

Il Marketing Risponde Al pane va rispetto?

Navigando in internet mi è capitato di leggere questo articolo. Mi sembra interessante perchè può essere uno spunto di conversazione con i propri clienti, utile per attirare l'attenzione sul valore del pane nella nostra tradizione.

Perché non si capovolge il pane?

Leggendo questa notizia, mi è venuta in mente la mia nonna che, quando ero bambina, mi rimproverava sempre quando vedeva che giocavo col pane capovolgendolo. Per tutti questi anni non ho mai capito il motivo di questo rimprovero, visto che quando chiedevo a mia nonna perché il pane non si potesse capovolgere, lei mi rispondeva: "perché è peccato!". Sicuramente sarà capitato anche a voi di sentire questa storia del pane capovolto, visto che anche al giorno d'oggi, gli anziani lo considerano un atto di maleducazione che può addirittura portare male. Una prima spiegazione, potrebbe



essere il fatto che il pane, nei tempi antichi, era, ancora più di oggi, il cibo per eccellenza e per questo motivo non si poteva giocare o sprecarlo, né tanto meno capovolgerlo, come

atto di rispetto. La seconda spiegazione è meno "filosofica" e sicuramente più di carattere pratico, e per capirla bisogna tornare indietro nel tempo, fino al XV secolo. In quel periodo, il re di Francia, Carlo VII aveva sancito una tassa in natura per il boia, ovvero colui che si occupava dell'uccisione dei condannati a morte. I panettieri dell'epoca, usavano quindi capovolgere sul banco il pane destinato a questa lugubre figura, in segno di disprezzo. Inoltre, la gente comune, vedendo il pane capovolto capiva a chi era destinato e non lo prendeva. Da qui la convinzione che capovolgere il pane porti male, che è arrivata fino ai giorni nostri di secolo in secolo.

fonte: www.giallozafferano.it

Notizie dall'Accademia

Grande successo per i corsi di Accademia del Pane. I partecipanti sono già al terzo appuntamento, quello sulla pasticceria da forno per il panettiere moderno. Particolarmente apprezzate le ricette del pasticciere Riccardo Antoniolo, prodotte in esclusiva per Accademia del Pane, che partono da un'idea di prodotto pensato per un consumatore che si rivolge al panettiere per avere un prodotto leggero e gustoso, frutto di un'accurata selezione delle materie prime e accattivante anche nell'aspetto. Come consueto, per gli appuntamenti di Accademia del Pane, i corsisti ne hanno apprezzato moltissimo la parte conclusiva, nella quale il prodotto realizzato in diretta viene proposto nella confezione con la quale dovrà essere esposto e valutato dai partecipanti, con la compilazione di una scheda di degustazione che insegna loro come spiegarlo ai propri clienti. La stessa metodologia è stata applicata con successo anche nel corso sul pane a lievitazione naturale tenuto dal campione del mondo Ezio Marinato. Anche in questo caso, la scheda di degustazione e valutazione è stata essenziale per comprendere come e cosa comunicare ai clienti a proposito del pane in vetrina. Il programma dei corsi proseguirà con il tè e il caffè per il panificio, la focacceria e con l'attesissima conclusione nella quale saranno svelati i segreti per vendere di più e meglio e verranno consegnate le prime bighe a chi avrà conseguito il primo livello.

Il Panettiere Risponde Come è fatto il buon pane di una volta?

Un buon pane artigianale nasce soltanto da una buona farina e dalla passione del panettiere. Ma oggi questi due ingredienti hanno bisogno di essere valorizzati, perchè sempre più consumatori dimenticano cos'è il buon pane di una volta. La grande distribuzione ci ha abituato a prodotti più "facili" che buoni, comodi da acquistare e da conservare, adatti a farne scorta per ogni occasione di consumo. Il pane industriale e i sostituti del pane comunicano un'immagine di pulizia e informano con la loro confezione sui contenuti nutrizionali. Prodotti, quindi, facili da consumare che risolvono il problema della disponibilità quotidiana in casa e si mantengono "fragranti" tanto, ma tanto a lungo. I volumi di pane artigianale cadono da anni, e quelli di pani e sostituti (grissini, crackers e similari) a lunga conservazione crescono ancora a due cifre. Ma allora non è vero che la gente mangia meno pane. È vero, invece, che mangia meno pane acquistato dal panificio vicino casa. Ora però è arrivato il momento di affermare con forza l'identità del panettiere e del suo prodotto, con lo stesso linguaggio utilizzato dall'industria e dalla grande distribuzione. Un linguaggio facilmente comprensibile dal consumatore, fatto di elementi determinanti come una confezione semplice, una targhetta contenente la tabella nutrizionale, un peso studiato per non far buttare via nulla. E nella confezione, naturalmente, un prodotto di qualità, che nasce da materie prime selezionate e specifiche.

Di Michel Angelo



Pandorino

Farina impasto serale

- Farina Panettone Molino Quaglia 4000 g
- Zucchero 1750 g
- Acqua 1000 g
- Tuorli d'uovo 2500 g
- Lievito naturale 2000 g
- Acqua 600 g
- Burro 2000 g
- Farina Manitoba Molino Quaglia 2000 g
- Crema pasticciera 1000 g

Tenete l'impasto a una consistenza come il panettone e lasciate lievitare a temperatura ambiente per 12-15 ore fino a raggiungere 3 volumi. Al mattino depositate l'impasto nella macchina. Unite la farina Manitoba. Lasciate legare l'impasto e successivamente unite la crema pasticciera.

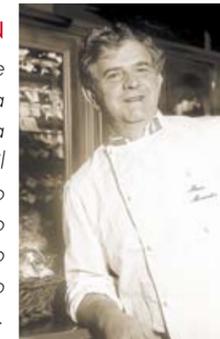
Emulsione

- Burro 1700 g
- Burro di cacao 300 g
- Tuorli d'uovo 500 g
- Miele 400 g
- Zucchero 400 g
- Sale 120 g
- Bacche di vaniglia 10 n

Preparate un'emulsione con tutti gli ingredienti. Lasciate legare molto bene l'impasto che deve rimanere piuttosto freddo. Unite a poco a poco l'emulsione e, quando sarà stata assorbita completamente, lasciate riposare per circa 1 ora. Fate le posate e lasciatele sul tavolo fino a quando avranno formato un po' di pelle in superficie, quindi mettetele negli stampini. Lasciate lievitare a 20°-22°C per 12-14 ore. Successivamente cuocete in forno a 180°C. Una volta cotti lasciate raffreddare i pandorini nello stampo. Quando sono freddi lucidateli con un leggero strato di burro di cacao.

Rolando MORANDIN

maestro pasticciere esperto in lievitati, ha messo a punto la ricetta del Pandorino per il Laboratorio, centro di ricerca e sviluppo dei prodotti da forno nell'ambito del progetto Accademia del Pane.



Pensata per...

La ricetta è stata messa a punto per sostituire le merendine a lunga conservazione ed è indicata per la prima colazione e per la merenda. Il gusto bilanciato unito alla forma familiare la rendono attraente soprattutto per i bambini.

Chi può proporre il pandorino

Per tutti i panifici evoluti che propongono prodotti alternativi. Nella ristorazione può costituire un dolce di ricorrenza da servire variamente decorato o farcito.

Facile da produrre...

Dal punto di vista della lavorazione l'uso dello stampo in silicone appositamente realizzato in collaborazione con Silikomart rende il pandorino un dolce di facile produzione.

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