

PASTICCERIA INTERNAZIONALE


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

TALENTI D'ESPORTAZIONE

A Londra, con un esponente della nuova generazione che dà lustro alla cultura italiana

REGALE CHARLOTTE

La rielaborazione alla francese del pudding con crema di fieno e mousse al cioccolato

DISOBEDIENZA CREATIVA

Modificare il classico per abbinamenti non comuni
Innovare per plasmare altre forme

FROLLE E FUTURO

Un esperimento di valore sociale attraverso modalità lungimiranti e coraggiose




CHIRIOTTI
EDITORI

LE MISCELE BILANCIATE PER UN MERCATO IN FORTE CRESCITA

Le nuove miscele bilanciate sono un'opportunità per l'arte bianca.

Andrea Bonati, specialista di pasticceria e panetteria inclusive e senza glutine, ci aggiorna su una innovativa generazione di farine per ricettare e realizzare prodotti condivisi da tutti

Il forte sviluppo della consapevolezza alimentare e della cultura del benessere ha determinato una rivoluzione nell'approccio ai prodotti senza glutine e una maggiore attenzione verso la pasticceria e i prodotti da forno capaci di rispondere a tali aspettative. Siamo entrati in una fase nella quale ciò che un tempo era identificato come un limite e un problema, è oggi vissuto come una valida opportunità per il benessere, senza porre più limitazioni sia alla creatività, sia al piacere del gusto. Ha contribuito e sta contribuendo in misura decisiva a questo positivo sviluppo, la ricerca che la migliore industria alimentare sta portando avanti in collaborazione con i professionisti dell'arte bianca.

Su questo tema interpelliamo nuovamente **Andrea Bonati**, esperto dell'argomento, tanto è vero che è insegnante di pasticceria senza glutine nel corso di Alta Formazione Pasticciere di **CAST Alimenti**. Fin dal 2014, coadiuvato dalla moglie **Francesca**, ha aperto il **Bonati L'Hub** a Bergamo, per lo sviluppo e la commercializzazione di prodotti di pasticceria classica e da forno senza glutine e senza lattosio.

“Come già sottolineato proprio su queste pagine – afferma Bonati – pasticceria e panetteria inclusive costituiscono uno dei fenomeni più interessanti del mondo alimentare contemporaneo. Con un doveroso aggiornamento da fare: più passa il tempo e più la questione delle intolleranze non è più vissuta come problematica: cercare e volere il senza glutine (e anche proporlo) non è più vissuto come ghetizzante, a partire dall'offerta di mercato. L'impetuosa crescita si collega a nuovi stili di consumo a più ampio raggio, come la scelta vegetariana, che si richiamano a loro volta a ulteriori tendenze salutistiche. Il mercato potenziale dell'inclusività ha superato in Italia il 20% della popolazione adulta. Impossibile quindi sottovalutare il tema. Se è vero però che l'inclusività



costituisce una forte sollecitazione del professionista a evolvere, è altrettanto vero che senza il supporto delle aziende alimentari più “illuminate” non si avrebbero le potenzialità per crescere”. La nuova generazione di farine permette di realizzare prodotti da forno, a cominciare dal pane, e di pasticceria di qualità in tutti i parametri di riferimento: aspetto, consistenza e gusto. Una linea completa di farine in purezza e miscele equilibrate, senza glutine e senza lattosio, che garantiscono alte prestazioni e ottima resa. Se prima le farine e le miscele senza glutine erano piuttosto “impositorie” nel poter fare, con limiti di ordine professionale, ora è possibile ricettare e sbizzarrirsi, grazie a un meticoloso lavoro di ricerca e svi-



luppo che ha portato a migliorare il *tasting* e la fragranza dei prodotti senza glutine, ottenendo un gusto “normalizzante”, tale da renderli ideali per tutti.

“Siamo giunti a un livello tale per cui viene meno anche la necessità di una denominazione apposita che identifichi i prodotti come gluten free – prosegue Bonati –: sono buoni e basta! Con un ulteriore vantaggio: la facilità di utilizzo, che significa procedere in laboratorio come per altre farine. Sono finiti i tempi di dosaggi particolari ed esigenze di cotture dedicate. Assecondare la creatività e la voglia di cambiare è l'altro vantaggio che caratterizza questa nuova generazione di farine: si può fare di tutto e di più, considerando che sono anche ricche di fibre, con indice glicemico contenuto, grande attenzione agli allergeni, disponibili anche senza lattosio, senza latte, né uova, né zuccheri aggiunti”. Grazie ai corsi svolti in **CAST Alimenti**, Andrea Bonati ha utilizzato in anteprima le nuove farine in purezza e miscele: “Ho sollecitato i miei allievi a dare fondo alla loro creatività per metterle alla prova: abbiamo potuto così verificare che le aspettative sono state confermate. Una prova significativa che faccio è quella di realizzare pagnotte, grissini, baguette, cracker... e poi, senza dichiarare che sono senza glutine, farli provare a professionisti e persone attente al gusto. Nessuno coglie la differenza!”. Adesso bisogna continuare ad educare, oltre ai professionisti, il pubblico, lavorando sul tema dell'inclusività.

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

