

il
Laboratorio
risponde

Come emergere nel mercato dell'alimentazione?

1. Dal 14 febbraio al 21 marzo, a Parigi, nel centrale quartiere di Montmartre è stato allestito un temporary shop dedicato alla confetteria, sponsorizzato dall'azienda **Bonne Maman**. Una mostra dedicata alla confetteria, con la presenza di chef, degustazioni, animazioni per i bambini anche su argomenti dedicati alla nutrizione equilibrata e tanti altri eventi. L'iniziativa ha acceso i riflettori sulla confetteria, ma anche sugli oggetti studiati per il consumo del prodotto e sui libretti di ricette. L'accesso alla mostra e al negozio erano liberi, ma la partecipazione alle attività solo su prenotazione.
2. Gli olandesi l'hanno battezzata "**shopcycle**": è una bici a tre ruote che, all'ingresso di un negozio, si può compattare e trasformare in carrello della spesa. Non serve trovarle un parcheggio, non serve legarla con una catena, non serve mettere la moneta nel carrello, non serve sollevare le borse pesanti per appenderle al manubrio.
3. In Francia si è diffusa in piccoli centri una catena di negozi in franchising pensata per golosi e amanti del piacere con insegna "**La Cure Gourmande**". Questi negozi vendono prodotti artigianali di qualità in un ambiente dal forte appeal emotivo e visivo basato su antiche immagini tradizionali. Hanno un format che invoglia i passanti a entrare: vetrine completamente aperte, porte spalancate, luci e arredamento caldi.

Il
panettiere
risponde

È importante conoscere la farina?

UN BUON PANE NASCE SOLTANTO DA UNA BUONA FARINA. Il ruolo del molino è determinante, dalla scelta dei grani alla regolazione dell'impianto: un buon mugnaio è in grado di selezionare i grani migliori, ma anche di tarare i parametri di macinazione a seconda del risultato finale che vuole ottenere. La maggiore o minore capacità di assorbire acqua, per esempio, è un elemento caratterizzante della qualità di una farina, poiché influenza la resa del pane. Tale capacità di assorbimento dipenderà non solo dalla varietà del grano immesso in macinazione, ma anche **dal tipo e dalla quantità di pressione** sui chicchi applicata durante la molitura. La forza di una farina è così il frutto della rottura per schiacciamento delle molecole di amido che formano l'endosperma dei chicchi di grano.

Basti pensare che **banalmente si crede che le farine siano tutte uguali**, e invece non è così. Il processo industriale che trasforma i chicchi di grano in farine alimentari si basa su più passaggi dei chicchi attraverso rulli che separano, volta per volta, i differenti strati, generando prodotti finiti con differente grado di finezza e purezza. Un molino modernamente attrezzato produce diverse estrazioni di farine, ognuna con caratteristiche adatte ai diversi tipi di impiego nelle produzioni alimentari. Le estrazioni più pregiate per grado di purezza e contenuto di principi attivi sono destinate alle farine di elevata qualità

Il panettiere ispira fiducia?

UN RECENTE STUDIO SUL FUTURO DEL PANETTIERE artigiano in Italia, condotto da il Laboratorio in collaborazione con gli allievi del 7° Master in Marketing e Comunicazione di Infor Scuola di Formazione, ha messo in evidenza alcuni interessanti risvolti psicologici legati alla relazione con il cliente consumatore. Nell'immaginario di tutti noi il profumo e il gusto del pane occupano un posto privilegiato, perchè evocano scene e sensazioni legate all'infanzia, al rapporto con le persone care e, soprattutto, alla casa nella quale siamo cresciuti. Il pane ha un significato profondo, le cui radici affondano nei sentimenti e nei ricordi più belli. La ristorazione di qualità tutto questo lo sa bene, perchè usa il buon pane per far nascere nei commensali uno stato d'animo di familiarità con l'ambiente circostante. Il panettiere moderno deve **acquistare consapevolezza del potere evocatorio del pane** per comunicare il valore dei suoi prodotti. Secondo lo studio citato, i clienti del panettiere sono rassicurati dalla sua figura, perchè legata alla produzione dell'alimento tradizionale per antonomasia, e proiettano la sua professionalità anche negli altri prodotti che egli vende, con **un senso di fiducia che non dimostrano nei confronti di altri esercenti.**

per la ristorazione, la pasticceria e la panificazione basata sull'impiego di lieviti naturali. Le estrazioni intermedie sono invece adatte alla produzione di pani generici di basso prezzo. È evidente come i prodotti da forno senza compromessi in termini di gusto e digeribilità richiedano farine nate da estrazioni eseguite per ottenere un grado di impurità prossimo allo zero ed elevata stabilità all'uscita dal molino. I molini moderni, **diversamente da quelli a pietra di un tempo**, sono stati progettati avendo in mente requisiti igienici assoluti, a partire dalla completa eliminazione degli agenti contaminanti dalla superficie del chicco, fino alla distruzione di ogni infestante della farina prima e durante lo stoccaggio nei silos. Quindi attenzione alla farina, che va scelta **selezionando il molino più adatto per tecnologia e orientamento all'innovazione**, senza dimenticare che la lavorabilità di una farina dipende anche dalla capacità del panettiere di ritrare gli impasti al variare delle condizioni climatiche.



IL MARKETING
di
RISPONDE
Piero Gabrielli



UNO SPUNTINO GUSTOSO, IDEALE PER UNA PAUSA PRANZO VELOCE E LEGGERA GRAZIE ALL'IMPASTO A BASE DI OLIO D'OLIVA

Di Cristian
Zaghini per
il Laboratorio

SPUNTINO PRIMAVERA

Focaccia italiana farcita all'olio di oliva

FORMULA BIGA
DI 20-24 ORE

- Farina Allegra Molino Quaglia 1000 g
- Acqua 450 g
- Lievito compresso 10 g

RINFRESCO

- Biga 300 g
- Farina Allegra Molino Quaglia 980 g
- Malto 2 g
- Sale Marino fine 25 g
- Fiocchi di patate 15 g
- Crusca tostata n 1 MQ 20 g
- Acqua 600 g
- Olio extra vergine d'oliva 40 g
- Lievito compresso 15 g

RIPIENO

- Gorgonzola q.b.
- Noci sminuzzate q.b.
- Sedano q.b.

TEMPI
DI LAVORAZIONE

- Spirale: 3 minuti in 1° velocità
- Tuffante: 3 minuti in 1° velocità
- Forcella: 5 minuti in 1° velocità

TEMPI
DI IMPASTO

- Impastatrice a spirale
- 7 minuti in 1° velocità. 5 minuti in 2° velocità

MONTAGGIO

Preparate la biga rispettando, per quanto riguarda la temperatura dell'acqua, la formula 55 - (Temperatura Farina+Temperatura Ambiente) e lasciatela fermentare per 24 ore a una temperatura di 20°C. Successivamente aggiungete alla biga tutti gli altri ingredienti e impastate fino a raggiungere una consistenza omogenea. Lasciate poi puntare per 10 minuti e formate delle pagnotte da 400 g l'una. Fate lievitare per circa 3 ore alla temperatura di 30°C con 75% di umidità. Nel frattempo amalgamate il gorgonzola con le noci sminuzzate e il sedano tagliato finemente. Successivamente stendete due dischi di pasta dello stesso peso, farcite quello inferiore e chiudete a cappello. Infornate, quindi, a 260° C per circa 15 minuti.



Cristian
ZAGHINI

Cristian Zaghini è informatore tecnico del Molino Quaglia Spa e cura le attività didattiche e di sviluppo nel progetto Università della Pizza. È consulente per il Laboratorio per la messa a punto di ricette personalizzate e impasti speciali. In Italia è l'unico pizzaiolo che può fregiarsi di tre pizzini e una stella.

Come nasce la ricetta?

Lo spuntino primavera è una valida e gustosa alternativa al pranzo rapido di chi non può rientrare in casa a mezzogiorno. L'impasto a base di olio d'oliva presenta caratteristiche di **digeribilità che evitano la fastidiosa sonnolenza pomeridiana** e il processo di **lunga lievitazione** garantisce una pasta che non dà sete e senso di pesantezza. Naturalmente il ripieno deve essere preparato con **materie prime di primissima scelta.**

Per chi è la ricetta?

Panetterie con area di somministrazione e reparto delle focacce ben assortito. La presenza nel punto vendita di un **angolo bar** permette di utilizzare lo spuntino anche in piccole porzioni per accompagnare l'aperitivo.

Gli abbinamenti...

Lo spuntino primavera si abbina con **succhi** e bevande a base di frutta, **vino bianco** e **aperitivi** analcolici.

Se desiderate rivolgere qualche domanda a uno dei nostri esperti o avere ulteriori informazioni in merito a questa ricetta scrivete a:
e.cugini@dolcesalatomagazine.org