Pane per ristorazione, un panificatore e un ristoratore a confronto

1529574128674-jpg-pane-e-pasta-con-grano-siciliano-nascera-un-marchio-di-qualita-d3489d91

In questi giorni chiusi in casa, dove ognuno di noi ha più tempo per sperimentare in cucina, si sente molto spesso parlare di **panificazione**, di lievitazione e di lievito ormai introvabile sugli scaffali dei supermercati o presso i propri fornitori. Ma quanto lievito serve realmente in un impasto? Quali sono i tempi di maturazione e di lievitazione? Cosa significa fare il Pane del 2020? **È possibile gestire la produzione di pane anche nel proprio ristorante?**

Di questo e molto altro hanno discusso in una diretta sui social **Stefano Bongiovanni**, un panettiere che ha cambiato il proprio modo di fare panificazione, e **Alex Boffredo**, cuoco, coach e consulente nella ristorazione, titolare di **Not Just Food**.

Dopo anni in cui il pane è stato letteralmente “maltrattato” nei ristoranti, in tempi più recenti si assiste invece a una sempre maggiore volontà dei ristoratori di offrire un cestino del pane più curato, proponendo pani particolari, con una ricerca delle materie prime, dei profumi e dei sapori. In fin dei conti, **il pane al ristorante è un vero e proprio “biglietto da visita”**, la prima pietanza che i commensali assaggiano una volta seduti al tavolo.

La panetteria quindi entra sempre più a far parte della ristorazione. Ma i ristoratori non si devono spaventare: con le nuove tecnologie già presenti sul mercato e che molti panettieri già utilizzano, è possibile ottenere lievitati di altissima qualità conducendo una vita “normale”, senza doversi svegliare di notte per rinfrescare il lievito o per seguire la lievitazione.

Esmach ha sviluppato per esempio un sistema che permette a tutti di avvicinarsi a questa professione in modo più facile e gestibile. Il tutto senza dover inserire nella propria cucina ingombranti macchinari, ma solo le attrezzature necessarie, pensate appositamente per spazi ridotti e per una produzione in linea con le esigenze di un ristorante.

Per scoprire di più su come il pane è cambiato negli anni o su come migliorare la propria proposta di prodotti lievitati, evitando gli errori che la maggior parte delle persone commette, **guarda il video integrale della diretta**.