Arte Bianca, nuovi strumenti per nuove dinamiche di mercato

host-arte-bianca-bakery-01-5e75e92e

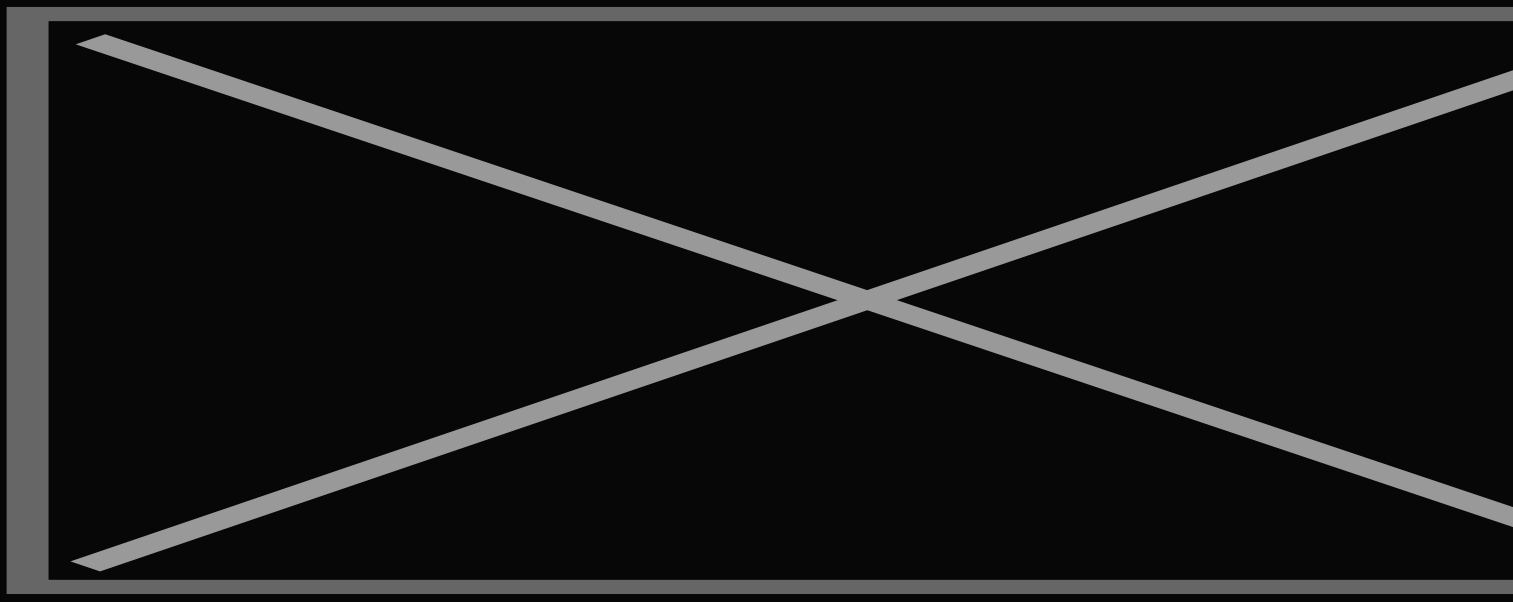
Dalle materie prime, come farina e lievito, al prodotto finito. Dalle macchine impastatrici ai forni. Tutto all'insegna della qualità e dell'innovazione. La filiera dell'Arte Bianca si presta a essere indagata alla luce di nuove tendenze e dinamiche di consumo, nonché in un contesto di mutati scenari di mercato.

FARINE, I "FONDAMENTALI" SI RINNOVANO

I maggiori esperti appartenenti al mondo dei lievitati sono concordi nell'affermare che i clienti ricercano un prodotto di qualità, realizzato con procedure attente, usando farine sempre meno raffinate, lievitato nel rispetto dei tempi naturali, meglio se con lievito madre e dalla perfetta cottura. La percezione è che il consumatore sia sempre più attento al cibo e alla sua preparazione, specialmente se si tratta, per così dire, "del pane quotidiano". Concordano e danno una visione comune due dei maggiori rappresentanti del settore, **Renato Bosco**, titolare della bakery Saporè di San Martino Buon Albergo (VR) e il Maestro Panificatore **Matteo Cunsolo**, de La Panetteria (Parabiago – Milano), nonché Presidente dell'Associazione Panificatori di Milano e Provincia. "Il mondo dei lievitati è affascinante – racconta **Renato Bosco** – è uno studio e una ricerca continua, soprattutto partendo dalle materie prime che devono essere utilizzate. L'attenzione alle esigenze del cliente è sicuramente aumentata nell'ultimo decennio: abbiamo più consapevolezza sul ruolo che il cibo ha sulla nostra salute. Nel 2019 ho partecipato al sedicesimo congresso nazionale SIGENP (Società Italiana di Gastroenterologia, Epatologia e Nutrizione Pediatrica) nel quale avevo presentato una pizza senza glutine aromatizzata alla curcuma pensata per persone affette, ad esempio, da celiachia, dalla malattia di Wilson o dal morbo di Crohn. Ci stiamo infatti orientando verso farine gluten free, con uno sguardo più mirato verso quelle che apportano una maggiore quantità di fibre o che contengono vitamine, minerali e posseggono caratteristiche organolettiche molto interessanti (per esempio, la farina di riso Artemide o di grano saraceno). Inoltre, interessano molto anche le farine proteiche derivanti da legumi come ceci o soia". A queste dichiarazioni fanno eco le parole di **Matteo Cunsolo** che conferma come il trend sia quello di utilizzare farine meno raffinate tendenti alle lunghe fermentazioni. "La richiesta di prodotti

destinati a persone intolleranti è in costante aumento – osserva il Maestro Panificatore –. Da questo punto di vista, per analizzare bene l'andamento della domanda, bisognerebbe però distinguere tra chi effettivamente è intollerante e chi invece compie una scelta in base alle mode. Per quanto riguarda le farine si conferma la ricerca di farine di tipo 1, piuttosto che farine 2, e qualcuno si spinge verso l'integrale".

[caption id="attachment_182839" align="aligncenter" width="894"]



da sinistra: farina a km0 di Nicholas Tecchiolli; al centro Francesco Arena durante la mietitura ; grano a km0 di Tecchiolli[/caption]

I SEGRETI DEL LIEVITO MADRE

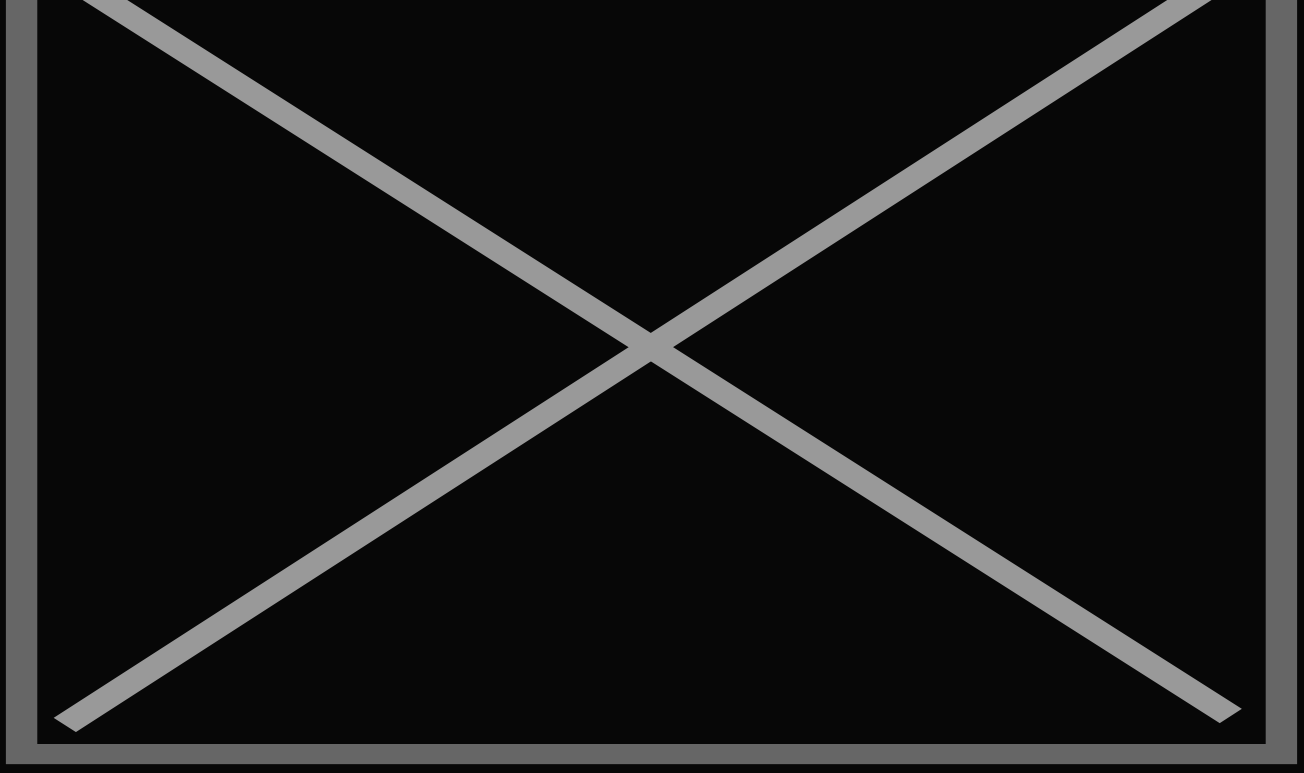
Il gusto e l'alta digeribilità di un prodotto dipendono non solo delle farine utilizzate ma soprattutto dall'ingrediente principe: il lievito madre. Grazie alla lunga fermentazione, conferisce ai lievitati un sapore senza eguali. Il ceppo della pasta madre di Renato Bosco ha ormai 90 anni: "La mantengo sia in forma solida che in crema e la utilizzo principalmente per realizzare pane, pizza, brioches e grandi lievitati come il panettone o la colomba". Un tempo impiegato solo per i grandi lievitati, oggi è stato riscoperto per impastare diverse preparazioni. Accudito da anni, a volte tramandato da generazioni, il lievito madre deve essere rinfrescato ogni giorno, per preservare il suo potere e poter così beneficiare delle sue proprietà in termini di gusto e di valori nutrizionali. Per tutelare, diffondere, accrescere la consapevolezza e la conoscenza verso i lievitati made in Italy, è nata l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, realtà venuta alla luce dalla spinta di alcuni storici membri del gruppo dei Maestri del Lievito Madre. Ed è proprio il presidente, **Claudio Gatti** a spiegarne gli obiettivi: "Da sempre l'attività dei Maestri del Lievito Madre punta ad accrescere la consapevolezza nel pubblico dell'importanza della qualità delle materie prime utilizzate per la preparazione dei lievitati e

del panettone. Anche per questo motivo stiamo lavorando, dopo il “numero zero” del 2019, alla prima edizione del **Panettone World Championship**. A tal riguardo stiamo collaborando con HostMilano che ospiterà l’evento alla 42esima edizione della fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell’accoglienza, prevista dal 22 al 26 ottobre 2021”. L’Arte Bianca infatti non mancherà di dare un contributo strategico alla prossima manifestazione, sensibilizzando il tema della salvaguardia delle materie prime di qualità, come farine locali e lievito madre, per valorizzare l’eccellenza dei prodotti.

MODA O ESIGENZA?

Le farine alternative, richieste da una clientela attenta alla salute a causa di intolleranze o allergie comprovate al glutine, o semplicemente da chi ha voglia di sperimentare nuovi sapori, sono sicuramente un modo per portare alcune novità nel settore dell’Arte Bianca. Le testimonianze raccolte tra i panificatori italiani fanno chiarezza. **Roberto Perotti** afferma come questa moda sia in realtà accompagnata anche da una riscoperta di ingredienti dimenticati, come alcuni grani “antichi” che donano all’impasto un gusto particolare e possiedono un indice di glutine meno aggressivo rispetto alle farine classiche. Per **Ezio Marinato** più che di novità si può parlare di ricerca di farine o ingredienti del territorio di appartenenza, un concetto condiviso anche da **Stefano Gatti** e **Nicholas Tecchiolli** che ritengono indispensabile per la qualità di un lievitato l’utilizzo di una farina possibilmente a km zero, macinata a pietra e di grani italiani, a cui si possono aggiungere erbe aromatiche, o come suggerisce **Alberto Boni** materie prime di stagione. La richiesta di prodotti per intolleranti, ha portato i panificatori a ricercare farine a basso tenore glutinico, quali la segale in purezza, il Russello di grano duro, il grano Arso, grano Etrusco, oppure, come spiega **Francesco Arena**, anche farine di legumi come piselli, carruba, ceci, puntando a ottenere prodotti con valori nutrizionali importanti aggiungendo frutta secca o aloe vera. Per assecondare le tendenze del momento, sottolinea **Filippo Fede**, alcuni panificatori scelgono farine integrali o al farro, macinate a pietra, o farine alternative – come quella di zucca – che vengono usate a rotazione per offrire un prodotto sempre diverso.

[caption id="attachment_182838" align="aligncenter" width="670"]



da

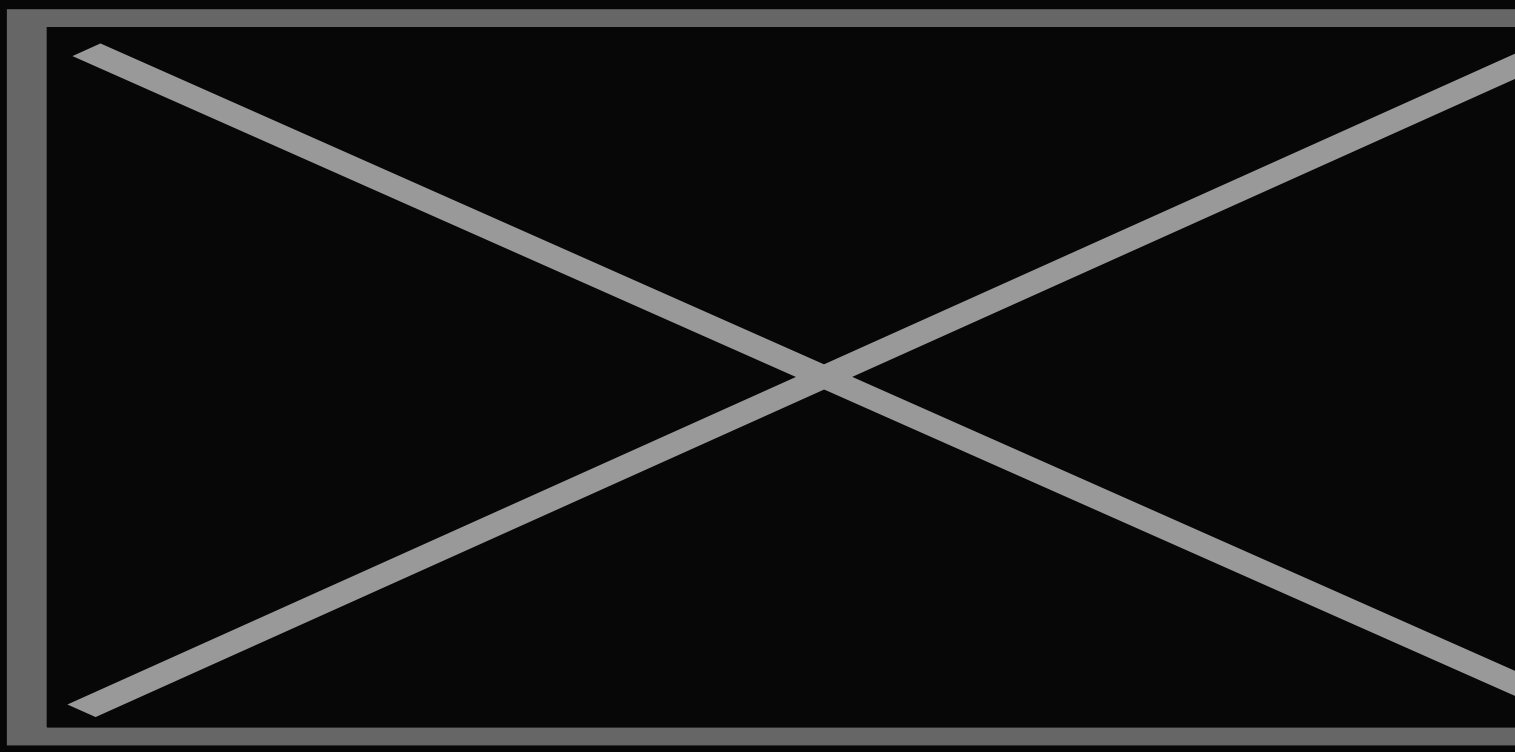
sinistra: Stefano Gatti in una fase della lavorazione; Filippo Fede mostra un suo pane[/caption]

COME APPENA SFORNATO…

Ma anche sul fronte delle cotture c'è molto da dire. Sicuramente una pizza, un pane o un lievitato cotti in un forno professionale difficilmente potranno essere replicati in ambito domestico. Oggi più che mai l'utilizzo di macchine flessibili nell'uso, capaci di dare precisione e costanza di risultato, possono fare la differenza. Ne sa qualcosa **Moretti Forni** che gestisce quotidianamente processi aziendali improntati all'innovazione grazie al progetto Cottura Futura, l'incubatore di ricerca permanente pensato e creato dall'azienda per tracciare un percorso condiviso verso la cottura di domani. Ingegneri e progettisti si confrontano quotidianamente con i migliori professionisti del mondo della pizzeria, della pasticceria e della panificazione per un lavoro a più mani, ritenendo fondamentale integrare il bagaglio tecnico con l'esperienza sul campo di chi sforna da decenni e conosce esattamente le esigenze degli utilizzatori. Obiettivi sono senza dubbio ridurre i consumi energetici e allo stesso tempo proporre uno strumento sicuro incrementando le funzionalità. Esempio è il forno serieS, dotato di un'intelligenza elettronica utile per il controllo online dei parametri e programmi di cottura. Operatività digitale sembra essere la parola d'ordine anche per **Dr. Zanolli**. L'azienda, ispirata dal connubio di tecnologia e natura, ha reso ancora più sofisticati i pannelli di controllo di due delle linee di punta: il forno statico modulare Teorema Polis e il forno ventilato a tunnel Synthesis. Inoltre, per rispondere

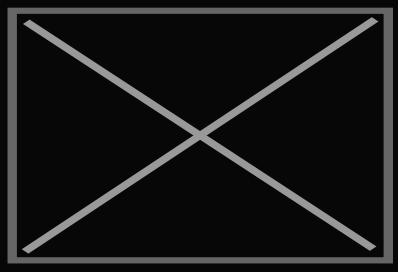
alle crescenti esigenze di precisione e versatilità, ha lanciato sul mercato un nuovo forno ventilato per pane e pasticceria con pannello touch screen. L’attenzione alla sostenibilità, al risparmio energetico e all’efficienza è la base su cui si sviluppa da sempre la produzione dei forni Dr. Zanolli che si traduce nell’utilizzo di materiali in gran parte riciclabili, nella cura per coibentazione e isolamento, nei pannelli di controllo che facilitano la gestione di consumi e potenze.

[caption id="attachment_182834" align="alignnone" width="849"]



da sinistra: forno e girapanettoni di Moretti Forni[/caption]

Anche per **Tagliavini** è necessario investire in ricerca e sviluppo per permettere a realtà a livello artigianale, di poter lavorare in modo autonomo. A questo proposito è stata introdotta la linea “Pale Robot”, un progetto orientato specificatamente alla soddisfazione di questa necessità e che propone sistemi semi automatizzati, fino ad arrivare a modelli completamente robotizzati. Sul fronte cottura l’ultima frontiera è rappresentata dal binomio sistema di controllo digitale e interconnessione, per dialogare direttamente con la macchina da remoto e monitorare ogni singola fase. La richiesta di strumenti caratterizzati da processi automatizzati è aumentata sensibilmente per risparmiare tempo, energia e ottenere risultati eccellenti. Per **Atollspeed** e **Wiesheu** questo significa fornire soluzioni intelligenti. Efficienza energetica e IoT sono le parole chiave principali per i nuovi sviluppi, come il nuovissimo forno Wiesheu E3 che offre fino al 20% in più di capacità di cottura con un consumo energetico ridotto. Tecnologia e passione sono i fattori che muovono la ricerca verso nuove soluzioni. Lo sa bene l’azienda **Bernardi** che ha risposto ad un’esigenza specifica proponendo i

mpastatrici a bracci tuffanti ultra compatte in grado di realizzare piccole dosi di impasto con la stessa qualità delle macchine più grandi: “Il livello di attenzione da parte degli chef per il mondo del bakery è in continua crescita. Ormai anche in ristorazione si tende a “firmare” con le proprie ricette, tutti quegli elementi di corollario come il pane. Una volta era semplicemente proposto perché il cliente si aspettava di trovarlo in tavola, mentre oggi i pani sono veri elementi di complemento al menù. Senza parlare dei dolci da lievitazione, specialmente per quelli da ricorrenza.”

I DOLCI DELLE FESTE… AROUND THE WORLD

Si sa, il panettone è il dolce tipico delle feste natalizie in Italia, oggi apprezzato anche all’estero. Dal classico con canditi agli agrumi, alle alternative con capperi canditi, mandorle, uvetta aromatizzata alla malvasia, oppure con Fico bianco del Cilento e cioccolato fondente. In aggiunta vengono proposti dolci natalizi come ciambelle di frolla e nocciole oppure dolci della tradizione regionale, come lo Zelten, ricco di diversi tipi di frutta secca. Simili per sapore e dolcezza alle preparazioni tipiche del Sud Italia, i dolci più famosi degli Emirati Arabi Uniti includono specialità a base di ingredienti di quei territori. Ottavia Molinari, Direttore di Italian Food Masters – Branch of IFM INVESTMENTS LLC, Dubai, riferisce che “il consumo interno di prodotti dolciari è stabile, con sempre più attenzione all’utilizzo di prodotti di qualità e più salutari. Fra le “dolcezze” locali il baklava, un dolce di pasta fillo ripieno di noci e miele e il ma’amoul, una pasta di noci e datteri.”

Bakery: un mondo di ingredienti alternativi