

IL PANETTONE: ARTIGIANALITÀ D'ECCELLENZA

A cura di Giorgio Donegani

LE PAROLE GIUSTE...

In effetti sono difficili da trovare le parole giuste per descrivere il percorso fatto di passione, competenza e attenzione alla qualità, che nella produzione artigianale porta il panettone a raggiungere le vette dell'eccellenza assoluta.

Re indiscusso della nostra migliore tradizione dolciaria, il panettone può esprimere due anime diverse. Da un lato è oggetto di grande attenzione da parte dell'industria (capace peraltro di ottime produzioni), dall'altro offre al pasticciere artigiano l'occasione per valorizzare al massimo la propria maestria e creatività, cimentandosi nella realizzazione di un dolce tanto buono quanto "difficile" e laborioso.

Ma è da citare anche una terza anima, quella dannata: tra un'industria che svolge bene la propria missione e il pasticciere che punta al massimo della qualità, esiste anche chi produce "panettone" francamente mediocre (industriale o artigianale a questo punto poco importa), che fatica molto a regalare qualche soddisfazione al vero appassionato.

È proprio per difendere la dignità e l'essenza più vera di questo dolce che, a difesa dei consumatori e dell'industria di qualità, Il Ministro delle Attività Produttive e il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, il 22 luglio del 2005, hanno emanato il decreto intitolato "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno". Nel documento sono riportate con grande precisione le caratteristiche di composizione e lavorazione che un prodotto dolciario deve possedere perché possa fregiarsi della denominazione di "panettone".

Ma è proprio qui che sorge il problema: come può il linguaggio tanto preciso quanto freddo, standardizzato e asettico della tecnologia industriale, coniugarsi con la personalità dell'artigiano che esercita al meglio il suo mestiere grazie all'abilità di leggere in modo personale tra le righe – in genere poche e scarse – di una ricetta che va prima di tutto "interpretata"?

Basta una lettura rapida di alcuni passaggi del disciplinare, per rendersi conto che è stato pensato per un mondo diverso da quello dell'eccellenza artigiana.

La prima cosa che balza all'occhio, infatti, sono le maglie relativamente larghe della normativa, che punta a difendere un livello minimo di qualità piuttosto che a promuoverne il massimo. Come conciliare, per esempio, la ricerca dell'eccellenza con la possibilità di utilizzare oli vegetali, piuttosto che aromi naturali identici, emulsionanti e conservanti?

Ma c'è anche un altro aspetto che indica chiaramente come il decreto sia orientato maggiormente a definire i contorni delle produzioni dell'industria: la macchinosità delle misure che impone di adottare per dosare gli ingredienti richiede metodologie di alta precisione, che certamente sono applicabili nella realtà della tecnologia industriale, ma che risultano molto distanti dalle possibilità dell'artigiano. Una frase come: *"Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti"*, riesce di difficile interpretazione anche per un tecnologo alimentare laureato...

Ecco allora il senso di questo documento: non ha la pretesa di sostituirsi a un decreto di legge, e nemmeno quella di imporre standard che qualifichino l'eccellenza artigianale (l'idea della standardizzazione è di per sé contraria allo spirito di ricerca che anima l'artigiano)... Questo documento vuole semplicemente essere una traduzione e un adattamento con le parole "giuste" (non "povere", ma anzi "ricche" di sapori e sensazioni) di un documento di legge che, rispettandone le prescrizioni e se ben interpretato, può fornire anche all'artigiano ulteriori stimoli per proseguire nel suo continuo cammino verso la qualità.

IL PANETTONE ARTIGIANALE INTERPRETATO DA RE PANETTONE

1. Denominazione

Quella prevista dal decreto 22 Luglio 2005 è da assumere tal quale per quanto riguarda il termine "panettone".

La denominazione «panettone» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

In sostanza si definiscono le caratteristiche di base relative alla forma, alla consistenza, all'aroma e alla fermentazione. Ciò che giustifica l'aggiunta dell'aggettivo "artigianale" riguarda invece l'ingredienteistica...

2. La qualità degli ingredienti

Re Panettone ritiene che l'artigianalità di eccellenza riguardi solo prodotti freschi e naturali. Perciò rispetto a quanto previsto per il panettone generico dal decreto del 22 luglio 2005, ferma restando la lista degli ingredienti obbligatori, per il panettone artigianale riduce il numero degli ingredienti facoltativi, escludendo conservanti, emulsionanti e aromi naturali identici,

L'impasto del panettone artigianale contiene i seguenti ingredienti:

- a) farina di frumento;
- b) zucchero;
- c) uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi;
- d) materia grassa butirrica;
- e) uvetta e scorze di agrumi canditi;
- f) lievito naturale costituito da pasta acida;
- g) sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) latte e derivati;
- b) miele;
- c) malto;
- d) burro di cacao;
- e) zuccheri;
- g) aromi naturali.

3. La quantità degli ingredienti

Oltre a definire quali sono gli ingredienti obbligatori, il decreto 22 luglio 2005, stabilisce per alcuni di essi anche le quantità minime:

1. Le uova di gallina di categoria «A» o il tuorlo d'uovo, o entrambi, deve essere presenti in quantità tali da garantire almeno il 4% in tuorlo;
Una precisazione importante a proposito dell'impiego di tuorlo, riguarda il fatto che, essendo una delle caratteristiche qualitative principali del panettone l'utilizzo di uova fresche, anche il tuorlo deve, ovviamente, derivare da uova fresche.
Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo il decreto fissa anche precisi parametri di riferimento:
 - rapporto tuorlo/albume: 35/65;
 - residuo secco del misto: 0,235;
 - residuo secco del tuorlo: 0,43;
2. La materia grassa butirrica, non deve essere meno del 16%;
3. Uvetta e scorze di agrumi canditi, devono essere in quantità non inferiore 20%

A una prima vista, può sfuggire quanto sia impegnativo valutare praticamente le quantità effettive di questi ingredienti per la produzione. In realtà non è proprio facilissimo: vista la complessità della ricetta del panettone e considerata la diversa presenza di umidità che si può avere nei prodotti finiti, è necessario che tutte le percentuali previste vengano calcolate riportando ogni ingrediente "al secco" (cioè senza tener conto della presenza dell'acqua). È questo il solo modo per cui si riesce ad essere sicuri che tutti i prodotti abbiano lo stesso quantitativo di burro, uova, uvetta e canditi, indipendentemente dal grado di umidità che rimane nel dolce finito.

Come detto, il calcolo non sarebbe semplicissimo, ma lo diventa se si applicano alcuni coefficienti di conversione fresco/secco, ottenuti dalle Tabelle di composizione degli alimenti dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) e dalla letteratura scientifica.

Senza scendere nel dettaglio, ecco come operare nella pratica attraverso un semplice foglio elettronico, applicando un modello messo a punto dalla Direzione Generale per l'armonizzazione del mercato e la tutela dei consumatori, del Ministero dello Sviluppo Economico

Metodo di calcolo della quantità di ingredienti per il panettone

| | A | B | C | D | | |
|---|--------------------------------------|---------------------------|---|---------------------------------------|---------------------|---------|
| INGREDIENTI | Quantità ingredienti in impastatrice | Residuo secco ingredienti | Anidro impasto | % Ingredienti secchi su impasto secco | | |
| 1 FARINA | | 0,858 | A1 X B1 | 0,00 | C1 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 2 UOVA | | 0,235 | A2 X B2 | 0,00 | C2 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 3 TUORLO | | 0,43 | A3 X B3 | 0,00 | C3 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 4 BURRO concentrato | | 1 | A4 X B4 | 0,00 | C4 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 5 BURRO normale | | 0,859 | A5 X B5 | 0,00 | C5 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 6 ZUCCHERO | | 0,995 | A6 X B6 | 0,00 | C6 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 7 LIEVITO NAT. | | 0,6 | A7 X B7 | 0,00 | C7 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 8 ACQUA | | 0 | A8 X B8 | 0,00 | C8 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 9 MONO-DIGLI. POLVERE | | 0,97 | A9 X B9 | 0,00 | C9 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 10 LATTE SCREMATO PV | | 0,96 | A10 X B10 | 0,00 | C10 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 11 SALE | | 1 | A11 X B11 | 0,00 | C11 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 12 LIEVITO BIRRA | | 0,29 | A12 X B12 | 0,00 | C12 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 13 BURRO DI CACAO | | 1 | A13 X B13 | 0,00 | C13 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| 14 AROMI | | 0,1 | A14 X B14 | 0,00 | C14 / C 15 X100 | #DIV/0! |
| TOTALE 1 (somma da A1 a A14) | 0,00 | | TOTALE 2 (somma da C1 a C14) | 0,00 | | #DIV/0! |
| 16 UVETTA | | 0,83 | A16 X B16 | 0 | C16 / C18 x 100 | #DIV/0! |
| 17 CANDITI | | 0,83 | A17 X B17 | 0 | C17 / C18 x 100 | #DIV/0! |
| TOTALE 3 (somma di A15 +A16 + A17) | 0,00 | | TOTALE 4 (somma di C15 +C16 + C17) | 0,00 | Somma di D16 + D17) | #DIV/0! |

Il TOTALE 2 (C15) corrisponde all'impasto secco **senza** inerti (uvetta e canditi)

Il TOTALE 4 (C18) corrisponde all'impasto secco con inerti (uvetta e canditi)

(*) *Trasformazione in tuorlo secco partendo da uova intere*

NOTA: Le caselle colorate in giallo si riferiscono agli ingredienti per i quali deve essere garantita una quantità minima prestabilita.

Istruzioni

- Utilizzare questo schema di calcolo tenendo in considerazione la sua suddivisione in colonne (A,B,C,...) e righe (1,2,3,...).
- Riportare la quantità ingredienti della propria ricetta nella colonna A.
- Per le successive colonne, riportare nelle corrispondenti caselle bianche il risultato del calcolo ottenuto seguendo le semplici indicazioni riportate sulla sinistra, dove le coordinate Lettera-Numero precisano il numero da utilizzare, mentre i segni / (per la divisione) e X (per la moltiplicazione) l'operazione matematica da effettuare.
- Nelle caselle gialle si otterrà il numero da confrontare con i valori del Decreto per quanto riguarda il burro o gli inerti (per ingredienti inerti si intende uvetta e canditi).
- Per quanto riguarda il tuorlo, se nella propria ricetta si utilizzano:
 - Uova Intere: Si moltiplicherà la quantità di uova utilizzate (A2) per 0,1505 ottenendo la trasformazione in tuorlo secco, quest'ultimo si dividerà per il totale 2 e si moltiplicherà per 100 ottenendo così la percentuale da confrontare.
 - Tuorlo: Bisogna considerare il dato nella casella D3

SIMULAZIONE RICETTA PANETTONE

| | A | B | C | D |
|--|--------------------------------------|---------------------------|---|---------------------------------------|
| INGREDIENTI | Quantità ingredienti in impastatrice | Residuo secco ingredienti | Anidro impasto | % Ingredienti secchi su impasto secco |
| 1 FARINA | 266 | 0,858 | A1 X B1 | 228,23 |
| 2 UOVA | 151 | 0,235 | A2 X B2 | 35,49 |
| 3 TUORLO | | 0,43 | A3 X B3 | 0,00 |
| 4 BURRO concentrato | 92 | 1 | A4 X B4 | 92,00 |
| 5 BURRO normale | | 0,859 | A5 X B5 | 0,00 |
| 6 ZUCCHERO | 145 | 0,995 | A6 X B6 | 144,28 |
| 7 LIEVITO NAT. | 66 | 0,6 | A7 X B7 | 39,60 |
| 8 ACQUA | 77 | 0 | A8 X B8 | 0,00 |
| 9 MONO-DIGLI. POLVERE | 17 | 0,97 | A9 X B9 | 16,49 |
| 10 LATTE SCREMATO PV | 4 | 0,96 | A10 X B10 | 3,84 |
| 11 SALE | 4 | 1 | A11 X B11 | 4,00 |
| 12 LIEVITO BIRRA | 4 | 0,29 | A12 X B12 | 1,16 |
| 13 BURRO DI CACAO | | 1 | A13X B13 | 0,00 |
| 14 AROMI | 0,4 | 0,1 | A14X B14 | 0,04 |
| TOTALE 1 (somma da A1 a A14) | 826,40 | | TOTALE 2 (somma da C1 a C14) | 565,12 |
| 15 | | | | 100 |
| 16 UVETTA | 119 | 0,83 | A16 X B16 | 98,77 |
| 17 CANDITI | 55 | 0,83 | A17 X B17 | 45,65 |
| 18 TOTALE 3 (somma di A15 +A16 + A17) | 1000,40 | | TOTALE 4 (somma di C15 +C16 + C17) | 709,54 |
| | | | | Somma di D16 + D17) |
| | | | | 20,35 |

(*)Trasformazione in tuorlo secco partendo da uova intere

Il TOTALE 2 (C15) corrisponde all'impasto secco senza inerti (uvetta e canditi)

Il TOTALE 4 (C18) corrisponde all'impasto secco con inerti (uvetta e canditi)

4) Il processo di preparazione

Il processo di produzione del panettone descritto con l'allegato 2 del decreto del 22 luglio 2005 prevede queste fasi di lavorazione

- a) preparazione della pasta acida;
- b) fermentazione;
- c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti e aggiunta inerti e impastamento;
- d) porzionatura;
- e) «pirlatura», con deposizione dell'impasto nello stampo di cottura;
- f) lievitazione;
- g) «scarpatura»;
- h) cottura;
- i) raffreddamento;
- j) confezionamento.

Le suddette fasi valgono anche per la preparazione del panettone artigianale. È lasciata libertà al maestro pasticcere di personalizzare le diverse fasi secondo la propria esperienza e il proprio "stile".

Così per la preparazione del lievito di pasta acida e della madre, sono a sua discrezione il numero di rinfreschi e le condizioni di incubazione (tempo, temperatura, umidità).

Allo stesso modo dipendono dalle scelte personali del produttore altri elementi quali la successione delle aggiunte dei diversi ingredienti, piuttosto che il numero di impasti, le condizioni di lievitazione. Proprio la possibilità sperimentare soluzioni diverse nella preparazione è alla base della personalità e della varietà di sfumature che il prodotto artigianale riesce a garantire.

PRODOTTI SPECIALI E ARRICCHITI

Se il panettone “classico” può raggiungere elevatissimi livelli di qualità, ciò che caratterizza la passione professionale di molti pasticceri è anche la spinta all’innovazione creativa. Spinta che può trovare adeguato spazio di sviluppo nelle deroghe previste dallo stesso decreto del 22 luglio 2005, che all’articolo 7 prevede che:

- l’impasto base del panettone possa essere caratterizzato dall’assenza di uvetta o scorze di agrumi canditi o di entrambi.
- Che al panettone possano essere aggiunte: farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonché altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. È obbligo però che il prodotto così finito contenga almeno il cinquanta per cento dell’impasto base tradizionale calcolato sul peso del prodotto finito.

In sostanza, con queste deroghe si vuole aprire alla possibilità di realizzare delle specialità che per caratteristiche di base dell’impasto lievitato siano in qualche modo ascrivibili alla “famiglia” del panettone classico (di qui l’obbligo comunque di mantenere nel prodotto finito almeno il 50% dell’impasto base tradizionale), ma che si differenzino da quest’ultimo per specifiche prerogative di ingredientistica e presentazione.

Non deve disturbare i puristi il concedere, peraltro nel rispetto di regole precise, la possibilità di lasciare ampio spazio alla creatività e alla sperimentazione dell’artigiano; non a caso le parole “tradizione” e “tradimento” hanno la stessa radice (dal latino “trādere” che significa “consegnare”) come a ribadire che la tradizione non avrebbe possibilità di sopravvivere senza quella di un “tradimento” che ne permetta l’evoluzione e il miglioramento.

E allora, a sottrarre: perché negare la possibilità di ottenere dolci di alta qualità, parenti del panettone, senza l’aggiunta di uvetta o di canditi, o addirittura rinunciando ad entrambi? Il grande pianista jazz Thelonious Monk, non faceva forse del sottrarre la marca del suo singolare stile d’improvvisazione? Poche note, asciutte, rarefatte, ma al tempo stesso dense di emozione, ad accompagnare il pubblico in dimensioni di sogno. Allo stesso modo, togliere ingredienti può essere per l’artista pasticciere il mezzo per esaltare la purezza e l’infinita gamma di sensazioni che si nascondono dietro l’apparente semplicità di un impasto perfetto.

Oppure, ad aggiungere: perché non riconoscere nel poter impreziosire le proprie creazioni con farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni, frutta e altri ingredienti caratterizzanti, la possibilità di sperimentare nuovi profili d’aroma e di gusto, uniti magari a un aspetto e a una consistenza diversi, non per uccidere o coprire la natura di base ma per arricchirla di inedite sfaccettature?

È certamente terreno difficile quello della ricerca e dell’innovazione, ma proprio per questo affascinante per l’artigiano che non abbia paura di rischiare e mettersi alla prova. Anzi, a pensarci bene il panettone stesso non sarebbe mai nato senza la tensione di chi ebbe per primo l’intuito e il coraggio di metterne a punto e sperimentarne la ricetta.