

IN COLLABORAZIONE CON MOLINO QUAGLIA

Il panettiere risponde

**Il lievito madre è alla portata di tutti?****LA PAROLA NATURALE È OGGI TRA LE PIÙ COMUNI NEL CAMPO DELL'ALIMENTAZIONE-**

**NE.** Per esempio il pane a base di lievito naturale è ritenuto un'alternativa valida ai pani che non ne fanno uso, per la sua maggiore digeribilità unita a un gusto più spiccato. Il lievito madre, quello che si replica "mantenendo in vita" un impasto di farina e acqua, fa parte della famiglia dei lieviti naturali e spesso costituisce argomento di dibattito tra gli esperti della panificazione alla ricerca di alimenti più salutari. Nella vita di tutti i giorni, però, **il panettiere preferisce metodi di lavorazione più rapidi e apparentemente meno impegnativi**, rinunciando di fatto a caratterizzare la sua gamma con un prodotto di grande appetibilità. È un peccato, perchè oggi **anche la grande distribuzione** si è accorta dell'importanza e della **capacità comunicativa dei prodotti a lievitazione naturale**, e già alcune catene di ipermercati ne pubblicizzano la presenza nei loro punti vendita. E allora cosa fare per non perdere ancora una volta in competitività con le grandi strutture di vendita? È necessario ricordarsi che essere panettiere vuol dire anche essere custode dei segreti di uno dei mestieri più antichi del mondo e che valorizzare tale arte è un dovere professionale, più che una possibilità. E allora la soluzione è semplice: partire dai vantaggi legati alla vendita di pane a lievitazione naturale (da proporre solo nei fine settimana e nelle festività per non sminuire la forza attrattiva) per individuare la tecnologia adatta a rendere fruibile il processo produttivo, senza condizionare gli abituali ritmi di vita di chi lavora in laboratorio. *di Michel Angelo*

**Più voglia del pane di una volta?**

**LA RECENTE EDIZIONE DI SIAB, SALONE INTERNAZIONALE DELL'ARTE BIANCA**, ha rafforzato la convinzione che stia tornando la voglia del pane di una volta, semplice, a lievitazione naturale e di grande pezzatura. Accademia del Pane era infatti presente con uno stand dove la concezione moderna del panificio si è concretizzata in un luogo di grande attrattiva e forte efficacia espositiva, progettato per intrattenere il visitatore e indurlo a degustare i prodotti da forno unitamente a bevande e alimenti di elevata qualità. I due banchi di vendita presentavano esclusivamente **pani di farina speciale di grano tenero a lievitazione naturale**, della pezzatura da 1 kg in su, disponibili anche per la degustazione con olio d'oliva e soppresa, preparati con le farine e le ricette messe a punto dall'Accademia del Pane. Il favore del pubblico è stato incondizionato, così come sono giunte numerosissime richieste di conoscerne la ricetta. Il **"pane di una volta"**, uguale nella forma, nell'odore e nel gusto a quello impastato con la farina macinata a pietra, **ha dimostrato tutta la sua capacità di comunicare il valore di un prodotto da forno senza bisogno di essere supportato da alcuna forma di comunicazione specifica**, se non la sua presentazione in un bel banco di vendita. Come dire che questo tipo di pane comunica da sé, perchè evoca in tutti noi i bei tempi dell'infanzia e ci riconduce alla genuinità e ai sapori delle cose di casa.

LA RICERCA RISPONDE a cura del Laboratorio

**Come fare per distinguersi?****ECCO COSA FANNO QUESTI TRE PANIFICI**

Tre esempi di panifici che comunicano la propria identità (i testi sono riportati dai rispettivi siti web) e che ci hanno colpito perchè focalizzano l'attenzione del lettore sui loro tratti distintivi rispetto alla concorrenza:



**Panificio del Ghetto: la tradizione del pane a Pitigliano.**

Pane, pizza, dolci: non è il paese del Bengodi, molto più semplicemente si tratta del Panificio del Ghetto, il più famoso panificio di Pitigliano. La sua peculiarità sta nel fondere la tradizione della panificazione toscana con quella ebraica, legata alla

storia della città che ancora oggi è chiamata La Piccola Gerusalemme.

Il turista che arriva a Pitigliano è invitato a fermarsi per uno spuntino fatto di pane genuino e salumi toscani, o per acquistare un ricordo che non mancherà di deliziare il palato di chi lo riceverà.

**Panificio Renzo Corso: Far bene il pane, fa bene alla gente...**

Forniamo ai clienti che ne fanno richiesta la possibilità di ricevere i prodotti ordinati davanti alla porta di casa, ai prezzi di mercato. I prodotti richiesti saranno recapitati entro le 12 ore senza creare disturbo.

**Dal 1920: Panificio Tronci,**

**una genuinità che vanta una tradizione**

Oltre a garantire gli autentici sapori antichi dei loro prodotti, i Fratelli Tronci portano avanti una preziosa eredità a loro tramandata da due generazioni e che oggi può essere vantata come la loro più prelibata specialità: il civraxiu. Il civraxiu, il tipico pane di Sanluri, - tanto invidiato e imitato - è prodotto dai fratelli Tronci secondo l'antica ricetta a loro affidata dal nonno che, nei primi anni Venti, aprì il primo forno a Sanluri. Da allora, ogni giorno, su forru sardu lavora, assicurando al proprio cliente la prelibatezza e la freschezza dei propri prodotti. *di Piero Gabrieli*



Il "Sofficino alla carota, Monoporzione di plum-cake alla carota" è una ricetta messa a punto da Riccardo Antoniolo per il Laboratorio, Centro di ricerca e sviluppo dei prodotti da forno nell'ambito del progetto Accademia del Pane

**Come nasce la ricetta?**

La ricetta è stata pensata con l'obiettivo di realizzare un prodotto semplice, genuino, salubre e nel contempo gustoso. Nasce da un connubio tra la sofficietà e **morbidezza classica del plum cake** e il sapore più forte e caratteristico della ben conosciuta **torta di carote**. Tuttavia non presenta la pesantezza di questi tipi di spuntini grazie alla presenza della Farina Bigné del Molino Quaglia che rende il prodotto ben più **leggero e digeribile**.

**Per chi è la ricetta?**

La ricetta è rivolta in particolar modo a tutte le panetterie che oltre al punto vendita del pane presentano un **angolo bar** nel quale degustare prontamente il **plum cake caldo**, ma anche per quei panifici in cui la proposta "dolce" rappresenta un'importante componente dell'offerta.

**Gli abbinamenti...**

Il plum cake può essere consumato per la prima colazione in abbinamento con il tè o il latte o **come merenda in abbinamento al latte**. Ma può assumere una veste diversa servito come **dessert con una cascata di crema alla vaniglia e amarene sciropate**.

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

Una ricetta ideale per i panifici con angolo bar e per tutti i punti vendita che presentano una consistente offerta di prodotti dolci

**SOFFICINO ALLA CAROTA**

Monoporzione di plum cake alla carota

**INGREDIENTI**

- Burro 400 g
- Succo di carota 540 g
- Ovoalbumina 70 g
- Tuorlo d'uovo 140 g
- Fecola 100 g
- Farina Bigné Molino Quaglia 480 g
- Baking 30 g
- Zucchero a velo 700 g
- Vaniglia in bacche 1 n
- Carote grattugiate e strizzate 200 g

**PROCEDIMENTO**

Montate il burro in planetaria con lo zucchero. Successivamente unite a filo il succo di carota, il tuorlo e l'ovoalbumina precedentemente mescolati. Quindi, togliete dalla planetaria, unite le polveri e il backing setacciati assieme. Infine, unite le carote grattugiate e riempite per 3/4 gli stampi da plumcake. Cuocete in forno a 170°C per circa 25 minuti.