

10 Giugno 2020

Da Re Spa

I Bibanesi: la ricetta del pane diventa un'opera d'arte

Ognuno dei quattro milioni di pezzi sfornati ogni giorno è unico, perché stirato a mano con cura artigianale. Di questi speciali e gustosi panetti ce ne parla Francesca Da Re, amministratore della Da Re Spa



Veneto

Quella dei **Bibanesi** è una storia fatta di tradizione, amore per il pane e una buona dose di creatività. Tra i protagonisti figura infatti una famiglia di esperti fornai, una ricetta essenziale, e un panetto che oggi ha il piglio di un'opera d'arte. Già, perché I Bibanesi [1] sono **semplici come il pane**, ma ognuno si distingue come un pezzo unico che nasce tra le mani di chi, ogni giorno, se ne prende cura. Per conoscere meglio questa specialità che ha preso forma a Bibano (Treviso), nel panificio della famiglia Da Re ne abbiamo parlato con **Francesca Da Re**, oggi alla guida della Da Re Spa insieme ai fratelli Nicola e Armando.

Racconta Francesca: «I Bibanesi sono una creazione di mio padre Giuseppe: è stato lui a inventarli, circa trent'anni fa, condensando in questi piccoli panetti tutta la passione per il lavoro e il suo profondo amore per l'arte». Ci sono stati **momenti creativi**, e di attenta sperimentazione, per giungere agli attuali Bibanesi. «L'idea ha raccontato Francesca era quella di creare un sostituto del pane che potesse racchiudere tutta l'**esperienza di panificazione** custodita dalla famiglia». Alla base di questa scelta c'era anche «la ricerca di ritmi di lavoro che garantissero maggiore **serenità ed equilibrio** anche ai collaboratori: la «formula» dei Bibanesi, avrebbe infatti evitato a tutti di lavorare di notte, come richiede invece l'attività di un forno».

La ricetta si è definita nel tempo, giungendo infine agli attuali panetti. Lungo il percorso, ha chiarito Francesca, «non si è mai accettato nessun compromesso a scapito della qualità». E così, da circa trent'anni i Bibanesi si lavorano alla luce del sole, si conservano a lungo grazie a precise scelte di lavorazione, e ognuno dei **quattro milioni di pezzi** sfornati ogni giorno è unico, perché stirato a mano con amore e cura artigianale. «I Bibanesi non contengono alcun tipo di conservante o additivo: il loro segreto sta nella **lievitazione molto lenta**, e l'utilizzo di un **olio extra vergine di oliva** di alta qualità, certificato 100% italiano, che non si alteri nel tempo e consenta di mantenerne intatto il tipico sapore». Per il loro carattere

unico, e le origini legate a una radicata esperienza di fornai veneti, i Bibanesi sono inoltre stati inseriti nell'elenco dei **Prodotti agroalimentari tradizionali** (Pat) del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

“Innovazione e tradizione sono sempre stati tra i nostri punti di Forza” ha aggiunto Francesca “così come l'elemento artistico appartiene fin dall'inizio alla nostra storia”. Con il mondo dell'arte, questi panetti hanno sempre avuto un rapporto privilegiato: un solo esempio tra tutti, la **serie speciale** “Allegrì Bibanesi”, interpretati da noti artisti per portare un messaggio di fantasia e colore. A queste proposte si affiancano inoltre le tante **varianti** del panetto (con farine integrali, di farro e quinoa, in versione bio o al peperoncino, solo per citarne alcuni) che, come quelli classici, sanno farsi amare per la loro ineffabile semplicità.

Links

[1] <https://www.bibanesi.com/>