Arte bianca e bakery: i segreti per un risultato di qualità

piccoli-grandi-segreti-per-qualita-02-06b16487

Gli ultimi trend parlano di sostenibilità ed efficienza energetica con l’obiettivo di fornire soluzioni smart che aiutino gli addetti ai lavori a servire cibo fresco, di alta qualità e nei tempi corretti ai clienti, qualunque sia la modalità di consumo. Il mondo della pasticceria, della panificazione e della ristorazione, seppur diversi fra loro, mai come ora stanno cambiando offerta in termini di scelta di materie prime e modus operandi, per incontrare le richieste dei consumatori e allo stesso tempo adattarsi alla nuova richiesta di salutismo e igiene.

IL RITORNO DEL PANE



Protagonista di un consumo più consapevole, il pane è tornato sulle scene, anzi sulle tavole, con un nuovo “appeal”. Se ne consuma di meno, certamente, ma si ricerca di più, a livello di lavorazioni, con il ritorno del lievito madre e il recupero delle farine alternative, del frumento e dei grani antichi, ma anche sperimentando ricette con vegetali e superfood. Per **Antonio Follador, titolare del Forno Follador di Pordenone (PN)**, le richieste dei consumatori si possono riassumere in modo molto preciso: prodotti leggeri e digeribili ottenuti con lunghe fermentazioni, con

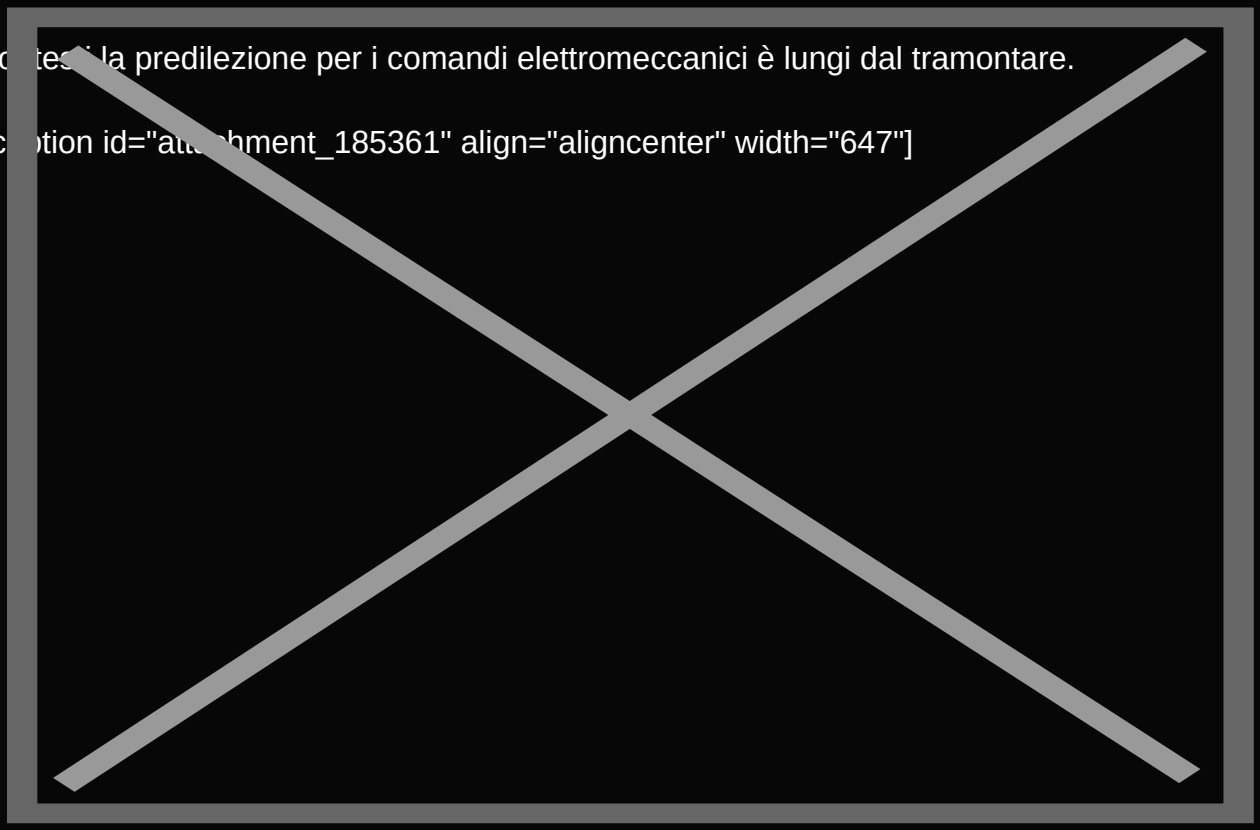
un’identità ben precisa, che sappiano appagare i sensi e dare un’emozione, facilmente interpretabili anche dai meno esperti e che possano dare soddisfazione a chi li utilizza. E cosa ancora più importante, diventa fondamentale comunicare in modo chiaro le svariate modalità di impiego dei prodotti stessi. “Il nostro asset di riferimento, che rappresenta il trend maggiore in questo momento, – spiega Antonio Follador – è quello di una clientela disposta a ‘lavorare-trasformare-finire’ il prodotto a casa. Per questo motivo ci siamo concentrati sulle modalità di conservazione dei nostri prodotti artigianali. Più nello specifico, nei punti vendita stiamo proponendo pagnotte e pizze che richiedono la finitura in forno prima di essere consumate, con l’intento di poter degustare il miglior prodotto possibile. Nel canale Ho.Re.Ca. abbiamo ridotto le dimensioni delle confezioni e ci siamo focalizzati sulla declinazione delle lavorazioni finali, consentendo al cliente di ottenere diverse preparazioni da ogni singolo prodotto. Tutto ciò attraverso un puntuale servizio di dimostrazioni pratiche pre e post vendita. Nell’ambito dolce siamo sempre più focalizzati sui Grandi Lievitati, cercando di dare loro una chiara connotazione in occasione delle ‘Feste’ e rivisitandoli per promuoverne il consumo durante tutto l’anno”. Secondo **Agugiaro&-Figna, Gruppo Molitorio** con sede a Collecchio, in provincia di Parma, la farina racconta una storia, anzi differenti storie tra loro unite. Questa è la magia del grano racchiusa nella capacità di parlare delle persone che lo lavorano con rispetto, coscienza e tecnica in un continuo dialogo tra tradizione e innovazione. Proprio dal campo inizia l’impegno per il rispetto dell’ambiente, del lavoro, dell’alimentazione e delle persone. L’attenzione dell’azienda verso gli aspetti funzionali della farina l’ha portata ad essere la prima a sviluppare una linea specifica per la pizza e l’unica azienda molitoria a produrre lievito madre. È stata realizzata una gamma di prodotti per ciascun settore alimentare: cucina, pasticceria, panificazione, pizzeria, sperimentando caratteristiche e interazioni con altri ingredienti. I valori guida puntano a preservare la genuinità del grano, a garantire prestazioni tecniche rilevanti e ad assicurare un ambiente sostenibile. La macinazione è gentile e graduale, di mono varietà di grano, per rispettare le qualità native.

ARTE BIANCA: DALLA COTTURA ALLA REFRIGERAZIONE E CONSERVAZIONE

HostMilano in costante dialogo con gli stakeholder del settore rivela quanto oggi più che mai occorra attrezzarsi per cogliere le nuove opportunità: sia nel dolce che nel salato vincono innovazione e qualità del prodotto. Le attrezzature di ultima generazione per la produzione aiuteranno sempre più gli addetti ai lavori a creare prodotti migliori e adatti a soddisfare le attuali esigenze, di mercato e operative. La flessibilità nel saper cogliere le nuove tendenze, unita alla tecnologia, gioca un ruolo importante nella panificazione, pasticceria e ristorazione. L’attività di progettazione deve saper integrare le attuali richieste restando al contempo fedele a quel principio di semplicità di utilizzo che rende i macchinari facilmente fruibili dai professionisti in ogni parte del mondo. È questa la linea guida seguita da **Zanolli**: pur avendo avviato da tempo la transizione verso l’operatività digitale, in molti

contesti la predilezione per i comandi elettromeccanici è lungi dal tramontare.

[caption id="attachment_185361" align="aligncenter" width="647"]

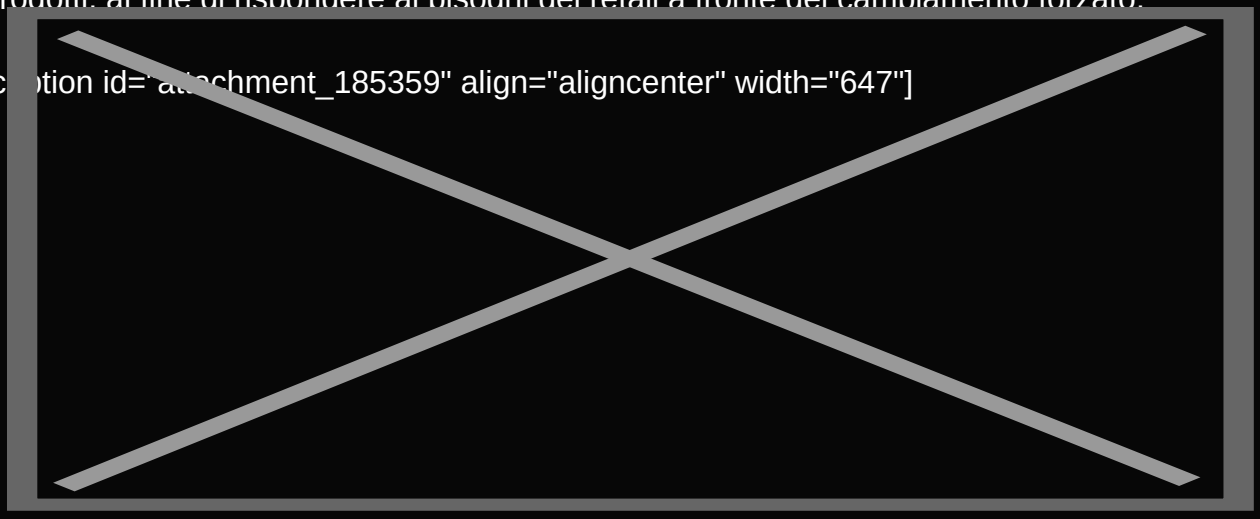


Forno per pizza Zanolli[/caption]

Tra i vari macro-trend, l'azienda ha individuato la necessità, per molti professionisti, di effettuare diversi tipi di cottura allo stesso tempo, di avere una produttività costante per cotture in serie, e di dover lavorare con impasti free-from. Per questo ha lanciato sul mercato un nuovo forno ventilato per pane e pasticceria che nella versione touch screen con sonda al cuore, permette di personalizzare la produzione grazie a 147 programmi e 6 cicli di cottura per ciascun programma. La qualità del prodotto, e la capacità di diversificare la propria offerta, diventano fondamentali per essere competitivi. Questo trend si traduce nella richiesta di macchinari in grado di rispettare e valorizzare le materie prime, alla luce del fatto che la pandemia ha accelerato la domanda di prodotti tipici del delivery, uno su tutti la pizza. Best seller di quest'anno per Sigma è una macchina brevettata per la stesura a freddo della pasta della pizza con esecuzione del bordo e spessore regolabile. Il sistema di microrollatura, appositamente studiato per stendere impasti ben lievitati e quindi altamente digeribili, assicura un risultato sempre ottimale anche in situazioni di grande richiesta e ridotta manodopera. Il futuro nella ristorazione sarà quindi sempre più veloce, essenziale e sostanziale, come ci spiega **Paolo Zumino General Manager di Silko**, azienda che progetta cucine professionali: "I nuovi trend ci impongono di

proporre prodotti ‘delivery-friendly’ come scelta obbligata. Ma allo stesso modo, abbiamo visto il successo di menù semplici ed attraenti, per clienti digitalizzati e più rapidi nelle scelte. Ci siamo mossi per far trasformare i nostri prodotti in macchine multipiattaforma, capaci di processare materie prime per il servizio in sala, come per la consegna immediata o lo stoccaggio per consegne successive, sempre nell’ottica di offrire un’alta tecnologia che rende le operazioni semplici ed intuitive”. Ma l’emergenza sanitaria ha anche inevitabilmente spinto le aziende a prevenire e trovare nuovi “amendments” su prodotti già presenti in gamma e a incrementare il livello di customizzazione dei prodotti, al fine di rispondere ai bisogni del retail a fronte del cambiamento forzato.

[caption id="attachment_185359" align="aligncenter" width="647"]



Cucina professionale Silko[/caption]

Così **Criocabin**, produttrice di banchi refrigerati, ha puntato su una riqualificazione dei prodotti già a disposizione a seguito dell’aumento dei servizi di delivery, per velocizzare la preparazione delle consegne delle spese a domicilio o pick-up nel punto vendita. Nel settore dell’Hotellerie, la necessità di rivedere la breakfast room Covid-Safe, ha portato l’azienda a studiare realizzazioni per dare accesso al cliente ad un self service in tutta autonomia e sicurezza per esempio con l’aggiunta dei divisori integrati nei banchi a servizio assistito. Sicuramente la polivalenza degli elementi gioca un ruolo chiave in questa fase di incertezza e ridefinizione delle abitudini. Come poter utilizzare un banco per la semplice esposizione del prodotto finito, o poterlo trasformare, a seconda degli orari, in una sorta di zona di preparazione. “I nostri best seller – ci spiega l’azienda Criocabin –, sono tutti all’insegna di polivalenza, personalizzazione, tecnologia, controllo da remoto via WI-FI e risparmio energetico grazie al ‘Zero Project’ volto a garantire una riduzione del 75% degli interventi di manutenzione ordinaria. Il Covid, inoltre, ci ha portato a creare, in collaborazione con MedicAir Food, CRIOSAN, sale di sanificazione certificate con perossido di Idrogeno H202”.

[caption id="attachment_185360" align="aligncenter" width="647"]



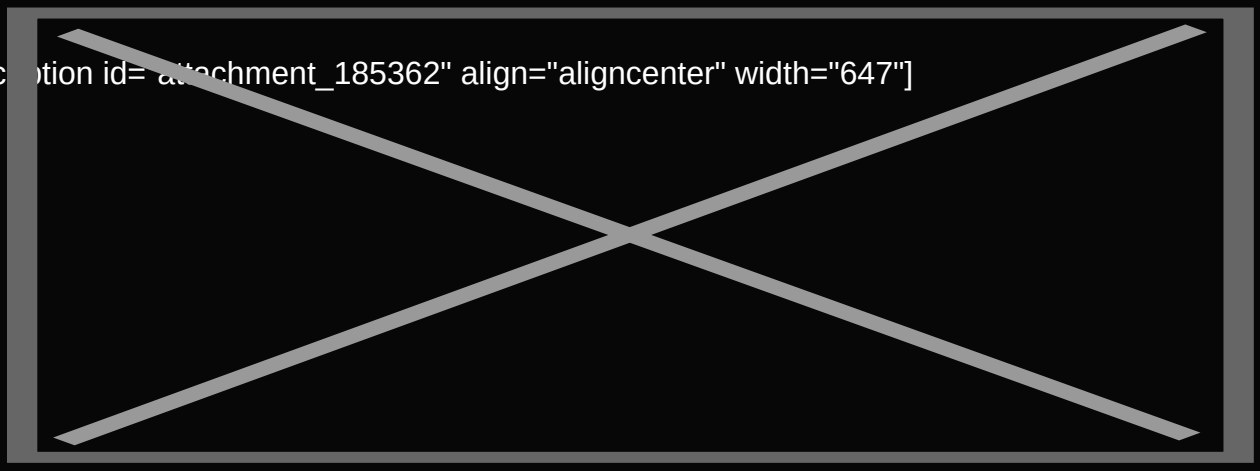
Banco refrigerato Criocabin[/caption]

PASTICCERIA: GLI STRUMENTI DEL MESTIERE PER RISULTATI ECCELLENTI

Dall'analisi condotta dall'Osservatorio Host emerge che la diffusione del take away ha portato gli operatori del settore a concentrarsi sulla preparazione anticipata dei prodotti, sul risparmio delle materie prime e sulla riduzione al minimo degli sprechi. Il fattore sicurezza è considerato sempre più importante, per questo motivo gli abbattitori di temperatura sono continuamente richiesti, in quanto soddisfano il binomio sicurezza e qualità. Il mercato di oggi non si accontenta più di abbattitori che si limitano ad abbattere e surgelare, ma richiede attrezzature multifunzione sempre più tecnologicamente avanzate, che possono soddisfare più necessità risparmiando tempo e spazi in cucina. **Techfrost**, il cui core business è la produzione di abbattitori di temperatura di qualsiasi capienza, dal più piccolo ad uso domestico fino ai multicarrelli ad uso industriale, propone sul mercato un sistema intelligente di abbattitori: "che combinano multiple funzioni (cottura, abbattimento, conservazione, sanificazione del cibo, ecc), mantenendo allo stesso tempo un software intuitivo e 'user friendly'. Recentemente abbiamo sviluppato anche la possibilità di connettere gli abbattitori e gli armadi fermalievitazione alla rete attraverso un modulo wi-fi, permettendo al cliente di avere sempre a

disposizione e sotto controllo i cicli di lavorazione delle sue unità e pianificarne l'attività dovunque e in qualunque momento attraverso un'app dedicata". L'industria del settore alimentare ha subito una profonda trasformazione legata alla pandemia, nella quale è emersa sempre di più l'attenzione alla salute, all'ambiente e all'artigianalità. Ingredienti sani e biologici ma anche attrezzature specializzate e sempre più professionali hanno giocato un ruolo fondamentale. Come sostiene **Bernardi**, azienda artigiana che da quasi 40 anni produce impastatrici a bracci tuffanti e che pone molta attenzione a un approccio green: "Tutte le nostre impastatrici professionali sono azionate da moto-inverter: oltre alla possibilità di variare la velocità di impasto in funzione della ricetta, si possono ottenere livelli di efficienza energetica impensabili fino a qualche anno fa. Per questo motivo lo stesso principio è stato applicato anche su macchine ad uso discontinuo, come le impastatrici, e su macchine da banco dove solitamente si utilizzavano motori universali, poco costosi, solitamente rumorosi e con livelli di efficienza bassissimi". Con un occhio sempre attento agli ultimi sviluppi e alle novità high-tech, e un orecchio teso alle esigenze del mercato, **Motor Power Company**, azienda specializzata in soluzioni per l'automazione, si è accostata al mondo del gelato con l'idea di rivoluzionarlo. Lo ha fatto con una mantecatrice nata dall'esigenza di portare in gelateria un nuovo concetto di gelato, fresco, espresso, "fatto e mangiato". L'applicazione non convenzionale di soluzioni tecnologiche, sperimentate in altri contesti, ha permesso all'azienda di uscire dagli standard già presenti sul mercato dei tradizionali mantecatori e di creare un prodotto di altissima qualità. La macchina manteca direttamente in carapina, caratteristica che riduce gli sprechi, permette il 100% di risparmio idrico e la produzione di un gelato espresso. Tra le peculiarità spicca l'accessibilità da remoto. L'offerta si allarga andando ad abbracciare anche la fase della conservazione: una stazione indipendente, facilmente trasportabile e modulare, con moduli espandibili da due o da quattro pozzetti, assemblabili tra loro a piacimento. I pozzetti sono dotati di una tecnologia che consente di applicare una diversa temperatura per ogni modulo, sempre costante e congeniale al prodotto conservato all'interno. Ma oltre a macchinari performanti e in evoluzione con le attuali richieste dal mondo della ristorazione e della pasticceria, non meno importanza si denota nella realizzazione di box per il trasporto del cibo. La tendenza principale riguarda sicuramente la sempre più pressante domanda di prodotti per il delivery e la consegna. **Scotton**, che produce scatole alimentari e non, si è adeguata inserendo una nuova linea di prodotti dedicati all'asporto: facili da montare, igienici, resistenti e comodi per il trasporto. "Lavorando in moltissimi settori come il regalo, pasticceria, bomboniere, enogastronomia – ci illustra l'azienda – non abbiamo un unico prodotto di punta. La Scotton produce oltre 10.000 articoli ed esporta in oltre 60 paesi nel mondo. Affrontando mercati così variegati e diversi tra loro abbiamo la necessità di proporre tantissime varianti di forme e colori. E grazie al magazzino robotizzato possiamo garantire un servizio rapido e puntuale".

[caption id="attachment_185362" align="aligncenter" width="647"]

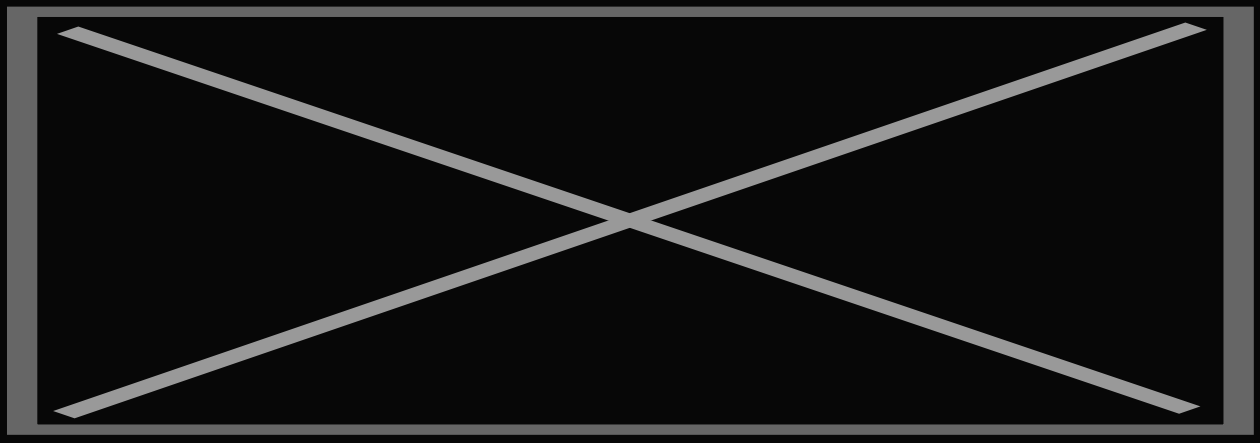


(da sinistra): da Scotton, una vasta gamma di prodotti dedicati all’asporto ; impastatrice professionale Bernardi[/caption]

SALUTISMO SÌ… MA CON UN PIZZICO DI GOLOSITÀ E CREATIVITÀ

L’Osservatorio Host conferma ancora una volta che nel settore “Gelateria e Pasticceria” i prodotti legati all’area delivery hanno avuto durante l’ultimo anno un grande impulso e un’interessante crescita. Per **Bussy**, azienda conosciuta per la produzione di cialde dolci. Sono aumentati i consumi della biscotteria secca per la prima colazione e per le pause snacks con una ricerca di prodotti più golosi ma nel contempo più sani. Come la nuova cialda arrotolata ripiena di crema nocciola e cacao, rigorosamente senza olio di palma, senza grassi idrogenati e con aromi naturali. Vincente, come ci spiega Elena Re Fraschini – Sales & Marketing Bussy, è la linea di cannoli in cialda, prodotto di punta molto apprezzato di cui sono previsti nuovi inserimenti diversi non solo nel gusto ma anche nella forma, in linea con la preferenza del mercato non solo Pasticceria ma anche Ho.Re.C.a. Per Simone Gibertoni, Brand Manager Linea Pasticceria MAXIMA di **Pregel**, “I prodotti che stanno avendo più successo al momento sono le creme spalmabili in particolar modo nella versione al pistacchio. Ascoltando le richieste del mercato abbiamo sviluppato dei prodotti che aiutano a velocizzare la produzione mantenendo un alto livello di qualità e migliorando la shelf life. Inoltre i nostri prodotti sono ideali per realizzare applicazioni adatte alla consegna a domicilio, trend in crescita negli ultimi mesi”.

[caption id="attachment_185365" align="aligncenter" width="647"]



(da sinistra): la linea pasticceria Maxima di Pregel; le quadrette Bussy[/caption]

A HOSTMILANO 2021 I PROTAGONISTI DELLA PASTICCERIA: DA IGINIO MASSARI AL PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP

Torna a HOSTMilano 2021, la fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza, la seconda edizione "Pasticceria di lusso nel mondo" by Iginio Massari, evento di grande successo che si terrà per tutti i cinque giorni della manifestazione e che vedrà protagonista il maestro Iginio Massari con i figli Debora e Nicola, insieme a più di venti grandi pasticceri da tutto il mondo. Non solo workshop ma scambi di idee per una visione sul futuro, tra tecnologia, comunicazione e creatività. "Ci interrogheremo su principi e tendenze, confrontandoci con i grandi maestri nazionali e internazionali che anche questa volta mi affiancheranno", racconta Massari. "In questo momento è necessario fare luce, e informare il mondo intero, sulle novità dell'universo Pastry, sulla ricerca in corso, sulle nuove frontiere dell'impegno gastronomico, eliminando la confusione del momento, dettata dalla mancanza di un codice di apprendimento comune". Negli stessi giorni la mostra ospiterà anche la finale della seconda edizione del Panettone World Championship, campionato a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che celebra il lievitato italiano più famoso al mondo: il panettone tradizionale artigianale. Saranno ammessi quattro rappresentanti dall'estero e trenta dall'Italia, per un totale di 34 panettoni che concorreranno alla semifinale del 22 ottobre nella sede di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, a Parma. Di questi, soltanto 20 andranno alla finale che si svolgerà domenica 24 ottobre ad HOSTMilano 2021. L'Arte Bianca non mancherà di dare un contributo strategico alla manifestazione anche con Bakery Academy, a cura dell'Associazione Panificatori di Milano e Province di Confcommercio Milano, un'occasione di incontro, laboratori, workshop e momenti di confronto per lo sviluppo del settore.

In divisa... Eleganza, praticità e igiene al lavoro