



## L'IMPORTANZA DELLA FARINA

In questo secondo numero di Canditi&Uvetta intervistiamo Sabrina Dallagiovanna, Presidente dell'Associazione Amici del Panettone, Marketing Manager del Molino Dallagiovanna e sponsor di Re Panettone sin dalla I edizione. Dal suo osservatorio privilegiato ci fornirà punti di vista qualificati sul presente del panettone artigianale.



Sabrina Dallagiovanna, Stanislao Porzio, l'interprete e Paolo Marchi a Re Panettone® 2011 Londra

• *Per cominciare, una domanda molto semplice (la domanda, non la risposta): quali sono le caratteristiche ideali di una farina da panettone?*

Una farina da panettone deve essere molto equilibrata. Richiede un buon assorbimento e un'ottima tenuta durante le ore di lavorazione. Il W (l'unità di misura della forza) può variare da 330 a oltre 400 a seconda delle esigenze del cliente. L'importante è che non manchi l'elasticità (P/L), il cui valore ottimale solitamente varia da 0,45 a 0,60. Deve avere dei tempi d'impasto abbastanza veloci, ovvero raggiungere l'incordamento in breve tempo.

• *Negli ultimi cinque anni c'è stato incremento, decremento o stabilità nella produzione di panettone artigianale?*

C'è stato un incremento nel comparto dei panettoni artigianali e un po' di sofferenza in quello dei panettoni industriali. I nostri dati di vendita sono nettamente in crescita, negli ultimi cinque anni abbiamo raddoppiato i chili di farina venduti.

• *Al di là dei dati numerici, quali tendenze vede in atto nel mondo del panettone artigianale?*

Il cliente è sempre più attento a quello che acquista e punta su un panettone più naturale possibile, senza aggiunta di conservanti e fresco di produzione.



• *La maggiore difficoltà del panettone sta nel trattamento del lievito naturale, che ogni pasticciere dovrebbe curare in proprio. Da diversi anni, però, produttori di semilavorati propongono ai pasticciere mix che facilitano e accelerano la preparazione, snaturando il senso più profondo di questo dolce. Può descrivere il loro funzionamento e comunicarci il suo punto di vista sul tema?*

Questi mix danno l'opportunità a chiunque di produrre panettoni, però mancano di personalità, hanno tutti lo stesso gusto. Sono ben lontani dai lieviti artigianali, nei quali ogni produttore mette del suo. Ad esempio un panettone classico fatto secondo la tradizione cambia sapore a seconda della ricetta e delle caratteristiche del lievito madre impiegato, che è diverso da pasticciere a pasticciere. Producendo con mix questo non avviene, perché il gusto è tutto uniformato, praticamente uguale.

• *Le pasticcerie italiane si dividono in tre gruppi: quelle che s'impegnano nella realizzazione di veri panettoni artigianali; quelle che fanno uso di mix; quelle che vendono panettoni fatti da altri. Quest'ultimo gruppo si suddivide ulteriormente in chi vende col proprio marchio e chi vende con marchi altrui. Quali riflessioni ha fatto a riguardo?*

Purtroppo tutti cavalcano il business del panettone perché, essendo un dolce da ricorrenza, genera guadagno sicuro. Non tutti, però, hanno a cuore la salute del cliente e il valore del prodotto, quindi comprano ed etichettano pensando solo agli introiti. C'è da aggiungere, comunque, che oggi i clienti sono molto più attenti e spesso si accorgono di queste cose, premiando gli artigiani più coscienti e più orgogliosi del loro lavoro.

• *Il panettone, grazie al lievito naturale, è un prodotto a lunga conservazione. Ma tutto è relativo. Se il pasticciere fa uso solo d'ingredienti naturali, la conservazione può estendersi a uno, al massimo due mesi nelle condizioni ideali. La moderna tecnologia, però, ha messo a punto additivi che riescono a mantenere un panettone "fresco" fino a sei mesi. Il produttore artigianale o industriale che intenda accedere alla grande distribuzione non può fare a meno di utilizzarli. Che cosa ne pensa?*

Se un produttore vuole proporsi alla Grande Distribuzione Organizzata, deve accettare la realtà e inserire nella ricetta i mono e digliceridi degli acidi grassi. Personalmente non ho mai acquistato un panettone nella GDO e non potrei nemmeno mai farlo, perché il mio palato è ormai abituato bene al gusto eccellente dei panettoni artigianali. Non sono certo la sola: come me ci sono tanti.

• *Che consigli darebbe a un suo cliente che intende cimentarsi per la prima volta nel panettone artigianale?*

Frequentare corsi e dedicarsi con grande sensibilità e tanta, tanta passione all'utilizzo del lievito madre. E, naturalmente, utilizzare materie prime eccellenti.

Stanislao Porzio



## Re Panettone® 2013: anticipazioni

Le date – 30 novembre 1° dicembre – erano già stabilite da tempo, ma è solo qualche giorno fa che il Comune ha dato il nulla osta alla concessione dell'ex-Ansaldo, che ancora una volta sarà la sede di Re Panettone®. I suoi ampi locali, grande esempio di archeologia industriale milanese, si prestano egregiamente ad accogliere gli stand di pasticciere e sponsor, lo spazio Incontri, l'aula per le degustazioni guidate e le altre attività previste per la kermesse del dolce milanese.



L'associazione Amici del Panettone ha per oggetto la tutela e valorizzazione del sapere tradizionale in campo gastronomico, la promozione del gusto come segno tangibile di cultura e la celebrazione dell'ingegno di quanti hanno saputo nel tempo tramandare e innovare la ricetta del panettone. (Estratto art. 4 dello Statuto)