

*Da interfacciarsi a rifare il
pane sardo:*
progetti, networking e
articolazione dei dispositivi

Alessandro Mongili

Dpt di Sociologia, Università di Padova

SCUOLA ESTIVA DI SVILUPPO

LOCALE S. BRUSCO

SENEGHE (Montiferru), 21 luglio 2010

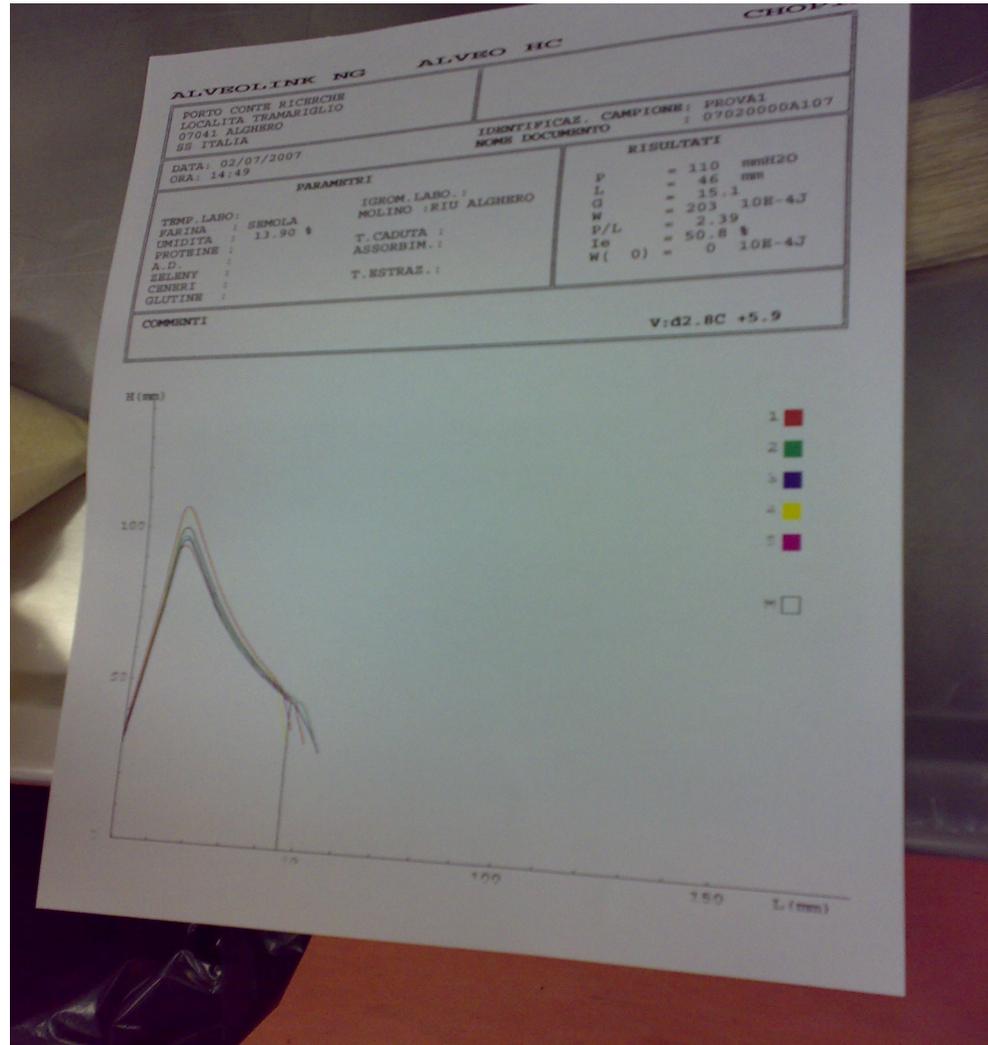
La ricerca

- Innovazione nelle produzioni tipiche.
- Riconfigurazione in forme standardizzate delle madrighes o fromentus.
- La standardizzazione come primo problema di ricerca.
- Esiti della fase di standardizzazione: lo starter o lievito naturale; la circolazione in ambiti diversi, la ripulitura.

Riferimenti

- STS, social studies of science and technology;
- ANT, teoria dell'attore-rete (Michel Callon, John Law, Bruno Latour)
- Ecologia tecnica (Leigh Star, Geof Bowker, Laurent Thévenot, Anne Lise Mol)
- LESSICO: madrighe, fromentu: *pasta acida/lievito madre*; lievito riconfigurato in laboratorio: *lievito naturale*; lievito di birra: *lievito compresso*. Lieviti riconfigurati: *starter*.

Metamorfosi del proprio nell'altrui



Standardizzazione delle madrighe



La traduzione

ma problemi noi con le paste acide originali non ne abbiamo avuto, non le usiamo. Noi abbiamo avuto solo recuperato la pasta acida per estrarre i microrganismi. *Un microbiologo*

il problema non è trovare solo un ceppo di lievito particolare ma cercare di sviluppare il più possibile un lievito che sia costante nel tempo in un ambiente che è quello del panettiere un ambiente cioè dove si modifica la struttura del lievito in maniera micidiale quindi non possiamo pensare di pensare solo ad un ceppo di lievito se poi quel ceppo viene lasciato in quell'ambiente dopo tanto tempo è normale che si modifichi e non ritroviamo più lo stesso *Un tecnologo*

Costi/vantaggi della standardizzazione

- Variabilità delle madrighes locali
- Perdita del contesto di traduzione originale
- Perdita degli usi originali
- Uscita dalle ecologie tradizionali
- Acquisto di un label di tipicità
- Possibilità di essere replicato

L'infrastruttura informativa del lievito naturale

- Formalizzazione della i.i.
- Può proporsi alla manipolazione diversificata
- Può circolare in cerchie sociali diverse
- Può far sì che il lievito naturale si possa proporre come ragionevole punto di passaggio obbligato di un processo

Interfacciarsi ≠ cointeressenza

- La convergenza: microbiologi, tecnologi, politici, consulenti, fornai, panettieri, famiglie, microbi, candide, forni, macchinari per l'impasto e il rinfresco...
- Collaborazione, scambio di conoscenze, linguaggi, pratiche, convenzioni... Tensione fra attori
- Ma non routine condivisa unica, cointeressenza (M. Callon, 1986): l'interesse generale per la tipicità non si è tradotto in un interesse specifico per il lievito naturale

Interfacciarsi ≠ cointeressenza

- **Infatti d'estate è molto più difficile gestirsela invece con un macchinario che ti tiene una temperatura che è controllato è molto più facile da usare, è, perché ti puòoo lo devi tenere mooolto sotto controllo, con pHmetro, con strumentazioni, ci vuole tempo, pazienza e a volte i costi non i costi di produzione non te lo permettono. Così è molto più facile con un macchinario che gestisce la madre. lo uso sempre comunque un po' di pasta di riporto perché mi piace gli mischio il lievito di birra avendola pasta di riporto perché gli dà uno starter comunque in lievitazione**
- *Un panettiere*

Microbiologia smembrata

- quello che ti posso dire di **microrganismi ce n'è tanti , tanti e diversi**. La cosa curiosa più che altro è che abbiamo visto utilizzando microrganismi, paste acide, prelevando **paste acide provenienti da zone diverse la microflora era diversa**, per certe zone c'erano microflora tipiche
- M_ per zone
- C_ per zone sì, probabilmente anche un fatto naturale perché i microrganismi vengono condizionati molto dall'ambiente quindi dalla temperatura soprattutto, dall'umidità, dal luogo, dalle attività che vi si svolgono ecco un po' e probabilmente in certe zone quindi dove la temperatura, l'andamento climatico segue un certo andamento c'è una certa microflora , in altre zone ce n'è una diversa. Questa è l'idea che ci siamo fatti. È curioso questo fatto . (Un microbiologo)

I tre passi del lievito naturale

1. Standardizzazione del lievito madre. ;
2. Arruolamento dei panettieri
3. Rifare il cliente
 - L'arruolamento attraverso la prova/dimostrazione (set osservato)







La formazione dell'équipe

Per cui c'è il tecnologo della Alpha ci siamo visti e abbiamo detto perché non organizziamo una prova diciamo così, da voi in panificio. Qua ci sono delle attrezzature. Lui ha la sua esperienza, noi abbiamo la nostra invitiamo un po' di panificatori e vediamo, vediamo un po' cosa riusciamo a fare usiamo il nostro lievito naturale come lo facciamo noi per fare il pane che loro fanno ogni giorno. *Un microbiologo*



I dubbi dei panificatori

Il panettiere sin dal giorno prima aveva sottolineato che non solo la sfogliatrice sia fantastica (almeno 16.000 euro), ma anche incongrua rispetto agli altri macchinari. In particolar modo le impastatrici ed il forno, che ha un'altezza (“luce”) ridicola e deprime la lievitazione. È presente anche un altro *forno a tunnel*, che viene usate per il pane carasau, e una cella frigorifera.

Dalle mie note di campo



Chi sono i panettieri per i membri dell'équipe

tanta passione e tanta competenza che è quello purtroppo manca ai panettieri ecco perché c'è questo distacco fra la scienza, diciamo fra la ricerca e il panettiere che lavora siamo ad un abisso c'è in mezzo troppo troppo largo il divario.

non c'è cultura di studiare per il pane, l'immagine del fornaio è l'immagine di una persona che comunque non pulita stanca, sudata

Perché comunque il pasticciere la giacca già tante volte ce l'ha è già quell'immagine funziona, funziona sembra una cavolata ma funziona invece il panettiere la giacca è quasi impossibile...la maglietta, il panettiere è in maglietta *Un tecnologo*

loro vanno a sensazione a tatto, si basano sulla loro esperienza per valutare le materie prime però appunto non chiedono parametri scientifici *Un microbiologo*



