

ISTITUTO COMPRENSIVO DELLA VALLE DEI LAGHI

Scuola Primaria di Vezzano

Diario di classe prima 2009/10

INTERVISTA AL SIGNOR TECCHIOLLI ALDO (PANIFICIO TECCHIOLLI)



GIOVEDÌ 20 MAGGIO È VENUTO IN CLASSE
A TROVARCI IL SIGNOR ALDO TECCHIOLLI,
PAPÀ DI T., PER RISPONDERE AD ALCUNE
DOMANDE.

Da quanto tempo esiste questo panificio? (Lara)
Esiste dal 1880, il primo panettiere fu mio nonno.

Come si fa il pane e che macchine si usano? (Gabriel C.)

Servono farina, acqua, lievito e sale. Il pane si impasta, poi deve lievitare per un'ora nella cella di lievitazione dove c'è un caldo umido. La nostra impastatrice è un grande recipiente con braccia di ferro. Contiene 200 chili di pasta: circa il peso di 7 bambini!

C'è poi la macchina che sistema il pane nelle teglie e due tipi di forno, uno che contiene un carrello intero e uno più piccolo con le piastre in pietra. Una volta per infornare si utilizzava una pala che si chiamava spadina e che usava anche il mio papà. Ora a Cavedine il panificio è nuovo ed il lavoro è tutto computerizzato.

Quanti tipi di pane fate? (Teresa)

Facciamo 25 tipi di pane per i quali usiamo farine diverse: spaccatine (che è il pane più venduto), integrale, segale, grano duro e tanti altri. Anche i formati sono diversi: facciamo baguette, rosette, francesini, gramolato, filoncini, il "bec" cioè un filone grosso... Pani diversi vogliono anche lavorazioni diverse: ci sono impasti duri e molli, forme fatte a mano o con la macchina.

Quanti panini fate al giorno? (Alessandro)

Impastiamo circa 1500 chili di pane; se un pezzo pesa circa 50 grammi, sarebbero circa 30.000 pezzi di pane.

Nel panificio fate solo pane? (Damiano)

No, facciamo anche pasticceria: torte, paste, strudel, mele in camicia, krapfen, brioches e i dolci stagionali come zelten, panettoni, colombes, grostoli..

Dove vendete il vostro pane? (Martino)

Lo vendiamo a Trento, dove ci sono proprio i nostri negozi, e nei dintorni della città, poi ad Arco, Riva, in Valle dei Laghi e su fino a Mezzolombardo.

Da quanto tempo esiste il pane? (Zeno)

Il pane lievitato e quindi più simile al nostro, è nato con gli Egiziani e si è sviluppato con i Greci, ma già gli uomini antichi impastavano la farina, ottenuta macinando i chicchi di frumento sulla pietra, con l'acqua.

Quante persone lavorano in questo panificio? (Cherine)

In panificio lavorano 22 persone, più altre che collaborano con noi per la distribuzione al mattino.

Che cosa fai in questo lavoro? (Lavinia)

Io preparo le ricette, imposto il lavoro della giornata, aiuto i dipendenti, seguo la pasticceria che ha bisogno di un lavoro più manuale, di precisione e che viene fatta più tardi, dopo il pane. Inoltre sostituisco il personale che manca.

Che orari fai? (Caterina)

Inizio a mezzanotte e lavoro fino alle 11/ mezzogiorno del giorno dopo: sono circa 11/12 ore al giorno, compreso il sabato. Per stare sveglio di notte, dormo 4/5 ore di pomeriggio e un paio d'ore la sera prima di iniziare a lavorare.

Ti piace il tuo lavoro? (Gabriel R)

Sì, molto. È un lavoro che deve piacere perché è faticoso. Mi piace perché lavori con una cosa viva, come il pane. Noi lavoriamo con un metodo antico: si crea un impasto fermentato che viene usato per impastare il pane del giorno dopo. Questo impasto fermentato si chiama "biga".

È un lavoro faticoso? (Tiziano)

È molto faticoso perché si lavora di notte ma ti resta tanto tempo durante il giorno. Devi organizzare la tua vita e avere la collaborazione della famiglia e per i giovani è difficile sceglierlo. Ha i suoi aspetti negativi ma anche quelli positivi.

Se non avessi fatto il panettiere, cosa avresti voluto fare? (Massi)

Non mi sono mai posto il problema perché volevo fare il panettiere fin da piccolo: ho iniziato molto giovane a imparare il mestiere. Nessuno mi ha forzato nella scelta: noi siamo tre fratelli e cinque cugini e solo io e due miei cugini siamo andati avanti con il panificio.

Dov'era il panificio qui a Vezzano e perché vi siete trasferiti? (Ilaria)

Prima eravamo in via Borgo ma la casa era vecchia e c'era poco spazio. A Vezzano non è stato possibile trovare spazi adatti per poter ingrandire la nostra azienda, così ci siamo spostati a Cavedine. Abbiamo realizzato un sogno ma resta il rimpianto di aver dovuto lasciare il paese che ha visto nascere il panificio. Ricordo che mio nonno portava il pane a Ranzo con il carro e si incontrava a metà della strada che parte da Castel Toblino con gli abitanti del paese che gli venivano incontro.

CON IL SIGNOR TECCHIOLLI SIAMO ANDATI FINO AL VECCHIO PANIFICIO E NELL'ATRIO ABBIAMO VISTO DUE MACCHINE ANTICHE: UNA IMPASTATRICE E UN'ALTRA PER TAGLIARE L'IMPASTO IN PARTI UGUALI.



SIAMO POI ANDATI A VISITARE IL NEGOZIO DI ALIMENTARI TECCHIOLLI E ABBIAMO RIVOLTO ALCUNE DOMANDE ANCHE A ROSANNA, LA COMMESSA CHE DA SEMPRE LAVORA IN QUESTO NEGOZIO



Da quanto tempo esiste questo negozio?(Emanuel)

Dal 1880: è nato assieme al panificio, ma una volta era piccolo e vendeva solo pane.

Tu da quanti anni lavori qui? (Maria Vittoria)

Da 35 anni: ricordo che quando Aldo era piccolo io lo aiutavo ad attraversare la strada per andare a scuola.

Quanta gente viene in una giornata? (Giacomo P)

Dipende dalle giornate, ma vengono circa 160 persone al giorno.

Che cosa vendete? (Giulia)

Vendiamo pane, dolci, pizza, frutta e verdura, affettati e formaggi, generi alimentari ed inoltre giochi e articoli da regalo.

Quanti panini vendete al giorno? (Mattia)

Circa 60 chili di pane. Il pane si vende a peso e non a pezzo ed un chilo di pane sono circa 18/ 20 panini.

Che orari fate? (Carlo)

Il negozio apre dalle 7 di mattina a mezzogiorno e poi dalle 16 alle 19 ma bisogna venire un'ora prima per sistemare e uscire mezz'ora dopo per completare le pulizie. Sono poco più di nove ore al giorno.

Quante persone lavorano con te?(Giacomo C)

Siamo in tre: io, Patrizio e Rita, che però viene solo la mattina.

È un lavoro faticoso? (Matteo)

L'orario è impegnativo ma io non faccio fatica perché a me piace tanto.

Cosa avresti voluto fare se non facevi la commessa? (Nicholas)

Mi sarebbe piaciuto fare la parrucchiera oppure avere un banchetto di scarpe al mercato.

Ed infine abbiamo potuto dire la nostra opinione.....assaggiando di persona le specialità del panificio Tecchiolli!

UN GRAZIE DI CUORE AL SIGNOR ALDO E A ROSANNA PER LA LORO DISPONIBILITÀ!