

IN COLLABORAZIONE CON MOLINO QUAGLIA



Il Panettiere  
Risponde

### Quanto è importante la farina per un prodotto?

**DA UN'INDAGINE FAOSTAT (2002) RISULTA CHE IN EUROPA GLI ALIMENTI A BASE DI FARINA DI GRANO** forniscono mediamente 800 calorie procapite al giorno (circa il 25% delle calorie giornaliere) e 25 g di proteine procapite al giorno (26% del fabbisogno giornaliero). Se consideriamo che negli ultimi anni si è invertito positivamente il trend dei consumi dei cibi a base di farina di grano, è evidente come tali alimenti siano considerati fondamentali per l'alimentazione degli europei. **Il profilo nutrizionale dei prodotti da forno a base di farina di grano può essere visto come l'insieme di proteine, carboidrati, fibre, basso contenuto di grassi, assenza di colesterolo e sali minerali importanti per l'alimentazione.** Tutto ciò rappresenta una formidabile fonte di energia per l'individuo e favorisce la messa a punto di diete ricche di proteine e fibre e nello stesso tempo povere di grassi. Le farine di grano sono tutte uguali? No. Per esempio, perché il pane completi una sana alimentazione, è essenziale che sia il risultato di farine naturali lavorate con tecniche basate su tempi di lievitazione sufficientemente lunghi da permettere ai lieviti di agire spontaneamente e senza aggiunta di miglioratori. La diversità delle farine non è solo nel loro grado di naturalezza: una farina può essere definita buona soltanto in relazione al prodotto che si vuole ottenere e le potenzialità che le ha fornito il mugnaio possono essere sfruttate appieno solo conoscendone le caratteristiche tecniche. Le farine che garantiscono il giusto apporto proteico e di sali minerali sono il risultato di processi produttivi che rispettano le peculiarità di ciascun tipo di grano. *Di Michel Angelo*

L'intervista  
di Marco  
Valletta

### Scoprire il pane di qualità...

Basta andare nella panetteria **La Certosa, di Nervesa della Battaglia (Treviso)**, dove il maestro panettiere Paolo coccola il suo cliente educandolo a consumare del buon pane. Dal suo negozio parte il profumo che inonda le case circostanti, per questo sono entrato per scoprire



quale segreto si celava intorno a cotanta aromatizzazione. Chiedo subito a Paolo: **"perché il suo pane è così profumato?"** la risposta è immediata, ma articolata. **"Nel mio pane si trova un impasto con il lievito naturale, uso solo farina di qualità e aggiungo una percentuale di germe di grano fresco, anche questo del Molino Quaglia!"**. La risposta è esauriente perché sappiamo che costruendo un pane con queste caratteristiche, la fragranza dei sapori e le aromaticità durano più a lungo. Intanto scopriamo che le pezzature variano dai pani semplici da 30 g a quelli grandi di circa 500 grammi. Crosta evidente, colore definito e uniforme fanno del pane di Paolo un forte punto di richiamo. Inoltre il suo lavoro è ben organizzato, perché grazie a tecnologie quali fermalievitazione e abbattitori, riesce a garantire un pane sempre di qualità così com'è riuscito a razionalizzare il lavoro delle risorse umane. Il suo pane, a detta dei clienti, dura di più, anche due

### Pezzatura grande o piccola?

#### LA SCELTA DELLE PEZZATURE DI PANE DA PRODURRE NON È COSA DI POCO

**CONTO.** Le pezzature più grandi hanno costi di produzione più contenuti rispetto a quelle piccole, ma i panini di basso peso si vendono più facilmente rispetto alle forme da 500 g in su. Ma allora ha senso produrre i pani di grande dimensione? La risposta è sì: il pane da servire a fette si presta, infatti, a usi variegati, dal panino alla bruschetta, dall'accompagnamento dei cibi all'accostamento con mostarde e confetture, con olio di oliva e formaggi, cioè tutti quegli utilizzi che richiedono una base saporita che completi il gusto del companatico. Il pane di grande pezzatura, inoltre, si conserva meglio e dura più a lungo e induce a un maggior consumo perché presenta un gusto più rotondo e appagante. In conclusione, **produrre il pane di grande pezzatura costa meno, è più adatto all'abbinamento con alimenti di elevata qualità perché ne completa il gusto senza invadenza, si conserva più a lungo, spinge il consumatore a mangiarne di più** perché diventa protagonista del pasto. E poi il rito del taglio ha un forte impatto emotivo!

giorni, e per lui è un vanto. Paolo sostiene che gli interessa un pane che dura di più nel gusto, nel sapore, piuttosto che produrre pani che invecchiano in giornata. Per questo il suo pane raggiunge anche molti ristoranti della zona. Pone l'accento sul germe di grano fresco, del Molino Quaglia, quale suo segreto principale. Non ama fare pani conditi, perché sostiene che dalle sue parti non vanno, perché tutti apprezzano il pane semplice, ma fatto a regola d'arte. Del resto nella sua Bottega, il pane è protagonista indiscusso, oltre al ricco profumo, vedere il pane esposto in ceste di vimini, sugli scaffali in legno, rende il tutto più appetitoso e caratteristico. **Qual è il pane che piace a Paolo?** Indica un pane speciale, dal colore un po' più bruno, lo chiama "pane della salute", fatto con una miscela di farine del Molino Quaglia, con un impasto a lievito naturale. Questo pane, afferma, come tutti quelli che io produco si conserva per più giorni, in sacchi di carta, e se vecchio è ancora più buono. Lo mangio asciutto, ma anche con ottimi salumi di casa.

IL MARKETING  
RISPONDE  
di  
Piero Gabrielli



OTTIMO COME SNACK O PER LA PRIMA COLAZIONE, UN PRODOTTO ALTERNATIVO CHE VARIA IN BASE ALLA FARCITURA

Stesura dello Chef  
Pasticciere  
Riccardo Antonolo

### QUADROTTO

Biscotto di pasta frolla con ripieno di confetture di frutta

#### INGREDIENTI

- Farina Frolla Molino Quaglia 900 g
- Zucchero di canna grezzo 400 g
- Mandorle bianche 300 g
- Baking 10 g
- Burro 550 g
- Tuorli d'uovo 350 g
- Pasta d'arancio 120 g
- Cannella in polvere 5 g
- Vaniglia in bacche 1 n
- Buccia di arancia grattugiata 1 n

#### PREPARAZIONE E MONTAGGIO

Unite la farina per frolla con il TPT (precedentemente preparato raffinando insieme lo zucchero di canna grezzo con le mandorle bianche), il baking, la vaniglia, la cannella e la pasta d'arancio. Successivamente mettete il composto in planetaria con la foglia e fate girare finché la pasta d'arancio non sarà disgregata nelle polveri. Una volta fatto questo, aggiungete il burro, sabbiate e infine unite i tuorli d'uovo. Ottenuto l'impasto, stendete la pasta a uno spessore di 4 mm, tagliate dei quadri 8x8 e con il coppapasta quadrato ricavare una "L" su quelli che diverranno i coperchi del dolce. Cuocete in forno a 160°C per 25 minuti circa. Una volta freddi, spalmate la confettura sui fondi avendo cura di rimanere a 1 cm dal bordo e sovrapponetevi i coperchi.



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?

L'idea del Quadrotto nasce per soddisfare l'esigenza di mangiare un dolce nell'intervallo tra i pasti o a colazione, in piedi e senza correre il rischio di sporcare gli abiti con i residui di pasta frolla. Per questo motivo **è stata scelta una farina specifica per la frolla che presenta proprio la caratteristica di non sbriciolarsi**, pur mantenendo la capacità di sciogliersi in bocca favorendo la masticazione. La ricetta è stata bilanciata per esaltare il gusto fresco della confettura. Il biscotto ha forma e colori che invogliano all'acquisto.

### Per chi è la ricetta?

Panetterie con area di somministrazione e reparto dolci da forno ben assortito e pasticcerie.

### Gli abbinamenti...

Prodotto dolce adatto come prima colazione o sana merenda. Si abbina ottimamente con succhi e spremute di frutta, oltre che con caffè e cappuccini.

**Da notare il fatto che la confettura utilizzata può variare:** dalla classica all'albicocca alle più ricercate ai lamponi, al frutto della passione, ecc.

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