LA PROVINCIA

# Da cent'anni lo storico panificio «Buono fa rima con semplice»

**Caleotto**

Dal 1921 in via Amendola la famiglia Tagliabue tramanda da quattro generazioni un'autentica arte

Fare il pane, un mestiere antico quasi quanto l'uomo e carico di significati; il pane è un simbolo importante in numerose culture e nella religione cattolica.

Il rione del Caleotto vanta un primato di tutto rispetto, un panificio che da un secolo porta avanti la propria attività, si tratta del panificio Tagliabue.

Fondato nel 1921, il panificio è giunto a Lecco, in via Amendola, tre anni fa, e racconta la bella storia di quattro generazioni che si sono passate il testimone alla guida dell'azienda di famiglia. Gli ultimi in ordine di tempo sono due fratelli poco più che trentenni, Paolo, laureato in ingegneria al Politecnico, polo territoriale di Lecco, e Marco, laureato in economia e commercio alla Cattolica di Milano.

«Non è stato difficile scegliere di lavorare nell'azienda di famiglia- racconta Paolo-quando nasci in mezzo alla gente, alla farina e al profumo di pane è come se certe cose le avessi nel dna; abbiamo sempre lavorato al panificio nelle lunghe estati dopo la scuola, per noi era normale. Trovo che sia un lavoro bellissimo e la soddisfazione più grande è quella di vedere il cliente soddisfatto e sentire che apprezza i nostri prodotti».

«Il primo panificio- prosegue- è stato aperto a Vighizzolo, un paesino vicino a Cantù, dal mio bis nonno Ernesto; a quel tempo si faceva di necessità virtù, aveva imparato il mestiere e ha provato ad aprire un forno, per fortuna per lui e per noi, è andata bene!».

Ernesto ebbe 4 figli fra i quali nonno Bruno, che nel 1960 proseguì l'attività di famiglia a Nibionno; dopo di lui il testimone è passato ai genitori di Paolo e Marco, Pinuccia ed Enrico.

Oggi il panificio Tagliabue vanta, oltre a quello di Lecco, anche due punti vendita a Erba, uno ad Oggiono e uno a Barzanò; il panificio dà lavoro a 18 persone altre a quelle di famiglia .

«A Lecco- precisa Paolo- siamo partiti un po' in sordina, l'accoglienza è stata tiepida ma ora anche i lecchesi ci hanno conosciuto apprezzano i nostri prodotti; dal canto nostro cerchiamo di offrire pane di ottima qualità con materie prime selezionate. A Lecco funzionano molto bene i pani speciali, quelli con farina macinata a pietra o integrale o di cereali particolari; è molto richiesto anche il dolce mattino, un dolce a pasta lievitata molto semplice, fatto come si preparavano i dolci una volta. Siamo convinti che "buono" faccia rima con "semplice" per questo proponiamo la classica pasticceria da forno e non ci siamo lanciati nella pasticceria vera e propria». **G. Sam.**

I fondatori del panificio della famiglia Tagliabue