



E ALL'IMBOCCO DELLA VALLE RINALDI, L'ARTIGIANO ECCELLENTE

A Costa Volpino, nell'Alto Sebino, la Biscotteria forneria artigianale Rinaldi sforna il panettone dei Camuni, una deliziosa ciambella con le castagne confezionata in una tela con la riproduzione dei «i pitoti», oltre al biscotto «naèt», la barca tipica del lago d'Iseo, la spongada, le delizie alle mandorle e numerosi prodotti fatti con farine speciali. Aperta a Lovere nel 1908 la Forneria è stata trasferita a Costa Volpino e, giunta alla quarta generazione, il titolare Tino è stato insignito dalla Regione Lombardia dell'appellativo di «artigiano eccellente». Oltre che a Costa Volpino i prodotti della Forneria Rinaldi sono acquistabili in molte bancarelle dei mercati, ad esempio in quello di Iseo. Biscotteria Forneria Rinaldi, via Torrione, 6 - Costa Volpino (Bs), tel. 334.5912727; 328.2921627.

A COSTA VOLPINO FORNAI DA QUATTRO GENERAZIONI

Francesco Rinaldi e sua sorella Ada costituiscono la quarta generazione di questa famiglia di fornai originaria di Costa Volpino. Tra le loro produzioni non manca il panettone, anche se una certa celebrità se l'è guadagnata anche il pane Gaioncelli, dolce con fichi, noci, uvetta e farina gialla.

Raffaele: è lui che amalgama la gran quantità di ingredienti indispensabile a preparare 120 panettoni. Impasta gli ingredienti con la forza di una macchina. In più ha dalla sua un'altra energia: quel calore che lui stesso definisce gioia e che nessun altro marchingegno potrebbe rimpiazzare. Proprio così: Raffaele è felice quando maneggia il «pastone», perché sa che il prodotto finale finirà nelle mani di tante altre persone in momenti di festa ai quali in qualche misura contribuisce anche lui.

Questo lavoro dura una trentina di minuti. Poi la massa viene lasciata riposare per due ore, pezzata, fatta lievitare in cella per quattro ore e infornata a 160° per 40 minuti. Una volta sfornati, i panettoni camuni vengono infilzati orizzontalmente con due bacchette e posti a testa in giù per farli raffreddare in modo che non si

sgonfino. Dopo dodici ore vengono confezionati. E sono buoni, davvero buoni, compresi quelli con l'aggiunta dei marron glacé, tanto per non farsi mancare nulla. L'ultimo passaggio è quello al punto vendita: «La bottega del pane», il negozio di Roberta, moglie di Giandomenico, a Ceto, oppure nella sede della cooperativa.

Questo il dolce natalizio. Che però non è l'unica ricetta a base di farina di castagne. Anzi, il menù è piuttosto ricco e nei ristoranti locali si possono degustare tagliatelle servite con il ragù di cervo, gnocchetti con porcini, pasta dei casoncelli ripiena di ricotta locale, spinaci selvatici e noci e crespelle con il fatulù. Le castagne sono utilizzate anche nella torta con le noci e per il gelato confezionato con il miele locale, servito con i frutti di bosco. Buon appetito. E buon Natale.

Silvia Tropea Montagnosi