

IN COLLABORAZIONE CON MOLINO QUAGLIA

il molino risponde

**Il consumatore è attratto dal lievito madre?**

Alimentazione e salute sono oggi più che mai un binomio al quale i consumatori prestano sempre più attenzione. Il ritmo serrato della vita moderna sposta l'attenzione dal cibo al benessere ed il cibo sano è ormai considerato indispensabile per l'equilibrio psicofisico dell'individuo. Anche il pane, e i prodotti da forno più in generale, non si sottraggono a questa considerazione, al punto che i consumatori chiedono sempre di più prodotti che derivano dagli impasti a base di lievito madre.

La naturalità di questa tecnica è indubbia e la bontà del risultato indiscussa. Tuttavia la riscoperta di questa antichissima tecnica crea spesso problemi ai panificatori meno esperti, che sentono oggi più che mai la mancanza di regole certe per la gestione meno empirica di un processo così delicato. Da qui nasce l'idea di dare all'Accademia del Pane una missione ben precisa: investire risorse adeguate alla ricerca e alla messa a punto di un processo efficiente di gestione del lievito madre per semplificare la vita dei panificatori con regole chiare e facilmente applicabili.

**Lievito madre senza bisogno di rinfreschi... è possibile?**

Oggi si sente sempre più spesso parlare di lievitazione naturale, di lievito madre, di paste acide e così via. Ma spesso chi usa questi termini li usa in modo improprio riferendosi a tecniche che hanno poco di scientifico. Eppure la produzione di impasti basati sul lievito madre è una pratica che risale al passato, quando rappresentava l'unico metodo noto per avviare il processo di lievitazione. L'avvento dei surrogati ha poi ingenerato la convinzione in larghe fasce di operatori che la gestione del lievito madre rappresenta un'utile perdita di tempo. Per sfatare questo pericoloso credo la ricerca scientifica sta mettendo a punto tecniche più semplici e meno costose per mantenere in vita il prezioso impasto. Ad esempio, esperimenti condotti sulla lavorazione di un pane sardo tradizionale (il c.d. Moddizzosu) hanno dimostrato che è possibile evitare la cura giornaliera del lievito madre se lo stesso è conservato a una temperatura di -40 °C. Infatti a distanza di 50 giorni la madre (con età di 200 anni) riportata a una temperatura di 4 °C e rinfrescata con farina di grano duro e acqua ha prodotto un impasto capace di conservarsi morbido più a lungo rispetto a quello prodotto con lievito di birra (per approfondimenti vedi Frozen Sourdough, Prepared with Selected Microbial Strains, Used to Leaven Moddizzosu Bread di P.Catzeddu, P.P. Piu, C.Pretta, N.Secchi, G. Stara, T. Roggio).

termini di arredi, luci, suoni e aromi. In tal senso fanno oggi scuola i concept emergenti di quei panifici che aprono al pubblico aree modernamente attrezzate non solo per la vendita, ma soprattutto per la consumazione di colazioni, aperitivi e pasti rapidi a base di prodotti del proprio laboratorio. Luoghi non più identificabili con il classico panificio, che attirano fasce di clientela disposte a spendere qualcosa in più pur di trascorrere una parentesi della propria giornata lavorativa in un ambiente luminoso, pulito e rilassante, consumando cibi gustosi e genuini. (A cura di Il Laboratorio)

il marketing risponde

**Chi è il panettiere moderno?**

Le azioni di marketing efficaci sono tutte quelle che aiutano l'imprenditore a far percepire meglio il valore dei propri prodotti. E quindi anche il modo di fare del personale



dipendente addetto alla vendita è importante per farsi apprezzare dai propri clienti. Ogni cliente che frequenta il vostro punto vendita ha per certi versi esigenze diverse, ma tutti i clienti hanno una cosa in comune: vogliono sentirsi i preferiti, vogliono essere riconosciuti e soprattutto hanno bisogno di riporre la loro fiducia in persone che si comportano in modo professionale e che sanno ogni volta suggerire e proporre i prodotti più adatti alle loro specifiche esigenze. Il cliente non ama sentirsi al di qua del banco, ma vuole essere al centro dell'attenzione. Il successo del panettiere moderno dipende proprio dalla sua capacità di identificare i bisogni della clientela e costruirle intorno un ambiente coerente in

IL PANETTIERE di MICHEL ANGELO



Riccardo ANTONIOLO

Responsabile delle attività di ricerca e sviluppo del Molino Quaglia per il canale pasticceria. Formatosi inizialmente come chef in vari ristoranti, tra i quali alcuni 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**

Abbiamo messo a punto una ricetta che ci permettesse di giocare in modo differente sulle consistenze del plum cake per la prima colazione di tutta la famiglia, mettendo in risalto il gusto dei cereali in abbinamento a quello fresco e genuino dello yogurt. Il dolce è pensato anche per fornire il giusto apporto calorico e nutritivo a chi vuole fare una pausa mattutina o pomeridiana con uno snack semplice e gustoso, non troppo dolce e soprattutto facile da mangiare, anche nei luoghi di lavoro o quando si ha poco tempo.

**Per chi è la ricetta?**

Questo prodotto è ideale per essere venduto all'interno delle panetterie e pasticcerie, così come bar, snack bar e punti di ristoro lungo strade e autostrade.

**Gli abbinamenti...**

Si tratta di un prodotto molto versatile, che si può abbinare con tutte le bevande per la prima colazione e la merenda, quali latte, caffè, cappuccino, cioccolata etc., sino ai succhi di frutta e alle spremute di frutta fresca.

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)

Di Riccardo Antonio per il Laboratorio

**SCROCCHINO Plum cake allo yogurt in crosta croccante di cereali**INGREDIENTI  
CROSTA  
DI CEREALI:

- Farina speciale per Frolla del Molino Quaglia 800 g
- Segale 200 g
- Flocchi di avena 100 g
- Crusca tostata Molino Quaglia 50 g
- Grano sbriciolato 50 g
- Burro 600 g
- Zucchero grezzo di canna 300 g
- Miele di castagno 150 g
- Vaniglia bacca 1 n°
- Baking 0,80 g
- Uova intere (brik) 180 g

Miscelate le farine e i cereali e fateli sabbiare con il burro ed il baking. Aggiungere lo zucchero e i miele e, per ultime, le uova e la vaniglia, ottenendo un impasto omogeneo senza lavorarlo troppo. Mettete in frigo a + 4° C e fate riposare per almeno 2 ore.

PLUM CAKE

- Burro liquido corman 100 g
- Uova 100 g
- Albume 130 g
- Farina speciale per Bigné del Molino Quaglia 240 g
- Fecola 50 g
- Baking 12 g
- Yogurt 120 g
- Zucchero a velo 350 g
- Vaniglia bacche 1 n

Mettete tutti gli ingredienti in una caraffa e lavorateli con l'emulsionatore, fino a ottenere un pastello denso ed omogeneo.

MONTAGGIO

Tirate la frolla ad uno spessore di 3 mm e foderate gli stampi di terrina precedentemente imburrati. Versate il composto del plumcake riempiendo lo stampo per circa il 40% e mettetelo a cuocere in forno a 160°C per circa 30/35 minuti.