

SETTEMBRE - DICEMBRE 2024

Periodico dedicato ai
panettieri, pasticciere e cioccolatieri





Hello!

COME SARÀ IL CIBO DEL FUTURO? SCOPRIAMOLO INSIEME

Consumo consapevole, plant based, artigianalità: il comportamento dei consumatori è in continua evoluzione.

Ecco perché ormai da oltre 10 anni abbiamo sviluppato Taste Tomorrow, la nostra ricerca sui consumatori. Monitoriamo i comportamenti e le scelte dei consumatori a livello globale e locale, utilizzando in combinazione interviste e intelligenza artificiale semantica. Questo ci permette di tenere traccia dell'evoluzione delle tendenze e di svelare nuovi trend negli ambiti della panetteria, pasticceria e cioccolateria.

Tutti i dati che raccogliamo sono supportati dalla ricerca sensoriale e da collaborazioni con ricercatori, esperti di settore e università.

Come può tutto ciò aiutarti nel tuo business? Puoi essere sempre aggiornato sulle ultime tendenze, su scala globale e locale. Puoi avere una panoramica del mercato food odierno e una previsione di come sarà domani e puoi rimanere connesso ai tuoi clienti, scoprendo nuove opportunità.

L'AVVENTO DI CIBI DAL GUSTO FANTASY

Il mondo culinario sta vivendo una nuova era con l'introduzione di cibi dal gusto fantasy, caratterizzati da nomi di prodotto criptici e particolari. Questa tendenza, che ha visto una crescita significativa dal 2020 al 2023, è particolarmente apprezzata dalla Generazione Z e dai Millennials, che cercano

esperienze uniche e straordinarie. I sapori fantasy attraggono i consumatori per diversi motivi: soddisfacendo il desiderio di novità e avventura offrono una fuga dal quotidiano, e suscitano curiosità creando una connessione emotiva profonda con il prodotto. I cibi dal gusto fantasy rappresentano una tendenza in crescita che va oltre il semplice prodotto, offrendo esperienze che risuonano emotivamente con i consumatori.

LA PREMIUMIZZAZIONE DEL SAPORE

I consumatori sono alla costante ricerca di esperienze di gusto straordinarie: è in atto un cambiamento in cui sapori ben noti come i classici "caffè" e "arancia" fanno spazio a

opzioni più raffinate come "Espresso Arabica" o "Calamansi". Queste opzioni rispondono al desiderio dei consumatori di trovare gusti famigliari ed elementi di novità, ed allo stesso tempo di conoscere maggiormente l'origine di ciò che mangiano. Il passaggio da profili di sapore tradizionali verso opzioni più ricercate può derivare dal desiderio di mostrare di essere un intenditore con gusti raffinati; è più eccitante fare uno spuntino con un biscotto Yuzu che con un tradizionale biscotto al limone. Da qui deriva la premiumizzazione dei sapori, dove le opzioni classiche sono sostituite da alternative simili, ma più elevate. Ne sono esempi il pistacchio di Sicilia, la vaniglia del Madagascar, il limone della Costiera Amalfitana.

IL POTERE DI UNIONI INASPETTATE

Oggi, il 65% dei consumatori di tutto il mondo desidera provare combinazioni di gusto insolite. L'unione tra dolce e piccante ne è l'esempio perfetto. Utilizzare ingredienti piccanti o che inducono alla piccantezza in creazioni tradizionalmente dolci, come torte, salse, bevande e cioccolato, è sicuramente fuori dal comune (o almeno, lo era). Secondo i nostri dati Taste Tomorrow, in Canada, India, Indonesia, Stati Uniti e Regno Unito, i consumatori adorano l'uso di spezie e condimenti piccanti in applicazioni dolci. La speziatura offre un elemento di eccitazione e novità ai sapori tradizionali, aggiungendo fascino ai prodotti da forno, pasticceria e cioccolato.

NUOVE TEXTURE COME CRITERIO DI SCELTA

Secondo i nostri ultimi dati, la texture è diventata un punto focale per i consumatori, guidando il loro interesse e modelando le loro preferenze.

Con Taste Tomorrow abbiamo individuato le 3 tendenze principali:

- Texture gommoso;
- Texture friabili;
- Mash up.

TASTE TOMORROW È IL PIÙ GRANDE ECOSISTEMA AL MONDO PER LO STUDIO DEI CONSUMATORI NEI SETTORI DELLA PANIFICAZIONE, DELLA PASTICCERIA E DEL CIOCCOLATO.

Texture gommoso

L'interesse per i dolci gommosi sta crescendo sempre più; il fascino delle texture gommoso risiede nella loro capacità di fornire un'esperienza di assaggio prolungata e piacevole, consentendo ai sapori di indugiare maggiormente sul palato. Questo rende più piacevole l'esperienza gustativa di un dolce. Un esempio è il Canelé, dolce tipico francese dall'interno gommoso e dalla croccante crosta di caramello bruciato, che sta spopolando ben oltre i confini francesi.

Texture friabili

Un esterno dorato si apre per rivelare infiniti strati di burrosa sfoglia. C'è qualcosa di più soddisfacente che mordere un croissant? Il fascino della texture friabile risiede nella sua consistenza delicata e stratificata che si sbriciola facilmente quando si morde, creando un'esperienza multisensoriale. Questa texture unica esalta l'esperienza alimentare aggiungendo complessità e profondità ai sapori, coinvolgendo con le sue qualità i sensi visivi e tattili. Numerosi dolci e prodotti da forno di grande successo che hanno raggiunto la fama condividono un attributo comune: incarnano la consistenza friabile che ricorda le creazioni classiche come i croissant.

Mash-up

L'ibrido da forno è una categoria di prodotto a sé; siamo già parzialmente abituati a ibridi di forma, quali cruffin, croffle, mochidonut, ma la vera novità sono gli ibridi che uniscono texture contrastanti. Prendete ad esempio il crookie, o biscotto-croissant; l'innovazione deriva dalla combinazione di un croissant contenente all'interno l'impasto di un cookie con gocce di cioccolato. Il risultato è un croissant dall'esterno friabile farcito con un morbido impasto di biscotto al cioccolato.

In conclusione, in un contesto di riferimento che è in costante evoluzione è fondamentale avere gli strumenti idonei per muoversi con consapevolezza. Tecnica, competenza, ambizione, passione e determinazione sono solo alcuni degli ingredienti per dare rinnovato e vitale impulso al proprio forno, alla propria pasticceria o alla propria cioccolateria. Con l'intera squadra di Puratos a fianco il numero delle opportunità si amplia, grazie alle soluzioni sempre sintonizzate con le aspettative del cliente, che siamo in grado di offrire.

News & Eventi



AMPI
ACCADEMIA MAESTRI
PASTICCERI ITALIANI

20 gennaio 2024

SIGLATA PARTNERSHIP TRA L'ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI E PURATOS

«Se non si utilizzano prodotti di prima qualità mai si arriverà all'eccellenza alla quale ognuno di noi punta». Le parole di Armando Palmieri, pastry chef dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, sintetizzano in modo efficace l'accordo tra AMPI e Puratos Italia, siglato a SIGEP 2024. Obiettivo comune: soddisfare i palati più esigenti, unendo alla creatività dei maestri pasticceri la qualità degli ingredienti di Puratos.



01 aprile 2024

MAURIZIO SANTIN ENTRA NELLA SQUADRA DI PURATOS

Maurizio Santin, tra i pasticciatori di riferimento a livello nazionale, entra a far parte del team di Puratos Italia come Customer Experience & Technical Support Manager. Con una carriera ricca di successi, tra cui il titolo di Pasticciere dell'Anno per la Guida "L'Espresso", Santin, che da subito si è distinto per la sua contagiosa umanità, ha assunto un ruolo chiave nell'azienda, coordinando dieci centri di innovazione e fornendo supporto tecnico ai clienti.



19 aprile 2024

AL CONVEGNO "CHOCOLATE... AND BEYOND", CACAO TRACE ESEMPIO VIRTUOSO

"Cacao-Trace" presentato come esempio di buona pratica al convegno "Chocolate ... and beyond" presso l'ambasciata belga in Vaticano. L'importante evento ha riunito esperti del settore per discutere sulla sostenibilità della filiera del cacao, in risposta a una nuova legge europea contro la deforestazione. Il programma, sviluppato da Puratos, ha già coinvolto oltre 15mila famiglie in sette nazioni e contribuito a piantare oltre 500mila alberi.



15 giugno 2024

BELCOLADE AWARD EDIZIONE 2024: INIZIATO IL CONCORSO PIÙ GOLOSO

È targato Puratos il concorso nazionale “Belcolade Award”, dedicato ai migliori cioccolatieri under 35: l’obiettivo primario è promuovere l’iniziativa per valorizzare i talenti emergenti nel settore della cioccolateria. I concorrenti, per partecipare alla selezione, dovranno presentare una torta moderna a base di cioccolato. Il primo premio sarà un viaggio alla scoperta delle origini del cacao.



15 settembre 2024

LUCA MONTERSINO DIVENTA BELCOLADE AMBASSADOR

Il famoso pasticciere Luca Montersino assume il ruolo di Belcolade Ambassador. Si tratta di un’occasione straordinaria per valorizzare ulteriormente le qualità esclusive del vero cioccolato belga prodotto da Puratos e per mettere a disposizione dei clienti la tecnica sopraffina sviluppata durante la sua carriera dal pastry chef piemontese. La collaborazione tra Puratos e Montersino ben si sposa con l’impegno di quest’ultimo a favore della Pasticceria salutista, tendenza verso la quale è in costante crescita l’attenzione sia dei consumatori sia delle aziende.

27 settembre 2024

AL SERVIZIO DELLA SALUTE NELLO SPORT: ACCORDO TRA PURATOS E PARMA CALCIO

Un accordo che rafforza ulteriormente il legame tra la città di Parma e Puratos. Nelle scorse settimane il rappresentante legale Alberto Molinari e il direttore generale di Parma Calcio 1913 hanno sottoscritto un accordo di ampio respiro che consente di dar vita a vari momenti di collaborazione che vanno oltre la presenza del logo in diverse posizioni strategiche sia al Tardini sia nei centri sportivi di Collecchio e Noceto. Da sottolineare che a unire le due compagnie sono anche l’attenzione alla salute e al rispetto dei valori sportivi.





Parola a voi!

Intervista a **Marco Serlini**

Pasticcere - Pasticceria Serlini

Giovane talento della pasticceria italiana che, spinto dalla passione, trasforma la sua umiltà e dedizione in un successo in espansione.

Finché ci saranno giovani come Marco Serlini il futuro della pasticceria artigianale italiana è garantito. A soli 17 anni, dopo essersi diplomato alla scuola alberghiera di Brescia, appassionatosi durante il periodo formativo alla preparazione dei dolci, ha iniziato a lavorare in alcune pasticcerie della zona e a ricevere riconoscimenti in Italia e all'estero. Il 'salto' nel 2017, con l'apertura a Gussago di un proprio negozio assieme al fratello Francesco. Con un concetto legato alla gestione dell'attività assolutamente aperto e innovativo, in cui

al primo gradino - oltre alla qualità dei prodotti - viene posta la qualità del lavoro dei propri collaboratori. Consapevole che mantenere un approccio totalmente tradizionale mal si concilia con le esigenze più che legittime di giovani che hanno desiderio di avere momenti di svago soprattutto durante il fine settimana.

Chiacchierando con lui emerge che ha le idee molto chiare e ha anche un progetto di crescita ben determinato, a conferma del fatto che quanto realizzato fino ad ora evidentemente è stato

apprezzato dalla sua clientela. Nel 2025 la panificazione e la produzione di dolci verrà unificata in un laboratorio in periferia, dove sarà possibile continuare a sperimentare nuove ricette e aumentare la scelta dei prodotti salati, dal pane lievitato col lievito madre alla pizza in teglia. L'attuale negozio, invece, si trasferirà nel centro storico di Gussago, in un'area di oltre 400 metri quadrati tra interni ed esterno. La 'squadra' formata da 14 dipendenti è destinata a crescere ancora. «Ho 32 anni, i sacrifici sono tanti, ma le sfide non mi hanno mai fatto paura.



IN 35/40 GRAMMI POSSO LIBERARE LA MIA CREATIVITÀ E FAR ESPLODERE DELLE EMOZIONI

Credo che per continuare a lavorare in questo settore occorra uscire dallo schema e sperimentare continuamente». Marco è abituato a pensare in grande, infatti la stragrande maggioranza della sua clientela proviene da collaborazioni con i catering per matrimoni a cui fornisce i suoi dolci in tutta la provincia di Brescia. Il cavallo di battaglia della pasticceria Serlini? Le colazioni. Sono addirittura 25 le tipologie di brioche e croissant che si possono scegliere in vetrina; questo consente di far avvicinare il cliente anche a prodotti più costosi come ad esempio le torte o i panettoni. «La mia passione è la piccola pasticceria: in 35/40 grammi posso liberare la mia creatività e far esplodere delle emozioni nelle persone che scelgono un mignon». Marco è convinto che il 'biglietto da visita' vincente della sua struttura siano i dipendenti, la corretta

organizzazione e - come sintesi massima della sua 'filosofia' - il sorriso sempre pronto di chi accoglie il cliente quando entra in pasticceria.

Prodotti & Ricette

NOVITÀ



Dolcinote Art

LA MASSIMA ESPRESSIONE DELLA PERSONALIZZAZIONE

Starter a base di Lievito Madre, fa del suo punto forte la versatilità nelle applicazioni per ottenere prodotti da forno dolci e salati con freschezza prolungata ed estrema tolleranza alle ricette più ricche in grassi. Per chi vuole realizzare prodotti di altissima qualità, con struttura tipicamente artigianale, sofficità e scioglievolezza uniche. Permette di realizzare prodotti estremamente personalizzati in farine e aromi.

NOVITÀ



Cubease

IL NUOVO ALLEATO DI PANIFICAZIONE

Coadiuvante multifunzionale che conferisce estrema tolleranza, volume e freschezza ai prodotti finiti, in soli due centrimetri! Imbattibile da stoccare permette un'ottimizzazione del magazzino: con un cubetto da 10 grammi si lavorano 10kg di farina. Semplice e pratico: riduce i tempi di dosaggio, e azzerà gli errori nelle pesate. Perfetto per un'infinità di utilizzi: per prodotti salati e dolci sia croccanti che soffici.



Belcolade Selection Amber Chunks CT

DELIZIOSO CIOCCOLATO AMBRATO IN PRATICI CUBETTI

Cubetti di autentico cioccolato belga ambrato, dall'eccellente gusto caramello con note di latte cotto e vaniglia. Particolarmente stabili in cottura. Perfetti per dare un tocco extra goloso a biscotti, lievitati e cake.



Vivafil Albicocca Italiana 50%

LA FARCITURA GUSTOSA, CREMOSA E VERSATILE

La nostra passata di albicocche multiuso si rinnova e si presenta con una texture ancora più cremosa. Realizzata con cultivar italiane selezionate, che garantiscono a questa farcitura un'intensità di gusto e una consistenza inconfondibili. Grazie alla sua nuova formulazione, Vivafil Albicocca italiana 50%, si caratterizza per una struttura cremosa e un aspetto accattivante, è facilmente spatalabile e ideale per tutti i tipi di preparazione.



Topfil Apple Cube 86%

IL SAPORE NATURALE DELLE MELE

Dona un gusto genuino e intenso alle tue creazioni con Topfil Apple Cube 86%, farcitura in pezzi con l'86% di mela, dalla consistenza densa e croccante. Ideale per preparazioni pre e post cottura.



60 Days Vietnam Dark 74 CT

DAL CACAO AL CIOCCOLATO IN MENO DI 60 GIORNI!

Grazie al nostro processo Cacao-Trace completamente integrato, è possibile catturare il gusto incredibile del cacao fresco e racchiuderlo in un cioccolato straordinario. Prodotto proprio presso il suo paese d'origine, 60 Days offre il gusto più puro e naturale del cacao. Sarete conquistati dal suo bouquet aromatico dove note di cacao tostato si accompagnano a profumi fruttutati e agrumati.



Ananas a Segmenti

L'ECCELLENZA PER I TUOI PRODOTTI

La frutta è un elemento vivo. Il tempo è il miglior ingrediente.

Questi sono i principi che ispirano la realizzazione del nostro candito Ananas a segmenti, realizzato con una canditura lenta, così la frutta può assorbire in modo completo e naturale la soluzione zuccherina, ottenendo un candito di altissima qualità che preserva tutti gli aromi e gli olii essenziali.

Lievitato Ananas, Amber e Caffé



Antonio Montalto

Technical Advisor Patisserie

SUGGERIMENTI

Per far esaltare ancora di più l'aroma del caffè, unirlo a burro e burro liquido, montarlo leggermente e lasciarlo in frigo almeno 12 h prima dell'utilizzo.

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Pre-impasto

<u>Dolcinate Art</u>	2000 g
Tuorli	400 g
Lievito di birra	2 g
Acqua	700 g
Burro 82% m.g.	400 g

Impasto

Pre-impasto	3502 g
Farina Panettone	600 g
Burro 82% m.g.	400 g
Zucchero semolato	400 g
Tuorli	400 g
Miele	100 g
Zucchero invertito	100 g
Acqua	250 g
Vaniglia liquida o bacche (5g)	10 g
Burro anidro liquido	100 g
Caffè in polvere solubile	6 g
Pasta Arancia Navel Superior	100 g
Ananas a Segmenti	1300 g
Belcolade Chunks Amber CT	600 g

Pre-impasto

Impastare tutti gli ingredienti, esclusa la materia grassa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporare il burro fino a completo assorbimento. Far lievitare in cella a 25°C, U.R. 72% per 12-14h o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

Impasto

Impastare il pre-impasto, la farina di rinfresco ed una piccola parte d'acqua fino ad ottenere un impasto legato e liscio. Aggiungere in sequenza lo zucchero, la pasta arancia, il miele, lo zucchero invertito e il restante tuorlo in più riprese. Aggiungere il burro morbido a temperatura ambiente (amalgamare insieme agli aromi), se necessario in più riprese, fino a completo assorbimento. Regolare la consistenza dell'impasto con la restante acqua per ottenere una pasta liscia ed elastica. Completare con le inclusioni e burro liquido, se necessario regolare l'impasto con acqua. Lasciare puntare l'impasto per 1 ora in cella a 30°C U.R.72%. Spezzare e lasciare riposare per 20 minuti, fino a far formare una leggera pellicina. Mettere leggermente in forza e porre negli appositi stampi per panettone. Far lievitare per circa 3-4 ore in cella di lievitazione a 28/30°C U.R.72% finché il centro del panettone non abbia raggiunto il limite dello stampo. Cuocere a 165°C per circa 35 minuti da 400 g, aprire la valvola gli ultimi 8 minuti di cottura, 94°C al cuore.

Crostata di Mela



INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Frolla classica

Farina W170	500 g
Baking	7 g
Mimetic Incorporation	250 g
Sale	1 g
Zucchero a velo	200 g
Uova	100 g

Farcitura di mele

Topfil Apple Cubes 86%	q.b.
------------------------	------

Crumble alla cannella

Farina W170	100 g
Zucchero semolato	100 g
Mimetic Incorporation	100 g
Cannella	10 g

Frolla classica

Sabbiare i primi 4 ingredienti, unire lo zucchero e miscelare. In seguito aggiungere le uova e miscelare per il tempo minimo utile ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere a 3mm e far stabilizzare in freezer per 10 minuti. Rivestire gli stampi e conservare in frigorifero.

Farcitura di mele

Dressare Topfil Apple Cubes 86% nel guscio di frolla, lasciando 1-2 cm dal bordo.

Crumble alla cannella

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Congelare l'impasto e successivamente grattugiarlo. Versare l'impasto grattugiato sulla farcitura di mela. Cuocere in forno rotativo a 175°C.



Simone Ghirardi

Technical Advisor Patisserie

SUGGERIMENTI

Per caratterizzare ancor più il gusto del tuo dolce puoi convertire, sia nella ricetta della frolla che del crumble, la quantità di zucchero indicata con zucchero di canna.

Delizia Albicocca



Nicola Visceglia

Technical Advisor Patisserie

SUGGERIMENTI

Per creare un'alternativa, sostituire la polvere di nocciola con polvere di pistacchi sia nella pasta frolla che nel frangipane. Mantenere le stesse quantità indicate in ricetta.

INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Frolla nocciola

<u>Farina W170</u>	<u>450 g</u>
<u>Polvere di nocciola</u>	<u>150 g</u>
<u>Sale</u>	<u>1 g</u>
Mimetic Incorporation	250 g
<u>Zucchero velo</u>	<u>200 g</u>
<u>Uova</u>	<u>100 g</u>

Frolla nocciola

Sabbiare i primi 5 ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere le uova e impastare fino a che l'impasto non risulterà omogeneo. Stendere a 2,5mm, far stabilizzare 10 minuti in freezer, foderare gli stampi e conservare in frigorifero.

Frangipane alla nocciola

Mimetic Incorporation	130 g
<u>Polvere di nocciola</u>	<u>130 g</u>
<u>Sale</u>	<u>0.5 g</u>
<u>Zucchero velo</u>	<u>130 g</u>
<u>Uova</u>	<u>130 g</u>
<u>Farina W170</u>	<u>100 g</u>

Frangipane alla nocciola

Montare i primi 4 ingredienti. Unire le uova a filo ottenendo un composto omogeneo, finire la preparazione aggiungendo in una sola volta la farina. Dressare il frangipane nel guscio di frolla.

Farcitura all'albicocca

Vivafil Albicocca Italiana 50 % q.b.

Farcitura all'albicocca

Dressare la farcitura sul frangipane fino al bordo, stendere e procedere alla cottura in forno rotativo a 170°C.

Crostata Amber



INGREDIENTI e PROCEDIMENTO

Frolla di base

Mimetic Incorporation	250 g
Zucchero muscovado	100 g
Zucchero a velo	100 g
Sale	3 g
Uova	120 g
Farina W170	500 g

Cake Amber

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Uova	175 g
Olio di semi	150 g
Acqua	110 g

Belcolade Amber Chunks CT	180 g
----------------------------------	--------------

Namelaka Selection Amber

Latte intero	200 g
Sciroppo Glucosio 40 DE	10 g
Belcolade Selection Amber CT	360 g
Gelatina	5 g
Acqua gelatina	25 g
Panna 35% m.g.	400 g

Frolla di base

Lavorare in planetaria munita di foglia il Mimetic Incorporation, i due zuccheri e il sale, sino a consistenza cremosa.

Aggiungere le uova a filo ed infine la farina in un'unica volta.

Una volta ottenuto un impasto omogeneo, stendere a 2,5mm e mettere a -18°C.

Ritagliare e foderare gli stampi.

Cake Amber

Miscelare tutti gli ingredienti tranne i chunks, in planetaria munita di foglia a velocità media per 4 minuti. Unire gli Amber Chunks e miscelare sino ad omogenea dispersione. Colare per 1/4 dell'altezza dello stampo rivestito di frolla. Procedere alla cottura a 170°C per circa 20/25 minuti.

Namelaka Selection Amber

Idratare la gelatina. Unire il latte ed il glucosio in un pentolino e portare a 80°C. Versare sul cioccolato, unire la gelatina ed emulsionare. Aggiungere la panna fredda e far cristallizzare a 4°C per una notte. Il giorno dopo montare la namelaka e finire la crostata.



Federico Gauli

Technical Advisor Patisserie

SUGGERIMENTI

Per ottenere diverse sfumature di gusto, si può personalizzare la frolla:

Frolla al Cacao:

togliere 50g di farina e aggiungere 40g di Belcolade Polvere di Cacao Olandese.

Frolla di frutta secca:

togliere 50g di farina e aggiungere 150g di farina di frutta secca a piacere (nocciole, pistacchio, mandorla).

Parola di esperto



Maurizio Santin

Customer Experience & Technical Support Manager - Puratos Italia

In occasione dell'avvicinarsi del Natale parliamo di Panettone con Maurizio Santin, nuovo responsabile dell'area tecnica di Puratos Italia

Partiamo con una domanda che può apparire un po' fuori dagli schemi: dato per scontato che il dolce per eccellenza di Natale sia il panettone, si può dire che oggi ne esistono due differenti tipologie?

In effetti credo che nel tempo si sia verificato qualcosa di simile. Io sono nato a Milano e per me il panettone è il dolce tradizionale di Natale, e il 25 dicembre sulla mia tavola non può mancare. Naturalmente però per lavoro sono abituato ad assaggiare decine di proposte. Il panettone negli anni è diventato prodotto di un'importanza incredibile che ha fatto la fortuna di tanti. Una volta era un prodotto prevalentemente nordico, meglio ancora lombardo. Il legame era molto evidente anche nella grafica e nel packaging che richiamava in modo esplicito il duomo, il monumento simbolo della capitale meneghina. Progressivamente però anche il sud si è fatto spazio attingendo dai tantissimi e ricchissimi prodotti che può offrire. Ci sono stati alcuni professionisti precursori che hanno compreso prima di altri che si potevano introdurre dei significativi elementi di novità, caricandolo di più, rendendolo ancora di più un dolce, più che un pane, perché, non dimentichiamolo, il nome panettone deriva da pane. Perciò hanno inserito nell'impasto più burro, e caricato la farcitura. E così oggi ti trovi ad avere due linee fondamentalmente: la linea che possiamo definire milanese, quella, in un certo senso, più essenziale. Invece l'altro, quello del sud, è un panettone come ho già ricordato molto più ricco. Sono

due eccellenze straordinarie, questo è certo; poi subentrano il gusto personale e la storia individuale, i ricordi, le origini, che spingono in una direzione piuttosto che in un'altra.

In questo momento i test e le prove che avete fatto in Puratos in che direzione vanno, avete privilegiato una delle due strade?

Confrontandoci al nostro interno, tra tecnici e con chi si occupa della direzione commerciale artigianale e della distribuzione, è prevalsa la volontà di sviluppare due ricette che in qualche modo dessero corpo a queste due tendenze. Una scelta che condivido in pieno perché al sud e al centro sud questi panettoni molto più ricchi funzionano, sono apprezzati e vengono venduti. Trovo che sarebbe sbagliato se un'azienda leader in questi prodotti non avesse le due ricette da proporre. Su questo abbiamo lavorato molto: abbiamo provato varie formule e alla fine, grazie al nostro team tecnico sono nate due ricette perfette, calibrate, giuste per avere la possibilità di ottenere un prodotto più umido e l'altro un po' più "milanese", quindi più legato a quello che era una volta in origine.

Il panettone può diventare un dolce che può essere proposto durante tutto l'anno?

A mio parere non potrà mai essere un prodotto estremamente fresco, anche nel caso in cui siano introdotti prodotti estivi come la frutta macerata. In ogni caso non dobbiamo dimenticare che la pasticceria non è fatta esclusivamente di panettoni.

ABBIAMO PROVATO VARIE FORMULE E ALLA FINE SONO NATE DUE RICETTE PERFETTE

Io adoro il panettone, ma la pasticceria è molto ampia e forzare la mano, secondo me, è sbagliato. Tenere dei lievitati tutto l'anno sì, è possibile, ma il lievitato che puoi fare può avere mille forme, tra loro anche molto diverse. Un esempio, a mio parere buonissimo, lo si trova proprio in questo numero di Vision: Lievitato ananas, Amber e caffè. Si tratta di una proposta nuova, particolarmente gustosa che permette di ampliare il periodo di vendita di lievitati eccellenti senza fare riferimento al panettone che inevitabilmente rievoca il Natale.



Puratos Italia S.r.l. - socio unico
Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it