



# Val d'Ultimo

## Il pane come una volta

di **Alessandra Piubello**

**Alto Adige, magia del pane, ma anche di molte altre materie prime. Un viaggio lungo la Ultenthal, quaranta chilometri tra sole, fitti boschi, prati, antichi masi su ripidi pendii, tranquillità (cinquemila abitanti in tutta la valle...), natura incontaminata e monti altoatesini, deve far tappa, per i ricercatori del buono e autentico, a Santa Valburga.**

“È proprio qui - spiega Hannes Schwienbacher del panificio Ultner Brot - nell'autentica e tradizionale Val d'Ultimo, a 1.200 metri d'altezza, che noi viviamo e lavoriamo. La valle si estende a sud di Merano sopra la gola Valsura, in direzione sud-ovest. La qualità dell'acqua cristallina della sorgente sopra il paesino, a 1.600 metri, contribuisce moltissimo all'unicità del nostro pane”. Una volta si veniva in zona per trovare il famoso chef stellato della mitica “Genziana”, Giancarlo Godio, ma ormai son passati

vent'anni dalla sua morte. La storia di questo panificio ha radici ben più antiche: nel lontano 1919, la bisnonna di Hannes, Maria, apre il suo panificio nel centro del villaggio di Santa Valburga, dove ha sede tuttora. Il nipote mastro panettiere Richard Schwienbacher (padre di Hannes), utilizza ancor oggi le stesse ricette, lievitando i suoi pani con la stessa pasta madre acida tramandata da generazioni. La lievitazione naturale da pasta madre è la tecnica di fermentazione più antica e complessa. La flora batterica che compone il lievito madre mantiene sempre un carattere di imponderabilità, con il risultato di un pane artigianale, mai del tutto prevedibile, ma profumato, digeribile e che si conserva più a lungo nel tempo. Nel 1982 i Schwienbacher si sono attrezzati con un mulino interno, nel quale macinano farro, kamut, grano tenero e segale tutti provenienti da agricoltura biologica, tutti di alta qualità. Il mulino attualmente è automatizzato con un sistema integrato studiato in esclusiva per

*Nella pagina accanto: Richard e il figlio Hannes Schwienbacher.*



Santa Valburga



**Richard Schwiembacher**



il panificio, per avere un prodotto sempre fresco e sicuro.

L'Alto Adige ha una lunga tradizione nella coltivazione di cereali: attorno al 1900 ogni maso coltivava il suo campo di cereali e questi si estendevano su una superficie di circa trentamila ettari, rappresentando una parte integrante dell'agricoltura locale. Il passaggio da una produzione diretta al mantenimento dell'individuo o della famiglia ad un'eco-

nomia di mercato rivolta soprattutto ai settori frutticolo e lattiero ha ridotto la coltivazione di cereali, tanto che la famiglia Schwiembacher supporta il progetto Regiogranio per ridare nuova vita all'attività di coltivazione regionale. Certificati bio da Abcert dal 2000, sono anche certificati Demeter dal 2012 su tre ottimi prodotti, il pane al farro, i grissini al farro e gli Schüttelbrot (farro e segale). A marchio Ultner Brot la famiglia Schwiembacher ha aperto anche un negozio ad Appiano e due a Merano. Richard Schwiembacher, mastro panettiere diplomato a Monaco dal 1972, "è sempre all'opera a sfornare nuove idee", tanto che sono arrivati ad avere ben centocinquanta prodotti diversi tra pane, cracker, grissini, chips, biscotti, tutti incredibilmente buoni, sani e digeribili. "Facciamo in modo che tutto resti il più naturale possibile - racconta Hannes Schwiembacher - dedicando all'impasto la preziosità del nostro tempo e della nostra esperienza per arricchirlo di sapore. Da generazioni, è di primaria importanza per noi la coltivazione in casa del lievito naturale, senza additivi né eccipienti. Nonostante la continua modernizzazione del nostro forno e l'uso delle tecnologie più moderne siamo sempre rimasti fedeli alle nostre radici e alla produzione tradizionale: proprio come una volta, tutti i nostri prodotti sono ancora fatti a mano". Qui non raccontano storie, l'autenticità è assoluta, l'amore al prodotto è totale: è davvero gente "pane al pane".



**un negozio Ultner Brot**



www.ult