



***** DOSSIER *****



Lievitati alla ribalta

IL MONDO DEL PANETTONE ARTIGIANALE È IN FERMENTO, ANCHE GRAZIE ALLE NUMEROSE MANIFESTAZIONI A ESSO DEDICATE, CHE HANNO CATALIZZATO L'INTERESSE DEL PUBBLICO E RIACCESSO L'ENTUSIASMO DEI PASTICCIERI

DOLCESALATO
Mensile
Gruppo Food

Intorno al panettone c'è grande voglia di sperimentare, sia da parte dei professionisti sia del consumatore. Un entusiasmo che sta determinando il successo di questo dolce ben oltre le sue radici geografiche e la sua versione originale. «Dopo un lungo periodo buio – afferma il **Gastronauta Davide Paolini** – da una decina d'anni a questa parte, seppure lentamente, il comparto del panettone artigianale sta emergendo e anche il consumatore inizia a comprendere il valore del prodotto di qualità. Come conseguenza sono fioriti tantissimi nuovi produttori, non solo tra i pasticceri, ma anche tra panificatori e pizzaioli; un fenomeno abbastanza recente che ritengo molto positivo e interessante». Il successo del panettone artigianale si vede anche nella misura in cui l'industria si ispira a esso: «Il fenomeno non è certo nuovo – aggiunge Paolini – ed è trasversale a tutti i settori del food italiano. Ora anche nel comparto del panettone sono sempre di più le aziende che fanno leva, per la

comunicazione dei loro prodotti, su valori propri del mondo artigiano». Il crescente interesse intorno al prodotto ha contribuito ad alzare l'asticella della qualità. È sempre più alta l'attenzione dei professionisti verso i processi produttivi e gli ingredienti e contemporaneamente si lavora anche sull'immagine e la comunicazione del prodotto. «Le molte manifestazioni fiorite negli ultimi anni –

prosegue **Emanuele Giordano**, ideatore e organizzatore della **Fiera Nazionale del Panettone e Pandoro** – hanno il merito di aver contribuito ad accrescere la sensibilità del pubblico: il cliente è sempre più attento a qualità delle materie prime e artigianalità. Ne consegue – come è giusto che sia – la disponibilità dell'acquirente a pagare un premium price per un prodotto con queste caratteristiche, tuttavia ritengo

RE PANETTONE LANCIA LA SUA CERTIFICAZIONE

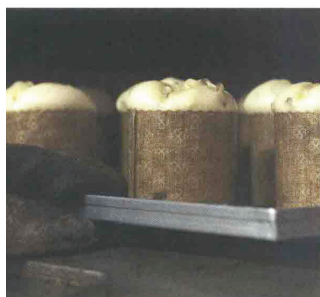
Da quest'anno i partecipanti alla manifestazione ideata da Stanislao Porzio potranno ottenere la certificazione **“Prodotto lievitato senza l'aggiunta di mono e di-gliceridi degli acidi grassi”**. Già da tempo l'organizzazione chiede ai partecipanti di esporre solo prodotti artigianali e realizzati con **ingredienti naturali** e verifica l'assenza di mono e di-gliceridi degli acidi grassi grazie alle analisi svolte dal **DeFENS** (Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente) dell'Università degli Studi di Milano. Per **ottenere la certificazione** gli artigiani dovranno rendersi disponibili a queste analisi non solo a ridosso dell'evento, ma durante tutto il periodo di produzione e vita del prodotto.



RE PANETTONE LANCIA LA SUA CERTIFICAZIONE

Da quest'anno i partecipanti alla manifestazione ideata da Stanislao Porzio potranno ottenere la certificazione **“Prodotto lievitato senza l'aggiunta di mono e di-gliceridi degli acidi grassi”**. Già da tempo l'organizzazione chiede ai partecipanti di esporre solo prodotti artigianali e realizzati con **ingredienti naturali** e verifica l'assenza di mono e di-gliceridi degli acidi grassi grazie alle analisi svolte dal **DeFENS** (Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente) dell'Università degli Studi di Milano. Per **ottenere la certificazione** gli artigiani dovranno rendersi disponibili a queste analisi non solo a ridosso dell'evento, ma durante tutto il periodo di produzione e vita del prodotto.

DOSSIER



CONSORZIO ITALIANO DEL PANETTONE ARTIGIANALE

Il Consorzio è nato a novembre 2014 per creare un riferimento di qualità nella pasticceria italiana e offrire al consumatore un prodotto di alto livello. «I nostri artigiani consorziati - spiega il **presidente Amerigo Martucciello** - lavorano esclusivamente con lievito madre rinfrescato quotidianamente, senza l'impiego di conservanti. Sono proprio queste due peculiarità i requisiti che permettono l'accesso al Consorzio. Nel 2018, il Consorzio sarà protagonista di uno studio scientifico sulla shelf-life del panettone, condotto in collaborazione con università e centri di ricerca, volto ad aumentare la vita del prodotto senza il supporto di emulsionanti e conservanti».

che certi prezzi, estremamente alti, non siano giustificati e rischino, sul lungo periodo, di danneggiare il mercato».

LE TENDENZE DA TENERE D'OCCHIO

Dove sta andando il panettone oggi? In più direzioni, secondo **Stanislao Porzio, ideatore e organizzatore della manifestazione Re Panettone**. «Continua ad ampliarsi la rosa dei possibili ingredienti, che ormai abbracciano ogni tipologia di frutta e non solo. Rilevo molto interesse intorno allo zenzero, sia in versione candita che semi-candita. Lo scorso anno ho visto l'ingresso della menta tra i possibili aromatizzanti, quest'anno, invece pare che assaggeremo il panettone allo zafferano. Da questa continua ricerca sugli ingredienti emerge un fenomeno interessante: il panettone, originariamente

agli antipodi del concetto di chilometro zero (si pensi all'uvetta e agli agrumi, ingredienti non certo lombardi, ndr), grazie alla sua diffusione in diverse aree geografiche e all'impiego di ingredienti particolari, sta assumendo anche una connotazione fortemente legata ai territori in cui viene prodotto». Ancora, da qualche anno alla versione dolce del panettone si sono affiancate proposte salate, da non confondere però col panettone gastronomico. «Si tratta di panettoni veri e propri, ma con un ridotto contenuto di zuccheri e una maggiore quantità di sale, che si prestano a essere serviti all'aperitivo, come entrée o per accompagnare il pasto». La sperimentazione dunque è tantissima e i pasticceri lavorano per innovare, stupire, e convincere il consumatore «che - come osserva Porzio - deve essere colpito dalla novità, ma anche conquistato dal prodotto».

DESTAGIONALIZZAZIONE, OPERAZIONE RIUSCITA?

Si parla da diversi anni di come sdoganare il panettone dalla ricorrenza natalizia e il Gastronomo Davide Paolini è stato uno dei primi a lanciare iniziative in questo senso. Iniziative che hanno portato risultati, sia in termini di vendite sia come volano per l'innovazione: «Anche se non si tratta di cifre importanti, i produttori di farine rilevano un aumento delle vendite nel periodo estivo, ma l'aspetto più interessante è quello legato allo sviluppo di nuove ricette: per proporre il panettone d'estate occorre allontanarsi dalla ricetta tradizionale, per esempio utilizzando frutta di stagione, per renderlo più fresco e piacevole anche con temperature elevate». Senza esagerare però! Le forzature, gli accostamenti troppo arditi, difficilmente riscuotono successi duraturi.

FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL PANDORO

La prima edizione dell'evento si è svolta a Reggio Calabria nel 2008. Successivamente la manifestazione si è trasferita a Roma e in seguito si è aggiunta la tappa fiorentina. «La manifestazione nasce per promuovere e valorizzare l'artigianalità made in Italy» fa sapere **l'ideatore e organizzatore Emanuele Giordano**. «I prodotti artigianali di qualità hanno bisogno di una cassa di risonanza in grado di dare visibilità ai prodotti al di fuori del loro territorio. Il nostro obiettivo è quello di promuovere i prodotti, non i singoli pasticceri. Siamo contrari alle autoproclamazioni perché siamo convinti che sia il cliente a determinare il mercato. Anche per questa ragione l'anno scorso abbiamo introdotto nell'evento un contest dove le valutazioni sono state fatte non da una giuria tecnica, ma da una giuria popolare che ha deciso quale fosse il prodotto più gradito». Questo metodo di valutazione è coerente con l'approccio esperienziale, fortemente voluto dall'organizzazione: «Il visitatore deve vivere e sentirsi partecipe non estraneo, ma parte integrante della fiera».

EVENTI E FIERE

- Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro
Roma, 18-19 novembre 2017
Firenze, 2-3 dicembre 2017
- I Maestri del Panettone
Milano, 18-19 novembre 2017
- Tenzone del Panettone
Parma, 18-19 novembre
- Re Panettone
Milano, 25-26 novembre 2017
- Una Mole di Panettone
Torino, 2-3 dicembre 2017