



CANDITI & UVETTA

N.3 VENERDÌ 18 OTTOBRE 2013

SENZA CANDITI NON È PANETTONE

Un vero panettone non ne può fare a meno. Perciò in questo numero invitiamo a parlare l'avvocato Bruno Lulani, amministratore delegato della Giuso, azienda specializzata in derivati dalla frutta. Sostenitrice dal 2012 di Re Panettone®, presenta il concorso "I PanGiuso", che l'anno scorso premiava i migliori dolci lievitati innovativi e quest'anno anche il miglior panettone.

• La sua azienda, specializzata da sempre nei derivati dalla frutta, indirizza la sua produzione verso i professionisti del settore dolciario. Occupa, quindi, una posizione strategica per osservare le nuove tendenze nel mercato del panettone. A suo parere, quali sono i tratti distintivi dell'evoluzione di questo prodotto negli ultimi anni?



Bruno Lulani, amministratore delegato Giuso

Dopo un tentativo, sviluppato prevalentemente dall'industria, di popolare l'offerta di prodotti da ricorrenza con proposte alternative al Panettone mi sembra che negli ultimi anni si sia prepotentemente riaffermata la primazia di questo dolce così antico, così tradizionale, ma sempre così di attualità.

• Quali sono le fondamentali differenze fra le richieste dell'industria e quelle degli artigiani?

Le richieste del mondo artigianale sono prevalentemente concentrate su elementi (ingredienti, processo, etc.) legati al tema della qualità e sono sempre state prevalentemente orientate verso la ricetta tradizionale anche se, come dimostra la sezione dedicata all'innovazione del concorso PanGiuso, la fantasia e la creatività non sono mai mancate.



• La sua azienda ha varato linee di prodotto studiate particolarmente per le esigenze di questi ultimi?

Noi operiamo da anni nel mondo dei prodotti per la pasticceria ed abbiamo accompagnato questo mercato nel tempo osservandone l'evoluzione che è andata focalizzandosi verso la ricerca della qualità "a tutti i costi" connotata anche da un orientamento costante verso la naturalità.

Per questo da anni ci siamo impegnati a perseguire con rigore questa filosofia. È da qui che sono nati molti nostri prodotti e, pensando in particolare al Panettone, ma non solo, è da qui che è nata Amordifrutta, una linea di prodotti completamente naturali che prevede una canditura che utilizza prodotto fresco e senza additivazioni, con un processo lento, cosiddetto "alla francese", che permette lo sviluppo di una osmosi gradualizzata e penetrante in grado di esaltare le caratteristiche organolettiche dei frutti, che per questo definiamo con un claim molto eloquente cioè "canditi al cuore". A questa linea, insieme ad altre referenze adatte alla cioccolateria artigianale, appartengono i nostri cubetti di mela, pera, albicocca, i segmenti di ananas e, su tutti, il nostro cubetto di arancia Navel che è uno dei fiori all'occhiello della nostra produzione. Ci sono anche altri prodotti che potrebbero essere utilizzati per una interpretazione più creativa del Panettone e dei lievitati in genere, e sono quelli appartenenti alla linea Spirituals, frutti in sciroppo alcolico che stimolano la fantasia del pasticciere. Fanno parte di questa linea i filetti di arancia Mavel al Cointreau, le ciliegie al Maraschino, le ciliegie al Marsala ed una nostra innovativa interpretazione dell'uva sultanina, l'uva cilena al Rhum. Ma per settembre ci saranno altre novità....

• Può comunicarci altre valutazioni interessanti per gli Amici del Panettone ?

Ci fornirebbe un commento sul concorso I PanGiuso, svoltosi durante la quinta edizione di Re Panettone® 2012?

Mi sembra di poter dire, con grande piacere ed orgoglio, perché come fornitori anche noi apparteniamo a questo mondo, che il Pasticciere Artigiano si è riappropriato della titolarità e della primogenitura di questo fantastico dolce della tradizione italiana che è il Panettone. Dopo anni di "galleggiamento", durante i quali sembrava che l'industria ne avesse usurpato il ruolo, c'è stata una reazione forte, che sta portando ottimi risultati.

Fondamentale per questo riscatto è stato il ruolo dei grandi maestri, che hanno stimolato la ricerca della qualità e l'attenzione verso tutte le leve che incidono sul successo del prodotto, non solo la qualità degli ingredienti e delle lavorazioni, ma anche la presentazione.

Credo che manifestazioni con Re Panettone vadano nella direzione di una promozione e di una divulgazione di questo grande dolce italiano. Auspico poi che anche altre iniziative possano svilupparsi convergendo sinergicamente verso l'obiettivo di allargare il consumo di questo prodotto. In questo senso anche il concorso PanGiuso ha dato il suo piccolo contributo.

Per noi della Giuso è stato un piacere promuovere questa iniziativa ed è stato per noi bello vedere che, ancora una volta, la competizione ha generato i suoi frutti, abbiamo visto una grande tensione al miglioramento ed una grande umiltà da parte di tutti i partecipanti che hanno anche dimostrato di avere il coraggio di mettersi in gioco.

Stanislao Porzio



Notiziario degli AMICI del PANETTONE



Re Panettone® 2013 è alle porte

Saranno ben 40 gli espositori che daranno vita alla kermesse più desiderata dagli appassionati del dolce milanese. Quest'anno più che mai il panettone ha voglia di raccontarsi. Nel corso dell'evento verrà presentata una pubblicazione riguardante le origini del panettone; sarà svelata un'interessante congettura sul perché della forma a fungo del panettone di Angelo Motta; verrà spiegata agli appassionati la legge che stabilisce che cos'è un panettone.

Re Panettone® 2013 sarà anche il regno del fare: nel Laboratorio Crescendo, a cura del celebre pasticciere Mauro Morandin, bambini e ragazzi in tre ore potranno preparare e cuocere il loro dolce lievitato e portarselo a casa.



La giuria del concorso I PanGiuso 2012



Premiazione del concorso I PanGiuso 2012

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)