Il pane che sembra una nuvola: quando la panificazione incontra l’effetto wow

Un pane leggerissimo, quasi impalpabile alla vista, capace di attirare attenzione sui social prima ancora che al banco. Gastronomika dedica una riflessione a uno dei prodotti più discussi del momento nel mondo della panificazione contemporanea. Dietro l'apparenza spettacolare non c'è soltanto ricerca estetica, ma un lavoro su impasti, fermentazioni e struttura che punta a ottenere consistenze sempre più leggere e ariose. La domanda però è inevitabile: quanto conta davvero l'effetto sorpresa? Negli ultimi anni bakery, pasticceria e caffetteria hanno imparato a convivere con una nuova forma di visibilità, dove la fotogenia del prodotto può influenzarne il successo commerciale. Non c'è nulla di sbagliato in questo, ma la storia recente insegna che non tutte le tendenze nate per stupire riescono a trasformarsi in consumi duraturi. La differenza la fa sempre il gusto. Se il pane nuvola resterà nella memoria soltanto per la sua leggerezza visiva, rischia di diventare l'ennesima curiosità social. Se invece riuscirà a offrire anche un'esperienza gastronomica convincente, allora potrà aspirare a qualcosa di più di una semplice moda.