

A questo punto ho interrotto Iban per commentare la mia debolezza per i pani di candeal che Joaquín Marcos fa ad Arapiles (Salamanca). Professionista delle campane a cui lui stesso dedica un ampio commento nel già citato libro *Pan de Pueblo*. Quando ho chiesto a questo fornaio quali sono i requisiti per fare un buon candelabro, ha risposto senza esitazione: “Buone materie prime; pasta dura con 40% di idratazione; fermentazioni lente con un minimo di 6/8 ore a temperatura ambiente e bassissime dosi di lievito”. E quando gli ho chiesto di nuovo quali fossero i suoi grani preferiti, la sua risposta non è stata meno concisa: “In questo momento, il pan candeal non dovrebbe chiamarsi così. Il grano Candeal è difficilmente seminato a causa della scarsa redditività che fornisce agli agricoltori; Dovremmo chiamarlo pane duro. Ad Arapiles utilizziamo grano di diversa intensità proveniente dalla Castiglia, in particolare da Briviesca (Burgos) e Arévalo (Segovia).

Yarza non ha smesso di commentare quanto poco sia stato studiato il mondo dei candeal. “Ci sono innumerevoli libri e studi sui lieviti naturali e mille questioni relative al pane, dall'impasto alla fermentazione. Tuttavia, quasi nessuno ha avuto a che fare con masse così magiche. Mi riferisco a lavori scientifici di peso pari a quello svolto dalla ricercatrice basca Amaia Arranz nel nord-ovest della Giordania per dimostrare che la produzione del pane precedeva di 4.000 anni le pratiche dell'agricoltura sedentaria”.

La nostra conversazione ha preso una brusca svolta per passare alle forme. "Sono pezzi facili da modellare a causa della consistenza del loro impasto", mi ha detto. "Abbondano torte rotonde, schiacciate e bagel con decorazioni diverse". Un lavoro che io stesso ho approfondito nel 1991 quando stavo lavorando al mio libro *El Pan*, in cui dettaglio tagli, disegni e forme dei pani: pane lechuguino; io sostengo; bisalto; il giro; quadrato; filo; scalpellino; gamba; guancia; telera; pane alla garruca; colon; pane a quadretti; buon pane; sciocco; pane canzone; taccuino; fresatura e manchego. Alcuni di loro sono stati successivamente inclusi sotto il marchio di garanzia Pan de Valladolid (2004).

Come era logico, abbiamo concluso soffermandoci sull'aspetto gastronomico. "**Dimentichiamo l'importanza culinaria e gastronomica di questi pani**", mi ha detto ancora Iban. “Anche i pani a forma di coline e di otto, le punte andaluse e le ciambelle, appartengono alla stessa famiglia. Poche cose sono più ricche e più buone di una fetta di pane candeal con salsicce iberiche. Oppure con un filo di olio extra vergine di oliva. Per non parlare delle tradizionali zuppe all'aglio e delle classiche briciole con chorizo e uova fritte che sono molto più buone con il pan candeal». Ovviamente, ho risposto. E ho ricordato anche il salmorejo di Cordova, e tutti i gazpachos, a parte lo zurrurutuna, la succulenta zuppa di merluzzo basco. Oppure due dolci che mi entusiasmano, il budino di mele con pane e uvetta e il pane benedetto come descriveva mia nonna una ricetta simile al francese pain perdu....

(nostra libera traduzione: [qui l'articolo originale di EL PAIS](#))