

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

COME UN PESCE FUOR D'ACQUA

La parte sapida
dell'esperienza gustativa

CRONACHE DAL DOWN UNDER

Assaggi dall'altra parte
del mondo

DAGLI ARTIGIANI NUOVO VALORE AL CAMPO

Il progetto siciliano
per rafforzare la filiera

CARO CIOCCOLATO TI SCRIVO

L'aggettivo caro nelle sue varie accezioni,
secondo la visione dei professionisti



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL


CHIRIOTTI
EDITORI

LA PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO

IN UN LABORATORIO CENTRALIZZATO

**Quali scelte per ottimizzare l'organizzazione e avere maggiori utili operativi?
Ne parliamo con **Gian Luca Forino**, docente responsabile
del Corso di Alta Formazione Cioccolatiere presso **CAST Alimenti****

Il cioccolato è un “fenomeno” in crescita nel mercato professionale: lo testimoniano le vendite, ma soprattutto il fatto che sale il valore percepito del prodotto da parte del cliente. Non solo piace e gratifica il palato, ma è entrato nell’immaginario collettivo con l’identità di “buon alimento”, soprattutto nella sua versione fondente, perché consigliato dai nutrizionisti per migliorare l’umore, recuperare energie positive, frenare ansia e stress. Ed è utile anche per lo sport, come sottolineano gli specialisti che seguono atleti di varie discipline: i flavonoidi, di cui è ricco, stimolano la produzione di ossido nitrico, utile per abbassare la pressione arteriosa sistolica e mantenere i livelli di performance, grazie ad una migliore captazione di ossigeno a livello muscolare.

Ecco perché resta molto richiesto il sempre amato fondente o iperfondente, fino al 98% di cacao, ma vanno forte anche le nuove varianti, come quelle che incorporano elementi di gusto amaro, piccante e salato, cavalcando il trend *salty* (dolce e salato), che può prevedere l’utilizzo del sale marino o di ripieni come il caramello salato. Molto amate anche le aromatizzazioni, fra cui spiccano quelle al pepe, peperoncino, liquirizia, cannella, anice stellato... Il successo è globale per forme, dimensioni e tipologie. Le classiche praline restano un riferimento assoluto per praticità e voglia di cambiare, ma è l’intera gamma di proposte al cioccolato che suscita attenzioni e genera richieste. Con questo scenario è logico che per la pasticceria, e forse ancora più per la



gelateria, “aprirsi” al cioccolato appare come una decisione di business irrinunciabile. Per la gelateria, infatti, il cioccolato costituisce un caposaldo di quella “diversificazione” d’offerta che permette di mantenere i livelli di fatturato anche in momenti stagionali non particolarmente favorevoli.

La questione aperta diventa quindi non tanto “punto anche sul cioccolato”, ma “come faccio a gestire questa opportunità?”. Non a caso i temi manageriali, quelli che riguardano struttura del laboratorio e operatività, fra cui il

lavoro degli addetti, hanno pari dignità in ambito formativo e di aggiornamento professionale.

Lo testimonia un corso specifico di **Alta Formazione Cioccolatiere** come quello che terrà, dal 14 al 25 ottobre, **Gian Luca Forino** in **CAST Alimenti**. Due settimane di *full immersion* nel mondo del cioccolato, tra tradizione e innovazione, con questa duplice anima di cultura professionale: “saper fare” e soprattutto “saper gestire”. Una competenza che inizia da una corretta e intelligente decisione strategica sulle

tecnologie che formeranno la dotazione del laboratorio per fare del cioccolato un valido partner.

LA STRATEGIA DELLA FILIERA TECNOLOGICA CENTRALIZZATA

Lasciamo la parola proprio a **Gian Luca Forino**: “Il cioccolato è un’opportunità di business, ma ho rilevato che esistono ancora diverse *resistenze* ad attrezzare il laboratorio in modo efficace, sulla base di alcuni preconcetti che andrebbero superati. Si dice ancora: “*La produzione del cioccolato è costosa e difficile da organizzare*”, oppure: “*Mi manca il tempo e non ho personale adeguato*”. Ebbene, queste riflessioni che frenano gli entusiasmi possono essere superate, prima di tutto capendo cosa significa attrezzare un moderno laboratorio di cioccolato centralizzato o dedicare una parte del proprio laboratorio al cioccolato, ma sempre tramite una filiera tecnologica centralizzata. L’obiettivo principale di un laboratorio di cioccolato centralizzato è di realizzare una produzione più mirata con costi più contenuti: con un solo laboratorio, i costi vengono razionalizzati.

La centralizzazione richiede la dotazione di alcune attrezzature che variano in base ai volumi di produzione: alle indispensabili temperatrici, con i loro accessori, è bene affiancare moderne macchine *one shot*, vale a dire colatrici e dosatrici integrate a funzionalità simultanea, altamente produttive. Entrambe queste macchine saranno fra loro collegate in linea e, a loro volta, connesse a specifici *tank* che mantengono il cioccolato fuso. Con questa configurazione si possono eseguire, con standard di qualità costanti, centinaia di praline ogni ora”.



La decisione sui modelli delle attrezzature va sempre parametrata alle esigenze di quantità e tipologia di prodotto. Prosegue Forino: “Faccio un esempio: se si desidera avere prodotti al cioccolato ricoperti, come scorze di arancia candite, marzapane..., sarà utile disporre di almeno un carrello adibito all’azione di ricopertura. Se invece la decisione commerciale è quella di puntare su piccole produzioni con cioccolati particolari o cremini, ideale è la Magic Temper, macchina che conserva al suo interno del burro di cacao e lo mantiene ad una struttura controllata, con cristalli di burro di cacao stabili, perfetti per un precristallizzazione estremamente precisa, molto versatile. È importante comprendere che il Magic Temper non sostituisce le attrezzature base della

produzione, non è una temperatrice, tanto per intenderci, non permette un flusso continuo di cioccolato precristallizzato con tutti i vantaggi del caso, potendo fare meglio e con meno costi determinate produzioni”.

Nelle fasi finali della linea produttiva è importante un tunnel di raffreddamento, orizzontale o verticale, utile per portare più rapidamente alla giusta cristallizzazione il cioccolato. Ne esistono di varie dimensioni e potenzialità, in modo tale da adattarsi alle necessità di produzione e di spazio di ogni singolo laboratorio. Vi sono poi le esigenze di stoccaggio, fondamentali per la qualità del prodotto. Come tutti sanno, il cioccolato è molto sensibile alle temperature e all’umidità. Bisogna quindi prevedere attrezzature di stoccaggio adeguate, oggi digitalizzate nel controllo del funzionamento. Accortezze e precauzioni dovranno essere adottate anche in fase di stoccaggio delle materie prime e degli ingredienti, prima di tutto utilizzando contenitori in atmosfera modificata. L’evoluzione delle tecnologie offre aiuti importanti anche da questo punto di vista.

“Nel corso di ottobre in CAST Alimenti parleremo anche del laboratorio centralizzato, analizzando i vantaggi funzionali che questa organizzazione del lavoro offre, mostrando, con esempi pratici, come l’alleanza tra tecnologia e professionalità si traduca in risultati eccellenti, tanto dal punto di vista qualitativo dei prodotti ottenuti, quanto nel rendimento economico per l’impresa”.



A cura di Silvia Profili
Senior Consultant Press Office
and Media Relations
CAST Alimenti