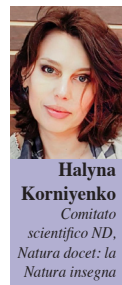


Arte bianca

Negozi storici

Ai confini del Parco naturale dello Stirone: intervista a Lodovico Dioni



Ai confini del Parco naturale dello Stirone, nelle verdi colline di Salsomaggiore Terme, la “Città della Salute”, lungo la strada che da Scipione (col suo magico castello, caro al grande Demetrio Stratos, che qui riposa), porta a Castelnovo Fogliani, lo storico “Panificio Cavallo”, in località Scipione Ponte, è meta quotidiana di residenti e turisti, per la superiore qualità della pluridecennale esperienza della famiglia Dioni nel settore dell’Arte bianca, artigiani che, nel tempo, hanno saputo mantenere invariati i sapori dei prodotti e la genuinità delle cose semplici di una volta.

Qui troviamo pane (le tradizionali “micche” a pasta dura, i “micconi”, i pani rustici, i filoni, pane integrale, e poi pane di zucca, pane di pata-

te, e tanti altri ancora), oltre a prodotti da forno, dolci e salati, focacce (le tradizionali torte salate, alte, delicatamente unte e appetitose), pizze, torte di patate, oltre ai famosi grissini fatti a mano, fette biscottate, biscotti, tortelli ripieni di marmellata o crema di limone, torte tipiche della tradizione parmense e molto altro ancora.

Abbiamo intervistato Lodovico Dioni, “figlio d’arte” di genitori che tanti anni fa iniziarono a gestire il panificio del paese

Come è iniziata questa passione?

La mia famiglia ed io arrivammo a Scipione tra il 1972 e il 1973, anno in cui i miei genitori



iniziarono a gestire la trattoria del Paese che venne chiamata da mio padre Trattoria Cavallo. Dopo qualche anno, nel 1980, mio padre apprese che il fornaio storico di Scipione, il signor Renzo Villa, era in procinto di cessare la sua attività, poiché non aveva ricambio generazionale

le che proseguisse nell’applicazione dell’arte bianca. Dopo qualche ragionamento fatto con mia madre, decisero di subentrare e di prendere in gestione il panificio, ma prima mio fratello Marco ed io facemmo un lungo affiancamento con il Signor Villa e durante questo periodo di insegnamento scattò la passione per la panificazione e per la produzione di prodotti da forno. Passione che mi portò, dal 1990 a gestire in maniera autonoma il panificio, con il supporto costante della famiglia che si dedicava a tempo pieno allo sviluppo della trattoria.

Che ricordo ha dei suoi genitori?

Il ricordo ai miei genitori è sicuramente legato alle attività del Panificio e della Trattoria, che ci hanno permesso di crescere sia come famiglia che come artigiani e operatori della ristorazione; il tutto sempre legati alla comunità di Scipione da cui siamo stati accolti nel 1972 e che ci ha permesso di portare avanti il nostro lavoro come se fossimo una grande famiglia. Il concetto di comunità e l’attenzione alle persone è sicuramente uno dei valori più forti che mi è stato trasmesso dai miei genitori. Mamma Nera (Luisa all’anagrafe) sempre con il grembiule dietro ai fornelli e Papà Bruno, amministratore e supervisore sempre molto attento e presente.





(da Scipione a Pellegrino Parmense) ; inoltre anche il pane grattugiato che serve come legante per il ripieno è realizzato con il nostro pane. Nei periodi di festa, soprattutto nella settimana di Natale arriviamo ad aprire fino a 30 forme di Parmigiano Reggiano. Questa è un'operazione che ci consente di assaggiare i vari formaggi dai diversi produttori e andiamo a creare una sorta di blend per mantenere un gusto del ripieno costante.

sicuramente più gusto e valore nutritivo ai nostri prodotti. Inoltre, cerchiamo di aggiornarci da mulini collocati nei dintorni tra Parma e Piacenza.

Ci parli del vostro "fiore all'occhiello", gli anolini

I nostri anolini sono realizzati con ingredienti freschi, selezionati e preparati al momento, soprattutto per quanto riguarda il Parmigiano Reggiano 30/36 mesi di stagionatura, utilizzato per più del 70% nel nostro ripieno e anche in questo caso acquistato dai caseifici della zona.

Cosa differenzia i tortelli di ricotta della tradizione parmigiana da altri analoghi emiliani?

Una delle differenze principali è sicuramente la forma, quelli parmigiani sono tipicamente rettangolari, mentre a Piacenza hanno il classico tortello a coda, oppure il capellaccio modenese/mantovano. Inoltre rispetto ai tortelli emiliani, nei tortelli di ricotta prodotti al Panificio Cavallo abbiamo solamente spinacio ed una



Da cosa deriva la denominazione "Cavallo" del suo panificio?

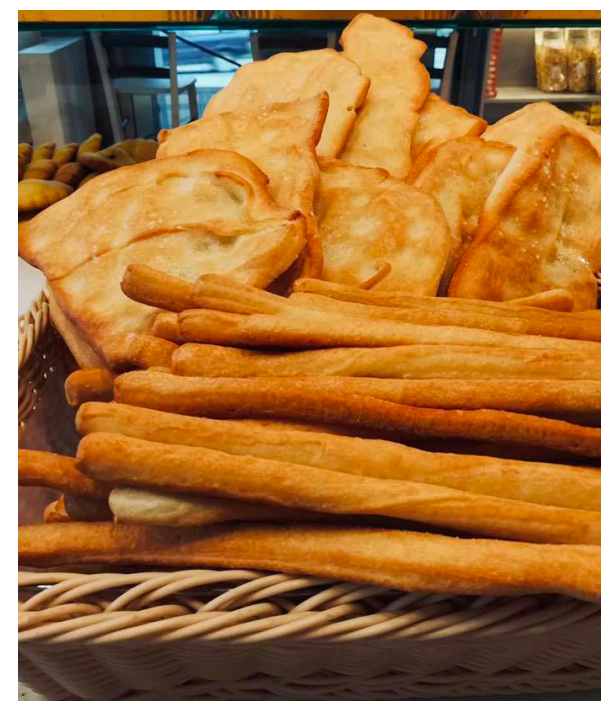
Un tempo, dove si è poi sviluppata la Trattoria, c'era una posta per i cavalli che venivano utilizzati per il trasporto di ghiaia e altro pietrisco estratti dallo Stirone; così, mio padre decise di voler preservare la vecchia identità del luogo e chiamò la trattoria Trattoria Cavallo e così quindi anche il Panificio, come se fosse il nostro "marchio".

Quali sono i punti di forza del vostro pane?

Sicuramente l'utilizzo di ricette semplici, senza strutto o grassi saturi o raffinati e senza conservanti o additivi; diciamo che cerchiamo di preservare il gusto della tradizione e delle ricette trasmesse dal vecchio fornaio del Paese, senza ovviamente dimenticare le nuove tendenze di consumo e le preferenze dei nostri clienti.

Quali farine utilizzate?

Negli ultimi anni stiamo sempre più utilizzando farine integrali o poco raffinate (tipo I e tipo II), abbiamo inserito referenze multicereali, oltre che ad alcuni prodotti tradizionali come il pane di patate. Di recente abbiamo anche iniziato ad utilizzare lievito madre, che conferisce





maggior proporzione di ricotta e Parmigiano Reggiano.

Come si svolge la sua giornata-tipo?

Ormai da più di 40 anni le giornate sono pressoché scandite dagli stessi ritmi: sveglia alle 4, si va in laboratorio e si inizia la produzione del giorno, fortunatamente con l'aiuto di validi collaboratori e collaboratrici. La nostra produzione sebbene piccola, è decisamente varia: pane di tutti i formati, bianco a pasta dura, rustico, al latte, integrale; pizze, focacce, grissini; dolci da forno (crostate, tortelli ripieni e biscotti), dolci morbidi (ciambelle e torte di mele); pasta fresca ripiena e pasta all'uovo; per le festività, le chiacchiere e i tortelli fritti di Carnevale, i nostri Panettoni per il periodo natalizio e le nostre Colombe Pasquali introdotte da qualche



anno da mio figlio Federico, che sta apprendendo i segreti del mestiere e allo stesso tempo portando qualche novità. Il lavoro di produzione termina solitamente verso mezzogiorno e il pomeriggio è dedicato in parte al riposo e alla gestione del negozio e delle attività di pulizia e riassetto... poi è già ora di ricominciare.

Quali sono i suoi hobbies, fuori dal forno?

Come per l'attività il territorio e la comunità sono centrali, anche il mio tempo libero lo trascorro immerso nella natura del Parco dello Stirone camminando o andando in bicicletta... e la sera, energie permettendo, mi piace anche andare a ballare ballo liscio e latino americano.

Per altre informazioni: <https://www.panificio-cavalloscissione.it/>

