

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

"NON PUOI CREARE DOLCI PERFETTI
SENZA UNA

PANNA PERFETTA"

Luca D. De
PASTRY CONCEPT, CONEGLIANO



Debic. Per le mani dei professionisti.

100
YEARS DEBIC



SCANSIONA E VINCI

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N. 08/2020 - IP - ISSN 392-4718

ottobre 2020 | n° 322 | Anno 43

PRONTI PER LE FESTE

Cresce di anno in anno il successo dei grandi lievitati, fra i prodotti più apprezzati della tradizione dolciaria italiana.

Ormai destagionalizzati, è nel periodo natalizio che prorompono in tutte le loro varianti, confermandosi protagonisti assoluti delle feste di fine anno

Dietro l'aspetto un po' naïf, questi dolci tanto simbolici nascondono una complessità enorme dovuta al processo produttivo che, nella massima espressione della qualità, prevede più impasti, molte ore di lievitazione e l'utilizzo di lievito naturale (o lievito madre, come adesso va di moda chiamarlo). Esperienza, maestria e dedizione degli artigiani da una parte, materie prime performanti e tecnologie all'avanguardia dall'altra sono le principali componenti di una buona riuscita di panettoni, pandori & Co., con la complicità del packaging, utile non solo a proteggerli e conservarli, ma anche a renderli più attraenti. Ecco le nostre interviste ad alcuni prestigiosi lievitisti di tutta la Penisola, che ci svelano anche le loro novità per il Natale 2020.



ANNA SARTORI
pasticceriasartori.it

Quali sono i vostri lievitati di punta?

Al primo posto il panettone tradizionale e la Veneziana. I grandi lievitati speciali sono una parte interessante nel nostro lavoro, di cui è impossibile fare a meno, necessaria e utile per rafforzare la nostra immagine sul mercato. Le referenze speciali sono mediamente 14, con almeno 2 novità che si alternano ogni anno.

E le novità di quest'anno?

La più interessante si chiama **20-20** ed è un'alternanza di 4 impasti farciti: Castagnetta (con maron glacé e salsa al caramello), Zac (un impasto liscio con farciture allo zabaione), Pistaches (impasto e ganache entrambi al pistacchio) e Nerino (al cacao e anice con una ganache fondente e albicocche). Le novità consistono nel proporre abbinamenti speciali, poi apportiamo modifiche tecniche per migliorarne le caratteristiche gustative e strutturali.

Come risponde la clientela?

Ha risposto sempre in modo molto positivo. Resta molto difficile riuscire a comunicare la differenza tra lievito naturale e l'utilizzo di preparati mix. Questo elemento è per noi fondamentale per giustificare e fare apprezzare le ragioni di costo e di prezzo.

Negli anni avete modificato in qualche modo il metodo e/o le ricette?

Le modifiche sono continue. Si tratta di un miglioramento costante volto da un lato a incontrare le crescenti esigenze di gusto e, in particolare, di morbidezza e sofficità, e dall'altro a integrare le crescenti conoscenze soprattutto per quanto riguarda la gestione del lievito, nello specifico tempi e temperature per i rinfreschi.

Parlando di packaging: come si caratterizza il vostro?

Oltre al classico imballo primario, rappresentato dai sacchetti in moplefan, il prodotto viene inscatolato ed etichettato in modo da essere distinto sulla scaffalatura. Si tratta di scelte obbligate per la conservazione. La scelta estetica è importante, perché rafforza la nostra immagine, ma non è ancora prioritaria nella selezione rispetto alla concorrenza.





PAOLO SACCHETTI

pasticcerianuovomondo.com

Per questo Natale hai in serbo novità?

Sì, è un panettone un po' particolare, legato al nostro territorio, la Toscana, da dove provengono le castagne che utilizzo in forma di caldarroste, marron glacé e, soprattutto, lesse. Durante il lockdown, avendo più tempo, ho fatto tanta ricerca su questo prodotto, di cui l'Italia è tra i più grandi produttori al mondo. Con le castagne lesse faccio una pasta e la mescolo con l'Alchermes (il mio "cavallo di battaglia" nelle Pesche di Prato), che regala una bella variegatura rossa all'impasto, oltre all'aroma. Mi sono ispirato a una ricetta storica di Marradi, cittadina in provincia di Firenze, che è il centro di eccellenza dei marroni. Questo panettone si chiama **Pan Balotto**, dal nome delle castagne bollite.

Qual è il tuo lievito più distintivo?

Il **Giulebbe**, nato nel 2002 per il Salone del Gusto di Torino. È caratterizzato da ingredienti che sono eccellenze del territorio, come i Fichi secchi di Carmignano (presidio Slow Food), le noci della Val Bisenzio, e i pinoli pisani nella glassa. Ha la forma di bauletto e lo vendiamo tutto l'anno.

Raccontaci la tua esperienza con il lievito naturale.

Ho imparato a fare panettoni con il lievito naturale una trentina

d'anni fa da Iginio Massari. A quei tempi in Toscana nessuno lo usava. Ho impiegato 3 anni prima di arrivare a un risultato soddisfacente. La mia forza sono i 5 rinfreschi giornalieri che faccio al lievito anziché i 3 tradizionali. Sono "schiavo" del lievito, ma in questo modo non ho mai problemi di acidità. Il mio lievito è un orologio, triplica sempre tra un rinfresco e l'altro e per me questo non ha prezzo. Per la gestione mi alterno con due collaboratori e con mio figlio, però sono io a fargli il primo rinfresco al mattino e a legarlo poi alla sera. Da una decina di anni il panettone è diventato un po' una moda, anche grazie alle varie manifestazioni dedicate. Io già da tempo ero rinomato per i lievitati, nella mia zona sono un brand e questo mi ha permesso di distinguermi al punto che, nonostante il prezzo elevato, non riesco a soddisfare le richieste.

È importante il packaging?

Non proprio. La mia prima scatola personalizzata risale ad appena 3 anni fa, quando sono entrato ne I Maestri del Panettone. Prima non ne sentivo la necessità perché i clienti sono abituati a vedere i panettoni appena sfornati, appesi a testa in giù nel laboratorio attiguo al negozio. Il giorno dopo li espongo così come sono, ancora senza sacchetto, e la gente vuole quelli perché sa che sono gli ultimi che ho fatto.



SALVATORE DE RISO

salderiso.it

Ogni Natale introduci qualche novità. Cosa proponi quest'anno?

Dopo il firamisù al panettone lanciato nel 2019 ed entrato nella lista dei miei best seller, ora propongo un **panettone al caffè speziato**, con caffè 100% Arabica nell'impasto, farcito con crema al caffè, spezie e gocce di cioccolato fondente. Le spezie, presenti anche nella glassatura, sono quelle del *pisto* napoletano che usiamo per i roccocò: cardamomo, cannella, chiodi di garofano, noce moscata. Profumano di Oriente e a Natale sono sempre gradite.

Utilizzi molto i prodotti locali anche nei lievitati?

Fin da subito ho iniziato ad abbinare i lievitati alle materie prime del mio territorio, a partire dal limone di Amalfi. Il successo è stato immediato e mi ha fatto capire che si potevano proporre alternative al panettone classico, che comunque amo molto e ritengo sia il re dei lievitati. Ogni Natale lancio nuove varianti per soddisfare differenti esigenze gustative o per pura ispirazione.

Raccontaci la tua esperienza con il lievito madre.

Ho imparato a utilizzarlo più di 30 anni fa da Massari e Zoia. Ancora oggi il lievito che utilizzo è quello che mi regalarono loro. Lo custodisco gelosamente, legato con sacco e corda, rinfrescandolo con acqua minerale in bottiglia, per evitare problemi con il cloro presente nell'acqua di rete. L'acqua e tutti gli altri ingredienti vengono inseriti nell'impasto a una certa temperatura. Conservo il lievito in una camera dedicata e le farine nei nostri depositi a 18°C. Niente viene lasciato al caso. Facciamo gli impasti una o due volte al mese. In estate ci prepariamo per qualche ordine che va all'estero o per campionature a qualche cliente e poi da novembre si parte con la produzione classica.

Quanto è importante il packaging?

Per fare un regalo è giusto che ci siano una shopper e una scatola degni del prodotto che si va a mettere dentro. Dedichiamo molta attenzione al pack, alla stampa e ai colori sociali, che devono essere coordinati con tutto il resto. I colori del mio pack e del mio negozio sono registrati come marchio. La nostra scatola blu con scritta in oro Sal De Riso rimarrà per un po' di tempo, magari con qualche piccolo restyling ogni tanto, ma i colori e lo stile vanno tenuti perché identificano il marchio.



CLAUDIO GATTI

pasticceriatabiano.it

Quali sono i tuoi lievitati più richiesti

La specialità di punta è la **Focaccia**, dolce simile al panettone nella forma, nel processo produttivo e negli ingredienti ma con meno burro. Si chiama Focaccia e non panettone proprio perché in quest'ultimo per legge la quantità di materia grassa non può essere inferiore a una certa percentuale. Nel tempo ho creato varie declinazioni: agli zuccheri naturali, ai grani antichi, al cioccolato, alle pesche, albicocche e ananas, agli agrumi di Sicilia, per citarne alcune.

Introducirai qualche novità?

Ogni anno presentiamo una produzione limitata, declinata in formato focaccia e colomba. Di solito la lanciamo a due mesi dal Natale e si tratta di una focaccia farcita. Come da nostra filosofia puntiamo su un prodotto salustico, sulle creme naturali e a breve durata, a ispirazione della **Duchessa** (ora allo zabaione).

Quali lievitati stanno avendo più successo?

I panettoni a livello artigianale e quelli firmati dai grandi professionisti, come ad esempio i membri della neonata **Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** (di cui Gatti è presidente, ndr). Di conseguenza, abbiamo visto aumentare le richieste anche di clienti lontani dal nostro territorio.

Quale tecnica di gestione del lievito utilizzi?

Il lievito naturale in sacco. Quando mi sono appassionato a questo tipo di lievitazione ho visitato tutti i pasticceri che allora erano i principi: **Renato Scalenghe, Rolando Morandin, Achille Zoia e Iginio Massari**. Ho imparato la tecnica in acqua, in sacco e mista. Ho trovato un feeling particolare con il metodo di Zoia, perché conferisce alla mia tipologia di prodotto profumi e sapori superiori. Le lunghe lievitazioni donano morbidezza e danno vita ad un prodotto che dura più a lungo, senza aggiungere conservanti. Nel corso degli anni ho modificato i tempi di lievitazione e le temperature, anche le ricette andando verso il salustico, specie per quanto riguarda la scelta di farine, canditi e zuccheri. E ho voluto ridurre grassi e zuccheri.



VINCENZO TIRI

tiri1957.it

Quanto è importante per voi il panettone?

Per noi è una vera ossessione. È diverso da tutti gli altri lievitati perché è impastato per ben tre volte, per essere più soffice, buono e leggero. Ha reso celebre la nostra arte di famiglia e ci sta permettendo di far conoscere anche tutti gli altri dolci lievitati.

Proporrete qualche novità per il Natale?

Sì, ci saranno tre novità. Però preferisco non rivelarle adesso perché saranno le mie sorprese. Nel nostro laboratorio nascono novità quasi tutti i giorni, ma siamo molto pignoli sulle caratteristiche che un nuovo lievitato deve avere per meritare di essere inserito in assortimento. Quindi solo una decina di lievitati all'anno hanno posto nelle nostre scatole blu.

L'interesse dei vostri clienti per i lievitati è cresciuto?

Sì, soprattutto perché da noi possono trovare dei lievitati che non troveranno in nessun'altra pasticceria d'Italia (nel mondo non ne ho la certezza!). Come ad esempio i nostri biscotti lievitati, le praline lievitate, il gelato con il lievito madre, il tiramisù lievitato e tanto altro ancora.

Quale tecnica di gestione del lievito utilizzate?

Ben quattro tipi di lievito madre che hanno tecniche di gestione e caratteristiche differenti. Quindi, in base al lievitato che vogliamo ottenere, scegliamo il lievito madre più adatto ad esaltare le peculiarità, i profumi e la struttura del prodotto.

Quanto conta il packaging?

Non utilizziamo nessun tipo di conservante, quindi la conservazione condiziona in modo determinante la scelta del packaging. Garantire ai clienti un prodotto più fresco possibile per noi è una priorità imprescindibile. Per quanto riguarda il design, penso che il pack comunichi la storia della nostra famiglia (il blu, ad esempio, è ispirato a quello della carta che utilizzava mio nonno sessant'anni fa per confezionare i lievitati) e il territorio (la forma della scatola richiama quella di Acerenza, Pz, vista da lontano). E anche la critica ha apprezzato: il nostro packaging è stato eletto, da Dissapore, come il più bello d'Italia.





GERMANO LABBATE

gerripasticceria.it

Quanto contano i lievitati nella vostra produzione?

Facciamo tutta la viennoiserie, la conetteria e altri prodotti per la colazione con lievito madre, perché ci dà una grande marcia in più in termini di qualità. Lavorando il lievito tutto l'anno, tanto vale fare anche i panettoni, come ci ha insegnato il nostro maestro Rolando Morandin. Cerco anche sempre di comunicare ai clienti che i prodotti sono fatti con il lievito naturale e trasmettere il messaggio che questo tipo di lavorazione porta ad avere un prodotto superiore.

Qual è il vostro "cavallo di battaglia" tra i grandi lievitati?

Il **Panettone alla mela Zitella**, mela autoctona tardiva coltivata nell'alto Molise. Il nome sembra derivi, oltre che dalla durezza e dal candore della polpa, anche dall'antica usanza delle donne in cerca di marito di profumare la propria biancheria conservando queste mele nell'armadio. Facciamo la canditura noi in modo artigianale, secondo il metodo Morandin, senza conservanti, e otteniamo un prodotto morbidissimo e ricco di profumi. Questo panettone lo abbiamo sempre e ha un gran successo anche in estate.

Quest'anno proponete novità?



LUCCA CANTARIN

pasticceriamarisa.it

Quali sono i vostri lievitati di punta?

Farei una distinzione tra prodotti di punta a livello commerciale e prodotti che più ci identificano. Tra i primi c'è sempre il panettone tradizionale, come immagino sia anche per tutti i colleghi, ma i lievitati per noi più identificativi sono il panettone **Gianduia**

e l'innovativo **Panett'ONE**, farcito con frolla al cioccolato Manjari e sale Maldon. Un altro gran successo, che produciamo tutto l'anno, è il **Pan Matilde** bauletto con cioccolato e albicocca, dedicato a mia figlia maggiore.

Per il Natale proponete qualche novità?

Ne abbiamo due: il **Panettone di Noemi** al cioccolato (sia nell'impasto che nelle sospensioni e nella glassatura), con tre grandi cru fondenti e un cioccolato al latte, e il **Pandoro glassato** con mandorle e cioccolato al latte. Sono due prodotti che vogliono essere golosi al massimo. Noemi è la mia bambina più piccola, di 7 anni, ed è nato da una sua richiesta, quando mi disse: papà non può esistere un mondo senza cioccolato, mi potresti fare un panettone al cioccolato? E, pur di accontentarla... taac, eccolo spuntare!

Con che frequenza rinnovate l'offerta di lievitati?

Solitamente le novità festive vengono introdotte su base biennale, andando ad aggiornare anche i cataloghi e lo shop on line. Relativamente alla biscotteria, così come per altri articoli, quando

Stiamo lavorando su una tipologia di **panettone salato**, che riflette le tradizioni della zona. E lanciamo un **panettone alle amarene e ratafià**,

liquore a base di vino e amarene tipico dell'Abruzzo, regione poco distante da Agnone, che ci sta dando molte soddisfazioni in termini di vendita. Noi siringhiamo il ratafià nel panettone, ottenendo, oltre alle caratteristiche aromatiche, anche un prolungamento della shelf life. Stiamo poi lavorando al **Pandolce Caracciolino**, dedicato a San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi d'Italia, per presentarlo al congresso nazionale della Federazione Italiana Cuochi, con cui collaboro. Infine sto provando a fare il **pandoro sfogliato**, uno dei lievitati più difficili, ma i risultati sono incoraggianti anche grazie a una farina che stiamo testando, prodotta da **Molino Braga** di Brescia.

Come si caratterizza il packaging?

È minimal ma d'impatto, con grafica in bianco e oro su sfondo grigio. L'abbiamo studiato un po' di anni fa io e mia moglie insieme a dei tecnici.



un prodotto mi entusiasma lo inserisco in produzione, senza una cadenza standard. Del resto, lanciare novità non è sempre facile: bisogna fare test di conservazione, nuovi impianti stampa, etichette e studi grafici, e affrontare mille altre problematiche che a volte vengono prima che fare un buon prodotto da commercializzare.

Riscontrate un interesse crescente da parte della clientela?

Dico sì per confermare la regola, ma in realtà il cliente che non aveva questo tipo di cultura: faceva fatica a essere un nostro cliente, perché da sempre abbiamo professato la teoria del 100% naturale, senza mono e digliceridi, senza conservanti. Oggi ancora di più notiamo che tutto questo viene apprezzato.

Quale tecnica di gestione del lievito naturale utilizzi?

Mi diverte moltissimo la gestione a bagno d'acqua, che mi dà grandi risultati, ma soprattutto è una tecnica che mi permette di essere io a gestire il lavoro e non il contrario.

Negli anni avete modificato in qualche modo il metodo e/o le ricette?

Abbiamo cambiato quei dettagli che fanno la differenza, ma sono dettagli talmente "strani" da descrivere che non saprei neanche io come raccontarvi. Da una crosta più sottile, ottenuta con una ventilazione più leggera per più tempo, a un'uvetta più umida, perché bagnata con acqua un po' più fredda per più tempo, e altri accorgimenti del genere, che si imparano solo tra le "mura di casa" e a volte si possono applicare solo nella propria specifica realtà.

Quanto conta il packaging dal punto di vista funzionale ed estetico?

Oggi ha un'importanza estrema, per la conservazione del prodotto e la sua protezione durante il trasporto, per preservare la qualità prevenendo il rischio fotolabilità, per l'aspetto antitaccheggio (ne



VINCENZO SANTORO

martesanamilano.com

Proponete novità per il Natale?

Ogni Natale inseriamo prodotti nuovi che vanno ad affiancare i lievitati che ho tutto l'anno, come il panettone tradizionale, sua maestà, che non potrà mai mancare a Milano, la Veneziana e il

Panetùn de l'Enzo con albicocche semicandite

e cioccolato. Quest'ultimo prima si chiamava Panetton-sacher, ma ho dovuto cambiare nome per problemi di copyright di un marchio registrato. La new entry è il **Panettone al pistacchio e cioccolato**. Inoltre ho rivisitato il **Panettone Strudel** utilizzando farina integrale al posto di quella raffinata.

I consumatori apprezzano sempre più i lievitati artigianali, concordi?

Sì, grazie alla comunicazione che fate anche voi giornalisti, oltre che per merito di eventi dedicati, le persone hanno acquisito la consapevolezza di spendere un po' di più per mangiare qualcosa



DANIELE LORENZETTI

pasticceria Lorenzetti.com

Quali sono i lievitati che vi contraddistinguono?

Il **Nadalín** e il **Agostin**. Il primo è un dolce tipico di Verona la cui origine risalebbe al 1260, quando un pasticcere di corte dei Della Scala fu incaricato di creare un dolce che simboleggiasse la grandezza della

città scaligera. La sua forma a stella raffigura la cometa dei re Magi, oppure, secondo altre fonti, il sole venerato nei riti pagani. Sembra che proprio dalla ricetta del Nadalín sia nato il pandoro verso la fine del 1800. L'Agostin, invece, ha una forma allungata e un delicato profumo di limone, e altro non è che una versione estiva dei nostri lievitati, diventata nel tempo una proposta presente per tutto l'anno, viste le richieste.

Con quale frequenza introducete novità?

Non voglio sentire l'obbligo di presentare qualche prodotto nuovo ogni anno, perché credo che ogni creazione debba nascere da un'idea o ispirazione e queste poi hanno bisogno di un periodo di maturazione, prima nella testa e poi in laboratorio. Questo processo aiuta molto a evitare la banalità, seguendo solo il fattore

succedono di tutti i colori!), per coordinare l'immagine a quella aziendale, e mille altre motivazioni. Tanto è importante il packaging quanto è difficile gestire tutti gli aspetti che lo riguardano, le problematiche di carattere tecnico-organizzativo che noi piccoli artigiani a volte facciamo fatica a seguire.

di molto interessante. Il panettone è un dolce che va rispettato non vendendolo a pochi euro al pezzo. Con i nostri lievitati abbiamo cercato di creare prodotti di élite ben distinti da quelli industriali.

Quale tecnica di gestione del lievito naturale prediligete?

Da anni utilizzo la tecnica del lievito legato con sacco e corda, ma nel mio percorso ho messo a punto un sistema che consiste nel lavorare con due lieviti, a cui faccio i 3 rinfreschi preparatori a giorni alterni. In questo modo lavoro con un lievito meno aggressivo, che mi permette di controllare meglio gli impasti. Su questa cosa scherzo sempre dicendo che sono un figlio viziato, dato che ho ben due "madi"!

Come si caratterizza il vostro packaging?

Soprattutto per l'allegria cromatica delle scatole, realizzata attraverso l'impiego di fasce che identificano ciascun panettone. Nell'insieme si crea una macchia di colore di grande effetto. Abbiamo studiato anche un sistema di trasporto elegante con un doppio nastro di raso che facilita gli spostamenti. In questo modo siamo riusciti a mettere insieme protezione, estetica e praticità. Per il prossimo anno stiamo pensando di passare a materiali biodegradabili, mantenendo inalterate le caratteristiche estetiche.

commerciale. Detto questo, visto il grande apprezzamento dei clienti, per Natale riproponiamo il **Caffettone**, lievitato al caffè del Malawi e caramello salato, nato da un'idea elaborata insieme a un grande torrefattore nostro amico.

Cresce l'interesse verso il lievito naturale?

Abbiamo notato il continuo aumento di persone che apprezzano sempre di più prodotti artigianali, questo secondo me dettato anche da un'alimentazione più consapevole rispetto ad un tempo.

Negli anni avete in qualche modo modificato le ricette?

Grandi cambiamenti non ne abbiamo fatti, cerchiamo di mantenere il prodotto il più possibile fedele alla nostra tradizione. Siamo alla continua ricerca di materie prime coerenti con la mia idea di lievitati eccellenti. Ad esempio, sto sperimentando farine e zuccheri alternativi. Da un paio d'anni propongo la **Veneziana** con farina integrale, zucchero moscovado e albicocche. Contiene meno zucchero rispetto alla tradizionale, tuttavia i clienti si stupiscono per la bontà e morbidezza. Alla sua elaborazione sono arrivato un po' per gradi.

Come si caratterizza il packaging?

Per le scatole abbiamo scelto dei colori (arancione e marrone) che cerchiamo di mantenere il più possibile negli anni. Privilegiamo scatole di spessore tale da garantire una protezione ad eventuali schiacciamenti: in prodotti molto morbidi come i lievitati sarebbe un peccato!



**ROBERTO
RINALDINI**
rinaldinipastry.com

Quali sono le novità?

Il nuovo panettone **Idyllium** con farina di grani antichi, albicocche semicandite, cioccolato al caramello salato e noci pecan.

L'idea è nata dai nostri dragée con gli stessi gusti, che piacciono tantissimo. A quasi tutti i panettoni abbiamo dato un tocco goloso con glassature al cioccolato, anziché la classica mandorlata, che tende ad inumidirsi. Un'altra grande novità riguarda i canali di vendita: ora ci rivolgiamo anche all'ho.re.ca. con 3 cataloghi dedicati: uno dal Natale alla Pasqua, uno per la pasticceria e i lievitati da colazione, uno per i salati come pane, basi per la pizza e piadine. Per fare questo abbiamo una rete di 35 agenti gestiti da un nostro direttore commerciale interno.

I nomi dei tuoi panettoni sono molto creativi. Come nascono?

Ogni anno a dicembre lanciamo un concorso su Instagram, svelando gli ingredienti del nuovo panettone e chiedendo di inventare un nome adatto. Il vincitore viene premiato con quel panettone nella versione da 2 kg. È così che sono nati i nomi **Dante** per quello con crema di pistacchio e ciliegie, **VIP** al cioccolato e amarene, **Aperò** con albicocche, pere e cioccolato bianco, **Fichissimo** con fichi marinati nello zibibbo, per citarne alcuni. Per fare posto alle novità ogni anno ne eliminiamo uno, altrimenti le

NICOLA FIASCONARO
fiasconaro.com

Quale novità presentate?

Il panettone **Rosa e fico d'India**, all'essenza di petali di rosa, con gocce di cioccolato rosa e doppia copertura cioccolato bianco e confettura di fico d'India. L'essenza di rosa deriva da un distillato di nostra produzione,

ottenuto dalle rose damascene e autoctone che

coltiviamo nel nostro piccolo appezzamento di terreno nei pressi di Castelbuono, Pa, nel cuore del parco delle Madonie, dove si trova la nostra azienda dal 1953. Questo prodotto vuole essere un simbolo di speranza e rinascita; nonostante la situazione sanitaria ancora difficile, abbiamo voglia di rimetterci in gioco. Da giugno lo stiamo proponendo in versione tronchetto, mentre il panettone sarà in vendita da novembre. Anche per la linea Dolce&Gabbana abbiamo una new entry, un **panettone classico mandorlato con uva sultanina al vino Perpetuo Vecchio Samperi di Sicilia**, molto aromatico, in vendita da adesso nei mercati italiano ed internazionale. E stiamo iniziando una nuova avventura: il prossimo anno inaugureremo uno spazio da 1.200 m² per produrre pane fresco con lievito madre e farine di grani siciliani.

Come nasce la passione per il lievito naturale?

referenze diventano troppo numerose e complicate da gestire.

Qual è il vostro metodo di lavorazione?

Per i panettoni abbiamo una gestione del lievito naturale diversa rispetto agli standard italiani. Facciamo i tre rinfreschi preparatori in 24 ore anziché 12, in modo da avere orari di lavoro più gestibili. Il primo rinfresco lo facciamo alle 18, il secondo alle 6 del mattino successivo, il terzo alle 14 e dopo 4 ore partiamo con il primo impasto. Siamo noi a comandare il lievito, non viceversa, e ci riusciamo intervenendo sulle temperature. E così la lievitazione è più controllata, senza alveolature eccessive e allungate, e l'umidità resta più stabile nel tempo. Riusciamo ad arrivare tra i 45 e 60 giorni di shelf life. Il lievito lo teniamo in acqua a tra i 6 e gli 8°C, un metodo di semplice gestione per tutti i collaboratori.

Descrivici il packaging.

A diretto contatto con il prodotto c'è un sacchetto di PLA (una bioplastica, ndr). Abbiamo una macchina che toglie l'aria dal suo interno e avvita la chiusura dopo che l'operatore ha riempito il sacchetto. Vedere questa macchina all'opera è entusiasmante: il video su TikTok ha fatto più di 500 mila visualizzazioni. In poche ore vengono chiusi 800 panettoni, contro i tre o quattro giorni necessari per fare la stessa operazione a mano. Il pack esterno è una scatola di cartone di colore diverso per ciascun panettone, abbastanza semplice per evitare di incidere sul costo del prodotto. Per l'ho.re.ca. potrebbe essere utile stampare sulla scatola anche la foto del panettone, oltre al nome, e al momento stiamo valutando questa possibilità.



Più di vent'anni fa **Carlo Grossi**, pasticciere esperto di lievito

naturale, venne a trovarmi incuriosito dal mio sistema di capovolgimento dei panettoni tramite un carrello. All'epoca era un'innovazione, messa a punto per me. Fu lui a persuadermi a passare al lievito naturale al posto dei mix pronti. Mi portò la sua pasta madre e si fermò da me un paio di settimane, per insegnarmi a lavorarla. La lavorazione è più lunga e complessa, ma il prodotto ha caratteristiche sensoriali uniche e una buona shelf life, senza impiegare additivi. Dopo tanti anni di duro lavoro oggi c'è un riconoscimento verso i nostri prodotti (e anche verso l'operato di Nicola, a cui è stata da poco conferita l'onorificenza di Cavaliere del Lavoro, ndr). Li esportiamo in tutto il mondo, e sapere che si trovano nei principali store e anche alla Rinascente di Milano, di fianco ai panettoni più blasonati, per noi è motivo di orgoglio.

I vostri lievitati hanno un forte legame con i prodotti del territorio?

La Sicilia è ricca di materie prime dal sapore unico e i prodotti tradizionali italiani, riconosciuti in tutto il mondo, necessitano di essere tutelati attraverso disciplinari. Occorre un intervento delle istituzioni in concerto con i nostri pasticciere più autorevoli.





ANDREA & GIACOMO BESUSCHIO

pasticceriabesuschio.it

Quali sono le novità?

Quest'estate abbiamo introdotto un **lievitato all'ananas**, limone candito e profumo di zenzero, e il **Pan**

Annurca farcito con uvetta, noci

pecan e mele Annurca, ricoperto con ghiaccia alla farina di noci pecan. Stanno avendo molto successo e li proporremo anche in inverno, così come avevamo fatto l'anno scorso con il **Pancaffè**, pasta lievitata con Dulcey (cioccolato "biondo" di Valrhona, ndr), noci pecan e caffè.

Quali sono i vostri lievitati di punta?

Il panettone, il re del Natale, che scompare nel periodo estivo e lascia il posto ad altre varianti che produciamo tutto l'anno, come la **Veneziana** e il **Pan albicocca**, lievitato farcito con albicocche semicandite di Borgo San Dalmazzo, Cn. Ci sono poi i lievitati invernali come il **Crakelè** con marroni della Val di Susa, limone di Sorrento candito e nocciole Trilobate del Piemonte, il **Fior di gianduia** farcito con cubetti di gianduia fondente, noci pecan e albicocche candite, lo **Stracioc** con zucchero caramellato, cioccolato fondente al 70% e cioccolato al latte 46%, e il **pandoro**, lievitato che sta tornando con successo.

Con quale frequenza introducete novità?

Ogni anno studiamo uno o due nuovi lievitati e li proponiamo in estate. Poi, in funzione del successo, li riprendiamo in inverno. Essendo l'estate un periodo più calmo, ne approfittiamo per sperimentare e, nello stesso tempo, per creare interesse nelle persone.

Come gestite il lievito?

Per i grandi lievitati utilizziamo la tecnica del lievito in acqua, perché crea meno acidità e facilita la gestione, mentre per brioche e croissant il lievito legato.

L'approccio dei clienti verso i lievitati è cambiato negli anni?

Avendoli sempre realizzati e venduti non notiamo un grosso cambiamento, però ogni anno cresce l'attenzione e la produzione aumenta. I clienti sono incuriositi soprattutto dalle novità estive, mentre in passato l'unico lievitato da noi proposto era la Veneziana, che comunque resta un evergreen.



ROCCO & EZIO CALCIANO

pasticceriaalciano.com

Quali sono i vostri lievitati di punta?

Realizziamo molteplici tipologie di panettoni, tra i più gettonati c'è il gusto **Pera e cioccolato** con glassa rocher e risulta un'accoppiata vincente anche **Pesca e albicocca**. Tuttavia il **tradizionale**

panettone con uvetta macerata nel rum invecchiato e canditi di arancio e limone IGP di Sorrento è ogni anno molto apprezzato. Così come il **Panvasotto** con la tecnica della vasocottura, che proponiamo in vari gusti come marron glacé e fragoline di bosco e limone, amarena e pistacchio di Bronte.

Avete novità per il Natale 2020?

Cerchiamo di introdurre un nuovo gusto ogni anno per incuriosire la clientela. Come novità proponiamo un **Panettone con farina integrale** macinata a pietra e lamponi, ricoperto di una ganache al cioccolato bianco.

È cresciuto nel tempo l'interesse dei clienti?

Il consumatore è sempre più interessato ad acquistare prodotti

con materie prime particolari e di nicchia. Per la nostra esperienza personale, sono sempre più ricercati sia dalla clientela del territorio che da quella estera.

Con quale tecnica gestite il lievito?

Il nostro lievito madre viene gestito con la tecnica "milanese", avvolto in un telo e legato, per donare al panettone una maggiore shelf life, più morbidezza e soprattutto un bouquet di profumi caratterizzanti.

Parlateci anche del packaging.

Quest'anno abbiamo realizzato un restyling mantenendo comunque i nostri colori, il nero e il dorato. Abbiamo optato per un packaging resistente che permetta l'integrità fisica, soprattutto durante le spedizioni; tuttavia è molto importante per noi che sia anche funzionale ed elegante, perché anche l'occhio vuole la sua parte.





DENIS DIANIN

degpatisserie.it

Quali sono i tuoi prodotti più apprezzati?

Un prodotto molto riconosciuto, nato 4 anni fa, è il panettone con amarena, pistacchio e limone di Amalfi, dalla profumazione fresca e intensa. Lo vendiamo tutto l'anno perché

è adatto a essere mangiato anche d'estate e ha

riscosso successo anche nella versione in vaso cottura della nostra linea **.invero**. Abbiamo già un bell'assortimento e, considerando quello che c'è stato quest'anno, più che introdurre novità cerchiamo di consolidare la linea, focalizzandoci sui gusti più richiesti.

In che modo fai ricerca e innovazione?

Stiamo indirizzando la ricerca verso un ulteriore miglioramento della qualità del prodotto e lo facciamo attraverso lo studio degli ingredienti. Per esempio, riusciamo a dare una shelf life fino a 90 giorni al panettone senza alcun tipo di additivo grazie alle ricerche fatte su lievito, metodologie di produzione e ingredienti. Collaborando con varie aziende abbiamo la possibilità di fare diversi test, beneficiando poi anche noi dei risultati. Con **Molino Dallagiovanna** abbiamo studiato e testato le farine. Insieme a **Eurovo** siamo riusciti ad arrivare a uova pastorizzate con maggiore potere emulsionante e anche qualitativamente migliori, essendo di categoria A. Con una maggiore emulsione dell'impasto si riduce l'acqua



MATTEO DOLCEMASCOLO

pasticceriadolcemasco.it

Quale ruolo rivestono i lievitati nella vostra produzione?

I lievitati rappresentano la storia della nostra pasticceria: è con questi che

trent'anni fa mio padre si è imposto sul merca-

to di Frosinone. Negli anni c'è stata una grande evoluzione, ad oggi contiamo più di 23 referenze quotidiane sul nostro bancone. Ovviamente un posto particolare lo occupano i grandi lievitati e quindi panettone, pandoro e colomba. Grazie al lavoro su questi prodotti abbiamo avuto importanti riconoscimenti che ci qualificano come un punto di riferimento nazionale.

Con che frequenza introducete novità?

Seguiamo il ritmo delle stagioni, soprattutto per quanto riguarda le farciture. Cerchiamo di farlo sfruttando quanto di buono ha da offrire la Ciociaria in termini di materie prime. Ultimamente abbiamo sviluppato un cornetto vegetale, realizzato attraverso un'emulsione di olio EVO e burro di cacao che ha conquistato la clientela. E le innovazioni riguardano anche e soprattutto la pasticceria salata: *bun*, maritozzi, pizze, in un processo continuo con

libera e, di conseguenza, aumenta la shelf life. Ovviamente non è l'unico fattore che influisce sulla durata del panettone, ce ne sono molti altri.

È cresciuto l'interesse del pubblico verso il lievito naturale?

Nella fase più difficile della pandemia, quando non c'era più disponibilità di lievito compresso, le persone si sono messe a sperimentare il lievito madre e si sono rese conto di quanto sia impegnativo, quindi ora apprezzano di più i nostri prodotti perché hanno capito la fatica che c'è dietro.

Quale tecnica di gestione del lievito prediligi?

Stiamo utilizzando il lievito in acqua perché è più semplice da gestire, anche da parte dei collaboratori. Ho sperimentato anche la gestione del lievito legato, e posso dire che non c'è differenza sul risultato, né sul piano sensoriale né come shelf life. Lo abbiamo visto anche attraverso gli studi scientifici fatti insieme all'Università di Milano. Cambia solo la praticità.

Quanto è importante il packaging?

È il vestito del nostro prodotto, ha un grande appeal visivo. Noi abbiamo voluto fare una scatola di base, decorata con una stampa che ricorda l'alveolatura del panettone e dotata di una fascia per ciascun gusto.

Questo ci permette di rendere più razionale la produzione. E abbiamo pensato anche alla funzionalità: la scatola è apribile e fa da vassoio che si può portare a tavola per servire.

ritmi piuttosto serrati.

I clienti sono incuriositi dal lievito naturale?

È cresciuto l'interesse ed è cresciuta la cultura. Quotidianamente ci arrivano domande sempre più specifiche, quasi da addetti ai lavori, riguardanti ad esempio le tecniche utilizzate, le tipologie di farine. È una bella soddisfazione perché va a confermare il lavoro di divulgazione che facciamo tutti i giorni e l'aspetto culturale legato al nostro lavoro.

Quale tecnica di gestione del lievito utilizzate?

Io uso una conservazione del lievito in acqua, questo per mantenerlo più puro, per lenire la componente acida e gestire meglio la durata. Ciò impone una lavorazione quotidiana affinché l'acqua non lo rovini.

Avete modificato in qualche modo metodo o ricette?

Ho fatto un periodo formativo importante in Cast Alimenti, in particolare con Lucca Cantarin. Quando sono rientrato in azienda ho portato con me questo bagaglio, ma nel tempo, come ogni buon allievo dovrebbe fare, ho trovato la mia strada. L'esperienza sul campo mi ha fatto capire che il lievito naturale ha molteplici forme e differenti modi di gestione rispetto la tradizione. Un esempio pratico è la ricetta del nostro panettone che ho stravolto nel 2016, attraverso piccole accortezze sviluppate tramite il lavoro quotidiano e un'oculata gestione dell'idratazione dell'impasto. Abbiamo fatto un lavoro importante con il mulino di riferimento per sviluppa-

re una ricetta che rispondesse appieno alle mie esigenze; c'è stata una maggiore ricerca su burro e uova, affinché fossero della miglior qualità possibile, sull'utilizzo di zuccheri poco raffinati e altro.

Quali caratteristiche deve avere il packaging?

Un scatola di un buon spessore aiuta ad isolare meglio il prodotto dalle variabili ambientali, e quando poi, come nel nostro caso, i panettoni iniziano a viaggiare per tutta Italia ed Europa con vet-

tori esterni, aiuta meglio a proteggerli dagli eventuali urti. In più ci sono esigenze di montaggio, che deve essere il più rapido possibile. Per quanto riguarda l'aspetto estetico è abbastanza ovvio che un prodotto che riesce a spiccare sullo scaffale di un'enoteca abbia maggiori possibilità di essere acquistato. La pasticceria ha una forte componente estetica e anche il packaging ha un suo ruolo determinante.

ELISA DALLE PEZZE & FRANCESCO BORIOLI

infermentum.it

Tra i lievitati di Infermentum, quali sono i più gettonati?

Produciamo tre tipi di panettone: l'iconico è il **Panettone Fichi Mele e Noci**, dove abbiamo unito la magia del lievito madre alla frutta presente sulle tavole veronesi a Natale. Poi per gli amanti della tradizione c'è il **Panettone Tradizionale**, con arancia candita e uvetta. Infine, per i più golosi e i bambini, il **Panettone ai Tre Cioccolati**, con pezzi di cioccolato bianco, al latte e fondente, che vanno a variegare l'impasto.

Quali le novità?

Tra gli ultimi presentati c'è il **Monte Nuvola**, la nostra interpretazione del pandoro. Interpretazione perché siamo andati a cercare la ricetta originale, insieme all'origine del suo particolare aroma, il vino Marsala. Lo lavoriamo concedendogli tutto il tempo necessario alla lenta lievitazione e lavorazione, inserendo gli ingredienti un po' per volta. Infine lo capovolgiamo come un panettone, per avere un risultato di estrema morbidezza e sofficità. È un prodotto a tiratura limitatissima.

Con che frequenza rinnovate l'offerta?

In questi primi anni il lancio di novità era determinato da specifiche esigenze di mercato che abbiamo voluto cogliere, ora siamo in una fase di consolidamento di quanto già proposto, specie nei periodi extra ricorrenza. Il focus al momento è concentrarci nel far conoscere i lievitati durante tutto il periodo dell'anno e a mantenere altissimo lo standard qualitativo.

È importante il lievito naturale per la clientela?

Sì, è sempre più attenta al tipo di lievitazione, alla scelta degli ingredienti e, soprattutto, all'artigianalità. Perché le persone hanno un forte desiderio di autenticità e semplicità, a partire dalle relazioni umane fino a ciò che mangiamo. Viviamo in un contesto sociale così frenetico e competitivo che ciascuno di noi, nel proprio intimo, sente il bisogno di calore, di qualcosa di rassicurante, come un dolce semplicissimo che ci ricorda le fasi della vita più spensierate e incontaminate.

Come gestite il lievito?

Utilizziamo la tecnica del lievito madre in sacco legato, in primis per questioni di praticità, aspetto fondamentale con l'aumentare delle quantità produttive giornaliere. In questo modo è possibile accorciare i tempi soprattutto rispetto alla gestione in acqua che utilizzavamo agli inizi, sistema validissimo soprattutto per il controllo dell'acidità, ma a nostro avviso non adatto a produzioni importanti. Altro aspetto più "romantico" è la consistenza del lievito che,



I fondatori di Infermentum: da sinistra Daniele Massella, Francesco Borioli, Luca Dal Corso e Elisa Dalle Pezze.

rispetto alla gestione in acqua, risulta essere più soffice e piacevole da maneggiare: essendo un'operazione da ripetere spesso, abbiamo capito che un lievito asciutto e soffocissimo ci piaceva di più!

Come nasce la scelta del packaging?

Il packaging è uno dei nostri simboli e ci ha portato fortuna fin dall'inizio. Siamo stati i primi ad adottare questa soluzione per esprimere l'amore per l'artigianalità e la genuinità: valori in linea con la visione aziendale. Una confezione fatta di materiali familiari, essenziali, il cui scopo è conservare intatte e inalterate sia la fragranza dei dolci che la loro qualità estetica. I sacchetti, che ricordano quelli in cui il panettiere ripone il pane appena sfornato, si rifanno ad una linea comune con dettagli distintivi e caratterizzanti ogni prodotto, come il colore e la sfumatura che li rendono unici.

Rossella Contato

