

Sapori e fragranza da 60 anni, festa al Forno delle bontà

Palazzago

Domani al negozio in via Briantea si celebra il traguardo della storia avviata da Carlo e Lucia Mattavelli

Ci sono arti e mestieri che profumano di tradizione ed esperienza coltivata negli anni, trasmessi da padre a figlio. Come unire acqua, farina e lievito, semplici ingredienti, per dare vita a un prodotto che non può mai mancare in tavola: il pane. Sono ormai 60 anni che «Il Forno delle Bontà», il panificio di Palazzago in via Briantea al numero 46, crea sapori unici apprezzati in tutta la provincia. Una storia nata il primo maggio 1958, quando Carlo Mattavelli, con la moglie Lucia Panza aprirono il panificio a Palazzago, ritirando un vecchio forno. Carlo poteva già contare sull'esperienza nel panificio di famiglia a Pontida, ma l'avvio dell'attività non fu semplice. «Erano tempi duri - raccontano marito e moglie, rispettivamente 88 e 82 anni-, i soldi erano pochi e le consegne si facevano ancora "porta a porta". Trovare gli operai non



Fondatori e gestori del panificio

era scontato, perché i primi stabilimenti offrivano un lavoro più appetibile. Ai tempi infatti il panificio restava aperto sette giorni su sette, senza chiudere nemmeno la domenica». Poi, la svolta nella metà degli anni 60, con la chiusura durante tutti i giorni festivi, un uso ancora oggi rispettato dal figlio Raffaele, gestore dell'attività dal 1991 insieme alla moglie Federica Bassani.

Si deve a Raffaele l'inserimento della pasticceria e della gastronomia; poi, la certifica-

zione nel 2001 per la produzione di prodotti da forno biologici, il fiore all'occhiello del panificio. Materie prime selezionate, utilizzo del lievito madre, un'offerta di prodotti varia grazie alla scelta di usare diversi tipi di farine, come kamut e farro e i così detti grani antichi, come il timilia, il senatore cappelli e alcune varietà di grani teneri poco lavorate e dal basso indice di glutine: il Forno delle Bontà, che conta oggi 7 dipendenti, è conosciuto e apprezzato in tutta Bergamo e provincia per la qualità e la tradizione artigiana conservata nel tempo. «Stiamo pensando di far conoscere i nostri prodotti anche fuori Bergamo, magari anche all'estero - racconta Raffaele. Ciò che produciamo può sembrare semplice, ma il nostro lavoro è quasi una magia: fare il panettiere non è semplice, ci vuole impegno, costanza e tanta passione per dare vita a prodotti fantastici e garantire sempre la qualità».

Domani il Forno delle Bontà festeggerà l'importante traguardo. Si inizia alle 15, con l'appuntamento al negozio e a seguire una passeggiata fino all'agriturismo «Il Belvedere» a Gromlongo, dove il Gruppo storico della Pro loco di Pontida offrirà un'animazione teatrale. Per i più piccoli invece sarà attivato il laboratorio «Mani in Pasta», per iniziare a scoprire le prime basi dell'arte bianca. Concluderà il pomeriggio un buffet, con la possibilità di visitare il laboratorio.