Nel cuore del Cannavacciuolo Lab. Ecco cosa abbiamo scoperto

202511121357052propopsteperlacolazione

In visita a Suno (NO) al Cannavacciuolo Lab, il laboratorio centralizzato di produzione artigianale di Cannavacciuolo Group che rifornisce le varie strutture e lo shop on line. Ideato dallo Chef campano e guidato dal pastry chef Kabir Godi, al suo interno si spazia dal dolce al salato fino alle specialità di ricorrenza, panettoni in primis

Lavorano a pieno regime i pasticcieri e tutto lo staff, una quindicina di persone che diventano venti in vista di Natale, del Cannavacciuolo Lab, laboratorio gastronomico artigianale, nato nel segno dell'eccellenza da un'idea dello chef campano Antonino Cannavacciuolo da tempo legato a questo territorio del novarese.

Proprio sul Lago d'Orta, al borgo Orta San Giulio, non a caso si trovano Villa Crespi, il resort a 5 stelle dello Chef e il ristorante tristellato, Antonino il Banco di Cannavacciuolo, pasticceria e gelateria, e poco lontano, a Vicolungo, ritroviamo la stessa insegna all'interno dell'Outlet di Vicolungo fino ad Antonino il Banco, questa volta nell'aeroporto di Milano Malpensa al Terminal 1.

LABORATORIO SVELATO

Abbiano visitato il Cannavacciuolo Lab guidato dal pastry chef Kabir Godi, suo braccio destro, responsabile della produzione, della gestione fornitori, della formazione del team e dello sviluppo, che segue e controlla ogni creazione. Qui tutto avviene nel segno dell'eccellenza del marchio e della professionalità del pastry chef in un delicato equilibrio tra tradizione e innovazione, tecnica, creatività, valori del territorio delle due regioni di appartenenza dello chef, Piemonte e Campania, e alta tecnologia. Amplissimo, il Lab spazia su 1.500 metri quadrati, è strutturato in vari ambienti in base alle lavorazioni, ed è destinato a crescere ulteriormente, segno che le attività prosperano e sono in espansione.

DAL DOLCE AL SALATO

Qui la produzione artigianale, fatta a mano, rifInita e decorata ad arte spazia dai grandi lievitati alle torte, dalla croissanteria alla biscotteria dalle creme spalmabili ai prodotti in vasocottura come babà, pastiera e caprese, dalle gelatine alla cioccolateria come praline, cremini, tavolette e bombe per la cioccolata calda, al gelato, fino al salato con lievitati ad hoc, alla pasta, a prodotti tipici campani e ai piatti e alla pentola per la pasta. Tutto disponibile per l'on line per le spedizioni in Italia e in Svizzera.

Siamo accolti all'interno da Kabir Godi davanti al buffet delle proposte dolci e salate per la colazione come si possono trovare nei differenti locali a marchio: vari tipi di brioche, tra cui quelle al pistacchio e al lampone, il petit pain au chocolat, la sfogliatina di mela, le monoporzioni come la delizia al limone, e così via, sostituite durante la visita da un'anteprima delle novità di Natale già disponibili sia nelle strutture che per la spedizione. Nei vari spazi tutto è curato a seguito dell'azione di macchinari tecnologicamente avanzati e rinnovati di frequente per rendere le lavorazioni più efficaci. "*I punti forti* - spiega Bedi – *sono l'artigianalità, l'assenza di conservanti e additivi, la stagionalità e l'attenta cura dell'estetica*".

CREARE L'ATTESA

Sia durante la visita che davanti alla preview di Natale, Godi ci ha segnalato le novità di quest'anno nelle varie categorie. Tra queste nella collezione dei Panettoni che reinterpreta gli evergreen con alcune loro specificità - Classico, Mandorlato, Gianduia, Limoncello e il Mela Annurca Campana IGP - chef e pastry chef hanno introdotto nuove creazioni di gusto contemporaneo come Pere Cannella e Zenzero, Panettone Integrale Cioccolato e Frutti rossi e la Stella di Natale Vegana Mango e Zenzero.

Sul fronte salato dove spiccava lo scenografico Vesuvio Red Velvet dall'impasto rosso leggermente acidulato arricchito con pepite di cioccolato bianco e mirtilli rossi, ora c'è il sorprendente Vesuvio alla Pizzaiola, un lievitato salato ispirato alla pizza in onore alla Campania e alla creatività dello chef.

Altre novità sono piccole delizie come il Torrone al cioccolato e il Torrone al lampone, il Classico preesisteva, le Praline Alberello di Natale, create in dieci varianti di colore e sapore, e un suggestivo Calendario dell'Avvento con 24 piccoli tesori di cioccolateria e confetteria con un disegno all'acquerello che rappresenta Villa Crespi, un omaggio al luogo in tutto è iniziato.

Emanuela Balestrino