



ACCADEMIA del pane

## Cos'è l'Accademia del Pane?

il molino risponde

L'Accademia del Pane nasce per soddisfare l'ineluttabile bisogno di rinnovamento della panificazione tradizionale, che soffre oggi di un pericoloso anacronismo rispetto alle esigenze dei consumatori. Il panificatore artigiano rischia di essere sopraffatto dall'offerta di rivendite del pane basate su modelli d'impresa costruiti da esperti del marketing, che partono dalle nuove esigenze del mercato per mettere a punto proposte commerciali accattivanti e incentrate più sul servizio che sul prodotto. Il futuro del panettiere si configura in scenari profondamente diversi dalla realtà odierna, basati su esercizi misti di vendita e somministrazione, che vedono la vendita dei prodotti da forno affiancata al banco del caffè e degli aperitivi, in atmosfere costruite per coinvolgere i consumatori in esperienze multisensoriali fatte di luci, suoni, aromi e materiali utilizzati per gli arredi. L'Accademia del Pane è la prima iniziativa in Italia orientata alla riproposizione del mestiere della panificazione artigiana in una chiave **imprenditoriale moderna**, per dare ai panificatori strumenti concreti per affrontare il mercato con schemi pro duttivi e organizzativi diversi dal passato. Per dirla in breve, l'Accademia del Pane apre in Italia l'era della panificazione moderna.

## Pane e nuovi stili di vita

il marketing risponde

Il mercato del pane, e più in generale dei prodotti da forno, è influenzato dalla globalizzazione alla pari di altri settori d'impresa e, quindi, non si sottrae alla progressiva omogeneizzazione degli stili di vita. L'integrazione europea accelera questo processo ed oggi si vive in Italia secondo modalità non molto dissimili da quelle tipiche dei paesi anglosassoni, con l'alimentazione che assume ruoli diversi. È interessante a tale proposito l'analisi del mercato europeo del pane proposta nel rapporto finale di IBA, Salone Internazionale del Mercato Mondiale della Panificazione, e tenuto in considerazione nel lavoro condotto da **il Laboratorio** con la collaborazione degli allievi del **Master in Marketing di Infor Scuola di Formazione**: "Negli ultimi anni si è osservata una regressione del consumo di pane all'interno delle mura domestiche in quasi tutti i paesi europei. Dall'altra parte però è sensibilmente aumentato il consumo di prodotti da forno all'esterno dell'ambiente domestico. La causa di questa evoluzione è senz'altro un numero crescente di single per i quali i pasti tradizionali hanno perso importanza, ma anche una gestione degli orari di lavoro e del tempo libero diversi. Le ripercussioni si sono fatte sentire anche nel settore dei prodotti da forno. La vendita di pani interni (*all'interno delle mura domestiche, ndr*) è stagnante con una tendenza al calo, mentre invece vivono un boom prodotti nuovi del comparto snack e spuntini. Gli



arredamenti dei negozi spesso prevedono un angolo per la preparazione di panini o di piccoli banchi dove acquistare un spuntino veloce. Negli ultimi anni sono inoltre nati moltissimi piccoli negozi al dettaglio, che hanno buone chance soprattutto in aree residenziali in cui la concentrazione del dettaglio ha lasciato dei vuoti oppure dove vi è una densità di consumatori che apprezzano il vantaggio del confort molto di più che l'economicità del prodotto." *tratto da "Il Futuro del Pane", studio di marketing strategico per il panificatore artigiano curato da il Laboratorio con la collaborazione degli allievi del 7° Master in Marketing, Comunicazione e Gestione degli Eventi di Infor Scuola di Formazione srl coordinati dal Dott. Piero Gabrieli*

## Centrale del Pane Gasparini di Piovene Rocchette (VC)

Parlo con la signora Giovanna, che mi illustra il pane che ho scelto per la mia cena. Che tipo di pane è questo? È il

nostro "piumino" un pane molto amato dai bambini. **Perché pane così piccolo?** Sono anni che creiamo una linea di pani di piccola pezzatura, più comodi sia per il lunch poket che per il pasto a tavola. La pezzatura da 100g la consigliamo per il classico panino, mentre quella da 30 g, piuttosto piccola, è meglio per il pranzo. **È prodotto in modo naturale?** Abbiamo creato un impasto condito, lavorandolo come pane che possa durare per qualche giorno. **Che farina usa?** Abbiamo scelto la Farina Quaglia n° 33, ideale, a nostro avviso, per i nostri pani speciali. **Come mai ha questo profumo così marcato?** È la sua caratteristica, dovuta a questa farina. **Me ne fa assaggiare una pezza e scopro che il panino a strappo non fa briciole, la crosticina esterna è sottile e leggermente croccante, mentre il cuore è soffice e mollica è sufficientemente asciutta. Come mi consiglia di consumarlo?** Personalmente io lo accompagno agli affettati in genere. **E con formaggi stagionati?** Sì, già molti clienti lo consumano con spume di ricotta fresca o lo servono come crostino per gli aperitivi più svariati. Io amo definirlo un panino molto "elegante". **Ma i clienti le chiedono consigli in merito?** La mia clientela mi chiede sempre qualcosa sui miei prodotti, in modo particolare come conservare il pane, oppure alcuni accostamenti tra pane e ingredienti diversi.

INTERVISTA  
AL PANETTIERE  
a cura di  
Marco  
Valletta



Di Riccardo  
Antoniolo per  
il Laboratorio

## SPUNTINO MARGHERITA Croissant salato a base di pomodoro e mozzarella

IMPASTO DI  
SFOGLIA A  
BASE DI  
MOZZARELLA

- Latte magro in polvere 60 g
- Farina NOVA del Molino Quaglia 900 g
- Latte intero gr. 400
- Lievito di birra 40 g
- Burro 120 g

- Sale 20 g
- Zucchero 20 g
- Mozzarella fior di latte 400 g
- Lievito naturale o biga 300 g
- Burro in placche dai 200 ai g 250/kg

CHANTILLY  
ALLA RICOTTA

Frullate a freddo la mozzarella con il latte intero e mettete nell'impastatrice inserendo zucchero, lievito naturale (temp. 28/30° C) o biga (temp. 20/22° C) e impastate a bassa velocità per 2 minuti. Unite il lievito di birra, la farina e il latte in polvere e continuate a impastare finché si forma una maglia elastica. Inserite il burro e fate riprendere elasticità all'impasto. Unite il sale per ultimo, impastando per altri 2 minuti. Lasciate puntare per 1 ora tra i 20/22° C. Riponete in frigo tra i +2°/+4° C, e fate riposare per almeno altre 3 ore, quindi dare 3 pieghe semplici e lasciare riposare in frigo (+2°/+4° C) per 2 ore.

IMPASTO  
DI SFOGLIA  
A BASE DI  
POMODORO

- Farina NOVA del Molino Quaglia 450 g
- Lievito di birra 20 g
- Burro 60 g
- Sale 10 g
- Lievito naturale o biga 150 g
- Zucchero 10 g
- Concentrato di pomodoro 80 g
- Acqua 160 g a temp. 24/26°C
- Burro in placche per la laminazione (dai 200 ai g 250/kg di impasto).

Inserite nell'impastatrice l'acqua, il pomodoro, lo zucchero e il lievito naturale o la biga, impastando a bassa velocità per 2 minuti. Aggiungete la farina e il lievito di birra, finché si forma una maglia elastica. Unite il burro e fate riprendere elasticità all'impasto. Aggiungere il sale per ultimo impastando altri 2 minuti. Puntate 1 ora tra i 20/22° C. Riponete in frigo a temperatura tra +2°/+4° C e fate riposare per altre 3 ore, quindi date 3 pieghe semplici e lasciate riposare in frigo per 2 ore. Ottenuti i due impasti, laminare l'impasto alla mozzarella sino allo spessore di 2 cm; laminare l'impasto al pomodoro sino ad ottenere uno spessore di 1 cm. Pennellate con panna liquida il primo impasto e adagiatevi l'impasto al pomodoro. Fate riposare per circa 30 minuti in frigo (+2°/+4° C), quindi laminare i due impasti e formate i croissants della pezzatura desiderata. Riponete i croissants in frigo, ad una temperatura di +2°/+4° C e fate maturare per 12/24 ore prima della lievitazione. Quest'ultima avrà un tempo di circa 5/6 ore ad una temperatura di 24°/26° C. Infornate i croissants a 160° per circa 15/18 minuti.

### Riccardo ANTONIOLO

Responsabile delle attività di ricerca e sviluppo del Molino Quaglia per il canale pasticceria. Formatosi inizialmente come chef in ristoranti stellati, ha sviluppato significative esperienze nel settore della pasticceria di alta qualità collaborando con nomi illustri in attività di ricerca e formazione.

### Come nasce la ricetta

Le ricette dell'Accademia del Pane nascono dalle esigenze alimentari dei consumatori. Lo spuntino è pensato *per le persone che consumano fuori casa* la prima colazione e il pasto di mezzogiorno. L'impasto a base di lievito naturale, le materie prime di elevatissima qualità e naturalezza, il gusto ricco, unito alla capacità nutritiva, danno una valida alternativa al tramezzino o al panino farcito. Con un occhio al food design che non guasta mai.

### Per chi è la ricetta?

Oltre che al *panettiere* con un angolo bar e pasticceria, lo spuntino margherita è dedicato al *pasticciere* che voglia introdurre la colazione salata oppure ai laboratori artigiani che vogliono innovare la gamma delle produzioni destinate a rivendite, bar e hotel.

### Gli abbinamenti...

Lo Spuntino Margherita è ideale abbinato con *spremute, centrifughe di frutta e verdura, succhi di frutta*. Oltre che come prima colazione, questo tipo di abbinamento potrebbe essere una proposta di seconda colazione, cioè uno spuntino di metà mattina. Ancora: bibite analcoliche (coca, ginger, chinotto, etc...), aperitivi leggeri e alcolici o aperitivi analcolici, vino bianco secco o vino rosso ma giovane. Queste potrebbero essere delle proposte per un aperitivo stuzzicante ma leggero perché, il nostro croissant salato si adatta a soddisfare il bisogno di ristoro e nutrizione allo stesso tempo.

*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](mailto:e.cugini@dolcesalatomagazine.org)