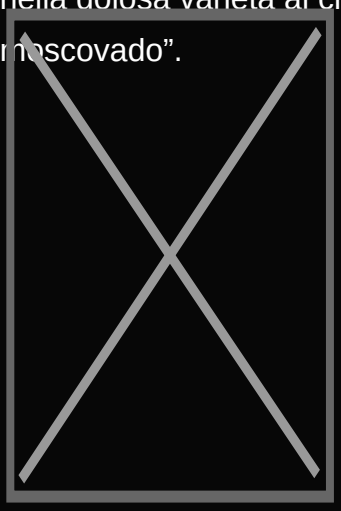
La nuova focaccia di Tabiano: solo dieci zuccheri naturali e biologici

gatti-yx8a5378-hr-95f64ac9

No al saccarosio. Solo zuccheri naturali e biologici. Questa è la nuova sfida che lancia Claudio Gatti per il Natale 2017. Il dolce a pasta lievitata con 36 ore di lievitazione, che già è povero di grassi (solo l'11,3% contro il disciplinare del 16% minimo di contenuto lipidico per l'uso del termine Panettone) oggi è anche senza zucchero raffinato. Solo dieci zuccheri biologici selezionati nella ricetta: zucchero di canna biologico, zucchero moscovado, sciroppo di agave, miele, sciroppo di acero, melassa, zucchero di cocco, malto di riso, zucchero cristallino di uva e malto d'orzo.

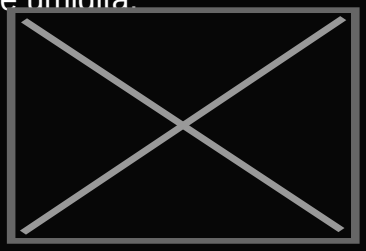
La si trova in due versioni: una con uvetta, arancio e cedro, canditi con zucchero di canna biologico- “non è stato facile trovare un produttore artigianale che lavorasse solo con il biologico e lo zucchero di canna nella canditura, una vera e propria mosca bianca” ricorda Claudio Gatti; la seconda versione è nella golosa varietà al cioccolato- “ne ho selezionato un cru che viene dolcificato solo con zucchero moscovado”.



Perchè queste novità? “Il consumatore cerca un prodotto buono, ma allo stesso tempo leggero, con pochi zuccheri e un contenuto minimo di grassi, senza conservanti, senza coloranti o aromi. Le persone sono sempre più attente e coscienti. Ecco perché al light, "leggero", si è

aggiunto l'aggettivo bright, "chiaro", naturale, biologico” racconta il pasticcere Claudio Gatti, che è sempre molto attento al benessere e alla leggerezza dei prodotti dolciari, mantenendo intatto il gusto. “E' fondamentale la ricerca dell'artigianalità del prodotto, ma le discriminanti nella scelta devono essere la tracciabilità e la qualità degli ingredienti che lo compongono, per questo ho scelto un blend di zuccheri non raffinati, grezzi, che sviluppano un picco glicemico inferiore rispetto al consumo di dolci con saccarosio commerciale, mantenendo quindi anche un senso di sazietà più duraturo”.

Come consumare la Focaccia? Si consiglia di tagliarla almeno venti giorni dopo la sua produzione. Basta conservare la Focaccia in un luogo fresco: trascorse le tre settimane, l'impasto ha acquisito il giusto equilibrio aromatico ed è nel pieno delle sue caratteristiche organolettiche di gusto, morbidezza e umidità.



Quali sono gli altri gusti della gamma?

Molti, tutti rigorosamente realizzati con lievito madre “La Madre” come ama definirlo Claudio Gatti, maestro di lievitazione:

Focaccia ai grani antichi: La più recente creazione della pasticceria, realizzata con i grani antichi coltivati e raccolti all'interno della Food Valley: orzo ed il grano del miracolo, che vengono tostati ed uniti al cioccolato bianco.

Focaccia pesche, albicocche e ananas: da frutta a pezzettoni tagliata e candita in casa. A cottura ultimata, è insaporita da una spruzzata di sciroppo al maraschino per regalarle un aroma inconfondibile.

Focaccia al cioccolato: si produce tutto l'anno a forma di panettone e per Pasqua a forma di colomba. È un dolce di grande morbidezza e delicatezza. All'interno è arricchita da pere a pezzettoni e da gocce di cioccolato. A cottura ultimata, è insaporita da una spruzzata di sciroppo al Grand Marnier per infonderle un aroma inconfondibile.

Focaccia agli agrumi di Sicilia: si produce tutto l'anno a forma di panettone e per Pasqua a forma di colomba. Nasce per soddisfare anche chi non ama i canditi con uno spiccato sapore di agrumi di Sicilia e una piacevole fragranza di Limoncello.

Focaccia alla birra etrusca: la pasta viene lasciata riposare per 30 ore ed è insaporita dalla delicata fragranza regalata di una birra di produzione artigianale lasciata fermentare in antiche anfore etrusche.

Focaccia all'olio extravergine di oliva: la leggerezza e la morbidezza sono le qualità di questo prodotto. Gli ingredienti, in parte biologici e in parte di qualità controllata, sono abbinati a un olio extravergine 100% italiano: lasciano riscoprire gli antichi sapori e i profumi caratteristici delle colline della Food Valley.

Focaccia esotica al the verde: si produce tutto l'anno a forma di panettone e per Pasqua a forma di colomba. All'interno è arricchita da frutta esotica tagliata a pezzettoni (ananas, mango e papaya). Candita direttamente da frutto fresco, aromatizzata da un infuso al the verde.