

L'ACCADEMIA DEL PANE

IN COLLABORAZIONE CON MOLINO QUAGLIA

L'architetto risponde

Quanti prodotti si vendono perchè sono buoni?

POCHI, ANZI POCHESSIMI. E IL MOTIVO È SEMPLICE: perchè il cliente saprà che ciò che ha comprato è buono solo dopo averlo comprato (salvo che non ricompra ciò che già conosce). Oggi il problema non è produrre, nè tanto meno vendere ciò che è buono, quanto piuttosto invogliare i clienti a entrare nel vostro negozio e poi fare in modo che si fermino quanto basta per presentargli i vostri prodotti. **Il successo di un punto vendita è legato innanzitutto alla sua localizzazione**, poi all' impostazione delle vetrine e infine agli spazi interni organizzati non solo per essere funzionali, ma anche per offrire alla clientela un'ambientazione accattivante dell'offerta commerciale. L'arredamento di un punto vendita, la progettazione della sua illuminazione, la diffusione dei suoni e l'organizzazione degli spazi di somministrazione sono elementi essenziali per trasformare il rapporto commerciale in un'esperienza di acquisto e di consumo gratificante. Tornereste volentieri in un posto dove vi fanno consumare una focaccia in piedi, tra persone che fanno la coda per pagare, con la vostra cartella sotto il braccio e l'altra mano che tiene una bevanda e magari il telefono che squilla proprio in quel momento? *Alberto Rossi*

L'intervista di Valletta

La scoperta del pane d'oro

PASSEGGIANDO PER BUSA DI VIGENZA (Pd), sono entrato nella panetteria La spiga dei Flli Sarto Paolo e Gino per saperne di più sui pani esposti. Chiacchierando con Paolo ho scoperto che anche lui, da buon panettiere, ha il suo pane preferito, il **"pane d'oro"**. Mi incuriosisce la pezzatura, in effetti è contro tendenza, non segue la moda delle piccole pezzature. Pesa circa 350g, si presenta con una crosta molto dorata, ben cotta, per renderlo croccante, ma una volta spezzato, la mollica risulta leggera e



tenera e il profumo è avvolgente. Devo farmi spiegare il segreto di questo risultato particolare. «Si tratta di un impasto misto - spiega Paolo - costituito da due lavorazioni. La prima prevede la costruzione di una biga, con la farina Quaglia 77 e l'1% di lievito pressato. La lascio

lavorare tutta la notte, poi, il giorno dopo, faccio un secondo impasto, con una miscela di grano duro e lievito naturale, li unisco insieme, per creare un unico impasto che lascio lievitare, senza aggiungere additivi e condimenti». Mi sembra di aver capito che il gioco dell'impasto misto è particolare, ma necessita dell'impiego di farine di qualità; solo allora tutto procede bene, del resto la farina impiegata dal panettiere per la biga è eccezionale per tutte le lunghe lievitazioni, sostenendo qualsiasi tipo di lavorazione. Chiedo poi qualche altro accorgimento e, in effetti, il secondo segreto riguarda il tempo di lievitazione, cioè

Poco tempo, cattivo pane

COSA SUCCEDDE SE S'IMPASTA IL PANE A MANO PER ALMENO 30 MINUTI?

Quanta più forza mettete nel lavorare l'impasto tanto maggiore sarà la quantità di elementi gassosi trattenuti, tanto più grande la forma del pane e tanto più soffice la sua mollica.

Se volessimo descrivere i meccanismi di trasformazione della farina in pane potremmo individuare le seguenti fasi:

1. Gli ingredienti della ricetta vengono miscelati.
2. L'impasto degli ingredienti genera la maglia glutinica e trattiene l'aria in bolle endogene. La forza e l'energia con le quali si effettua l'impasto condizionano la qualità del prodotto.
3. Lo sviluppo protratto nel tempo della maglia glutinica dà all'impasto l'elasticità e l'estensibilità adatte per affrontare la fase della fermentazione e aumentare di volume.
4. La formazione del gusto inizia durante la lievitazione.

In ogni impasto i tempi e le reazioni sono diversi, perchè condizionati dalla temperatura e dall'umidità dell'ambiente e dai tempi di maturazione. L'attività del lievito madre è fondamentale: un pane di elevata qualità nasce da un impasto che, avendo avuto tutto il tempo necessario per costruirsi una struttura capace di trattenere i gas, riesce ad affrontare con vigore la fase finale della cottura. È bene ricordare che la qualità finale del pane dipende dal peggiore degli ingredienti utilizzati, e la tecnica di lavorazione basata sul lievito madre ci dimostra che il tempo è un ingrediente importante quanto gli altri. Poco tempo, poco pane di qualità. *Michel Angelo*

garantire i vari riposi alle pezzature. Paolo sostiene che in questo modo il lievito riesce a espandere al meglio la sua forza, e contribuisce a donare leggerezza al risultato finale. A questo punto l'assaggio è doveroso. È un pane che si può mangiare con tutto, ma oggi è stato consumato come un tempo, con due fette di formaggio dop a pasta cotta e qualche gheriglio di noci. E non contento ne ho portati a casa alcuni pezzi. Mi sono stati consegnati nel classico sacchetto di tessuto che Paolo mi ha regalato, garantendomi che questo è il modo migliore per conservarlo. *Marco Valletta*



IL PANETTIERE RISPONDE di Michel Angelo



Di Riccardo Antonolo per il Laboratorio

CASSATINA DI CAROTE E CAPRINO - Biscuit alla carota con crema leggera di formaggio caprino

PER AVERE LA RICETTA DEL BISCUIT TELEFONA AD ARIANNA AL NUMERO 0429 649110

BISCUIT ALLA CAROTA

CREMA LEGGERA DI CAPRINO

• Formaggio caprino fresco da spalmare 700 g
• Panna da montare 35% m.g. 700 g

• Sale 10 g
• Noce moscato 3 g
• Pepe 2 g

MONTAGGIO

Pareggiate il biscuit di carota e farina frolla del Molino Quaglia e tagliatelo in due metà perfette. Farcitelo con la crema leggera di caprino ottenendo uno strato omogeneo fra le due metà di biscuit, pressate leggermente con una teglia in modo da compattare la struttura e mettetelo in frigo a +4°C per 2 ore prima di procedere al taglio. Questo tipo di preparazione si presta bene all'abbattimento e allo stoccaggio, tagliato in filoni, in modo da poterlo gestire quotidianamente.



Riccardo ANTONIOLLO

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

Si tratta di un prodotto salato che può essere consumato come spuntino di metà mattina o come finger food per buffet e aperitivi.

Il biscuit alla carota è stato preparato con una farina specifica che lo trasforma in un supporto edibile morbido e asciutto nonostante il contenuto cremoso, in modo da poter essere consumato anche in piedi e senza l'uso delle posate.

Per chi è la ricetta?

Panifici e pasticcerie con spazio dedicato alla somministrazione e buona frequentazione nelle ore del pranzo e dell'aperitivo. Aziende di catering a domicilio, alberghi.

Gli abbinamenti...

Si abbinano bene con succhi di frutta o spremuta fresca, vino bianco secco o di media struttura o con vini con le bollicine.

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