

Tema della nuova serie su «panissimo»: il lievito madre

«Il lievito madre è oggetto di accesi dibattiti»

I prodotti da forno realizzati con lievito madre stanno attirando l'attenzione e forniscono un'opportunità per richiamare interesse nel commercio del settore. Panoramica e consigli vengono dati da Urs Röhlin.

Il lievito madre e fermentazione dell'impasto sono argomenti di conversazione con i membri PCS?

Sì, questi sono due grandi argomenti. In molte conversazioni con i membri della PCS, la fermentazione dell'impasto è l'argomento principale. Il lievito madre, per esempio, è sempre un acceso dibattito come una «fermentazione».

Come si differenzia il pane con il lievito madre dal pane fatto con preimpasto oppure biga o senza additivi prefermentati?

In termini di gusto, ci sono grandi differenze. Il lievito madre conferisce molto più sapore. Ma ciò non significa che tutti i pani debbano essere fatti con lievito madre e senza lievito di birra. Al contrario, una combinazione spesso ha un effetto molto positivo sul gusto e sulla freschezza.

«Una combinazione di lievito madre e di lievito di birra ha spesso un effetto positivo sul gusto e sulla freschezza.»

Sono convinto che l'aggiunta di lievito naturale renda il pane più digeribile.

Anche i grandi distributori offrono oggi pane con lievito madre. Come



Il responsabile della panetteria Richemont, Urs Röhlin, è convinto che entro poche settimane lavorare con il lievito madre diventerà parte del lavoro quotidiano.

può distinguersi con i propri prodotti con lievito madre una panetteria-confetteria?

Esatto. I principali distributori offrono pane con lievito madre o hanno un po' di lievito madre in alcuni tipi di pane. È importante che il panificio artigianale produca un pane gustoso con una buona freschezza. I nostri concorrenti non dormono, quindi non è né facile né giusto volersi distinguere solo sul lievito madre. Oggi il pane con lie-

vito madre fa ormai parte dell'assortimento di un buon panificio artigianale.

Cosa serve per fare il proprio lievito madre?

All'inizio servono certamente un po' di pazienza e di tempo. È importante che si affronti l'argomento e si trovi il giusto lievito madre che fa al proprio caso con la corretta guida. Credo fermamente che dopo poche settimane lavorare con il lie-

vito madre farà parte del lavoro quotidiano.

Come si deve curare il lievito madre?

Il lievito madre deve essere gestito secondo uno schema definito in modo che abbia il pH e l'acidità corretta prima di essere utilizzato. A seconda del panificio, gli intervalli di rinfresco per «nutrire» il lievito madre sono leggermente diversi. Un pezzo di lievito madre già

Usate il lievito madre?

Usate il lievito madre nella vostra panetteria-confetteria? Saremmo interessati nel sentirne parlare. Fatecelo sapere inviando un breve scritto alla redazione di «panissimo» all'indirizzo panissimo@swissbaker.ch – grazie!

Le quattro fasi del lievito madre a fermentazione spontanea

- **Preimpasto:** consiste in farina, acqua ed eventualmente del succo di frutta (regionale e biologico).
 - **Il lievito madre** è la base di tutti i prodotti a pasta acida. È prodotto dal rinfresco ripetuto e mirato del preimpasto in condizioni ottimali. I lieviti e i batteri dell'acido lattico si moltiplicano esponenzialmente in esso. Se conservato correttamente, il lievito madre può essere conservato per decenni e utilizzato per la produzione di pane e prodotti di pasticceria a base di pasta acida.
 - **Rinfresco:** il lievito madre di grano viene rinfrescato aggiungendo acqua e farina (di grano, di segale, di farro o di Emmer) e altri possibili ingredienti (zucchero, tuorlo d'uovo, burro) e utilizzato per pani e dolci.
 - **Impasto principale:** il lievito madre viene aggiunto a un impasto principale. I pani prodotti in questo modo hanno un sapore più forte, rimangono freschi più a lungo e sono più digeribili per l'organismo umano.
- Fonte: Richemont-Materiale didattico «Nozioni di base»; <https://richemont.swiss/it/article/nozioni-di-base>



Adobe Stock, arinahabich

Il pane con lievito madre è gustoso, digeribile e nutrizionalmente prezioso.

esistente deve essere regolarmente mescolato di fresco con farina e acqua in modo che i batteri e le colture di lievito ricevano di nuovo abbastanza cibo per svilupparsi in modo uniforme e in modo da creare la giusta acidità.

«Una buona strategia ai fini del marketing è il lievito madre preparato dal panettiere.»

Quali sono i vantaggi del lievito madre fatto in modo artigianale dal lievito madre disponibile in commercio?

Il lievito madre preparato dal panettiere, penso sia una buona strategia ai fini del marketing. Inoltre, penso

che il panettiere abbia bisogno di conoscere un po' il suo lievito madre affinché i pani non risultino essere sempre uguali. Il vantaggio qui è certamente che il lievito madre si adatti alle condizioni lavorative e quindi deve essere creato in modo sicuro e unico.

I lieviti madre disponibili in commercio sono molto facili da lavorare e, per molti, più facili da maneggiare, il che può essere un argomento a favore di un prodotto acquistato.

Quando ha senso preparare solo singole pagnotte con lievito madre e quando invece produrre la maggior parte dei prodotti da forno?

Dipende dalla filosofia del panificio. Se uno è convinto e possibilmente acquista un sistema per la gestione

del lievito madre, ha senso aggiungere un po' di lievito madre a tutti gli impasti. Se si inizia con una piccola quantità di lievito madre, si può aggiungere gradualmente a più pani e poi ai dolci. Penso che sia importante produrre almeno un pane senza lievito, perché c'è sempre una tale richiesta. Per tutti gli altri prodotti, una combinazione di lievito di birra e di lievito madre è assolutamente sufficiente.

Per quali prodotti consiglia una cottura, una sbollentata o un preimpasto al posto del lievito madre?

La sbollentata o la cottura servono a preimpastare o pregelatinizzare l'amido e le parti del guscio. Questo rende il pane più succulento e gli dà un sapore più dolciastro. Ciò non

può essere sostituito dal lievito madre. Per i pani con un alto grado di macinatura, così come per i prodotti di farro, trovo ancora che le parti sbollentate o cotte abbiano senso. Queste si combinano bene con il lievito madre.

«Il pane con lievito madre fa ormai parte dell'assortimento di ogni buon panificio artigianale.»

Preimpasto, pasta fermentata, ecc. – cioè tutti i preimpasti fatti con il lievito di birra – possono essere sostituiti dall'uso del lievito madre, a seconda del sapore che si vuole promuovere. Intervista: Christof Erne

Lievito madre in commercio

Invece di fare il lievito madre, lo si può acquistare in commercio. Ci sono prodotti di lievito madre attivi e inattivi. Quest'ultimi non hanno microflora attiva e quindi non innescano la fermentazione dopo l'aggiunta all'impasto principale. Il gusto del pane non è quindi controllato dalla fermentazione, ma dalla quantità aggiunta.

Maggiori informazioni sul lievito madre

Pagine Web

<https://bit.ly/3kls4wo>; <https://bit.ly/3dJaAZU>.

Libri

«La lievitazione lenta» ISBN: 9788858016008; <https://bit.ly/3dFalcD>;
«Cresci. L'arte della pasta lievitata» ISBN: 9788898675302
<https://bit.ly/3pK847W>.

Editoriale

«Lievitazione lenta – cos'è?»

In un negozio di una grande e rinomata panetteria-confetteria, una cliente chiede: «Desidero un pane a lievitazione lenta.»

La commessa: «Cosa desidera?»

La cliente pensa di non essere stata capita dalla commessa perché indossa la mascherina e ripete la sua richiesta: «Desidero un pane a lievitazione lenta.»

La commessa guarda la sua collega in cerca di aiuto. Quest'ultima chiede nuovamente alla cliente cosa desidera.

La cliente ripete: «Desidero un pane a lievitazione lenta.»

Le due commesse si guardano perplesse.

La cliente decide di lasciar perdere, sceglie un pane qualsiasi dallo scaffale e esce dalla panetteria non del tutto soddisfatta.

Cambiamento di scena

Conversazione telefonica con il titolare di una piccola panetteria: «I grandi fanno pubblicità al pane con impasto a lievitazione lenta. Eppure è da sempre che produciamo le nostre varietà di pane in questo modo, e i nostri impasti riposano per molto più tempo!»

«Ha già informato i suoi clienti al riguardo?»

Silenzio

«Pubblicizza questa caratteristica? Il tempo di riposo dell'impasto è chiaramente indicato sul pane riposto sullo scaffale? Il personale di vendita ne è al corrente? Pubblicizza questa caratteristica sui social media?»

«Non necessariamente, ma questi sono buoni input!»

Cambiamento di scena

Più o meno nello stesso periodo, la titolare di una panetteria-pasticceria di medie dimensioni, nota ben oltre i confini della sua regione per la sua deliziosa offerta di pane, dichiara: «Quando i grandi lanceranno di nuovo una campagna per il pane,



pgc

noi collocheremo la nostra lavagna pubblicitaria fuori dal negozio. Fare così serve! In questo modo approfitteremo di questa pubblicità...»

Conclusione

È compito di ogni singola panetteria-confetteria mettere in rilievo le eccezionali caratteristiche della propria arte di fare il pane e della regio-

«Chi non coglie questa occasione, si lascia sfuggire una preziosa opportunità.»

ionalità dei propri prodotti, come pure di far scoprire alla propria clientela la qualità, il processo di lievitazione lenta dell'impasto, il know-how del personale di vendita, l'ospitalità. Per fare questo non occorre spendere milioni in pubblicità, di cui non dispongono né i membri della PCS né la stessa Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), bensì ci vogliono passione e impegno! Chi non coglie questa occasione, si lascia sfuggire una preziosa opportunità!

Claudia Vernocchi

Commercio al dettaglio svizzero

Gennaio 2021: il Covid-19 genera un calo dello 0,9 %

Nel mese di gennaio 2021 le cifre d'affari del commercio al dettaglio corrette in base all'effetto dei giorni di vendita e dei giorni festivi sono diminuite in termini nominali dello 0,9% rispetto a gennaio 2020. Al netto delle variazioni stagionali, le cifre d'affari del commercio al dettaglio hanno presentato una diminuzione del 4,9% in termini nominali rispetto a dicembre 2020. La forza dell'impatto della pandemia sui vari rami è variabile. Questo è quanto

emerge dai risultati provvisori dell'Ufficio federale di statistica (UST).

La statistica delle cifre d'affari del commercio al dettaglio si basa su un campione aleatorio di circa 4000 imprese. Si tratta di una rilevazione mensile, ma alle piccole imprese vengono chieste le cifre d'affari mensili solo a scadenza trimestrale.

com/sf

<https://bit.ly/3r69xaa>

Produzione di cioccolato svizzero in forte calo



Adobe Stock, felix

In Svizzera nel 2020 si è registrato un calo superiore al 10% sul fronte della produzione di cioccolato rispetto all'anno precedente. Il fatturato complessivo del settore ha riportato una flessione del 14,5%. Parallelamente, è aumentato il volume di cioccolato d'importazione. Oltre alla chiusura di una fabbrica, il 2020 ha segnato un calo del numero di addetti al settore pari al 4,8% scrive la Federazione dei fabbricanti svizzeri di cioccolato Chocosuisse nel suo comunicato stampa di questa settimana.

Il volume di cioccolato prodotto in suolo svizzero ha subito un pesante calo nel 2020, con un ammanco di circa 20000 tonnellate, attestandosi a circa 180000 tonnellate totali. Il fatturato complessivo del

settore ha riportato una flessione di 260 milioni di franchi, chiudendo a 1,53 miliardi. L'andamento negativo interessa sia la produzione nazionale che le esportazioni; contestualmente, il consumo pro capite è precipitato a livelli mai più visti da quarant'anni a questa parte.

Dopo la chiusura di una fabbrica di cioccolato nel 2017 a causa del trasferimento della produzione in Francia, nel 2020 anche un'altra fabbrica è stata costretta a chiudere i battenti per sempre. Restano dunque attualmente solo 16 fabbriche di cioccolato attive in suolo svizzero. Sempre nel 2020, il settore ha inoltre registrato un calo del numero di addetti pari al 4,8%.

com/sf

chocosuisse.ch



Colori primaverili per cornetti e saccottini al cioccolato

Il panettiere irlandese James Griffin, anche soprannominato «Jimmy G», è uno specialista nella produzione di viennoiserie, lievito madre, pane e torte. Sulle foto si vedono cornetti e saccottini al cioccolato.

Nato e cresciuto nella panetteria di famiglia fondata 125 anni fa, James Griffin rappresenta la sesta

generazione nella panetteria Griffin's Shop a Galway.

Cattedra onoraria in Russia

Ha studiato a Dublino, in Germania e in Svizzera e ha conseguito un Master of Science in New Product Development (Master of Science nello sviluppo di nuovi prodotti) all'Università Tecnica di

Dublino. È inoltre stato nominato Professore onorario all'Università di Stavropol in Russia.

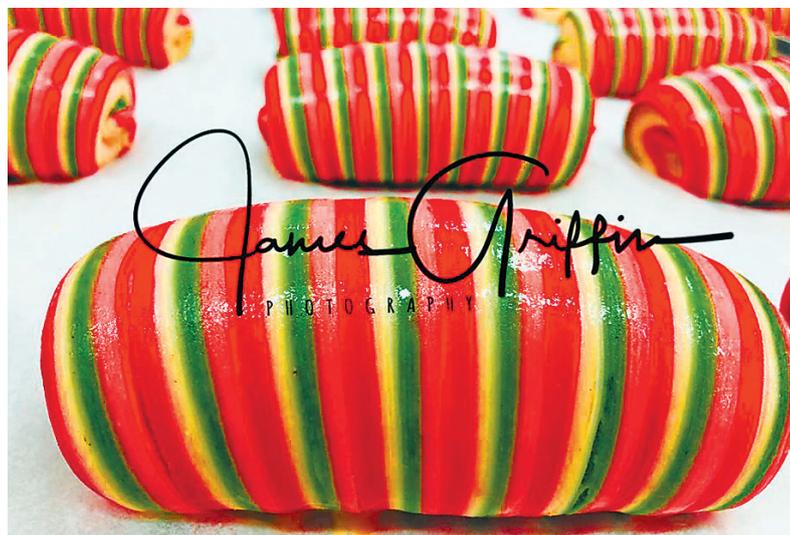
Successo nelle competizioni

Nel 1997, James Griffin ha vinto la medaglia di bronzo ai Campionati europei di panificazione in veste di capitano della squadra irlandese, e nel 2019 la medaglia d'argento alla

«Coupe du Monde Chocolatine» svoltasi a Tolosa (F). Ha anche svolto la funzione di giurato. Il suo libro intitolato *The Art of Lamination: Advanced Technical Laminated Pastry Production* è una chiara tabella di marcia su come pianificare e realizzare pasticcini perfetti.

[com/fw/cv](http://jimmyg.ie/cv)

<http://jimmyg.ie/baking>



Terza campagna pubblicitaria AOP-IGP

Autentiche specialità svizzere

Il 22 febbraio, l'Associazione svizzera AOP-IGP lancia la terza campagna pubblicitaria. I poster dei prodotti saranno esposti in tutta la Svizzera.



Fred Grangier

Il pane allo zafferano friburghese Cuchaule con il marchio AOP

L'obiettivo della campagna è quello di aumentare la consapevolezza dei marchi di qualità AOP e IGP, in particolare nella Svizzera tedesca.

Definizione di AOP e IGP

I prodotti con una AOP (denominazione di origine protetta) o una IGP (indicazione geografica protetta) sono specialità tradizionali che hanno un forte legame con la loro regione di origine. Sono stati prodotti per generazioni con molta passione da casari, panettieri, macellai e distillatori. Per i prodotti con un AOP, tutto, dalla materia prima per la lavorazione al prodotto finale,

proviene da una regione d'origine chiaramente definita. Le specialità con una IGP sono prodotte, lavorate o raffinate nel luogo d'origine.

Specialità

Le attuali 23 specialità AOP comprendono il pane allo zafferano friburghese Cuchaule e il pane di segale vallesano. Tra i 16 prodotti IGP risulta la Torta al Kirsch di Zugo. In Ticino attualmente è registrato un unico prodotto AOP: il Formaggio d'Alpe Ticinese.

com/sf

www.aop-igp.ch; facebook.com/aopigp; instagram.ch/aopigp

Riapertura del Segretariato SMPPC

Il Segretariato della SMPPC è di nuovo a vostra disposizione nei seguenti orari:

LU e VE: 08.00 – 11.00 / 14.00 – 16.00.

MA, ME e GIO: 08.00 – 11.00.

Tel. 091 923 38 28,

info@smppc.ch, www.smppc.ch.



SMPPC 100
dal 1917 Maestri di bontà.

Da un mercato di nicchia ad un mercato miliardario – 40 anni di Bio Suisse

Negli anni '70, solo un piccolo numero di idealisti era coinvolto nella coltivazione biologica degli alimenti in Svizzera. Erano organizzati in diverse associazioni secondo la regione e le direttive di coltivazione. La loro influenza e la loro quota di mercato era piccola.

Cinque organizzazioni

Per rafforzare la loro posizione, le cinque organizzazioni Demeter, Biofarm, Progana, Bioterra e l'Istituto di ricerca in agricoltura biologica (FiBL) hanno fondato nel 1981 l'Associazione delle organizzazioni svizzere di agricoltura biologica (VSBLO). Nel 1997 è stata ribattezzata Bio Suisse. Oggi, quasi 7000 aziende agricole di Bio Suisse sul 15% della superficie agricola generano un fatturato di 3,2 miliardi di franchi.

Aumento della quota di mercato

La produzione biologica ha ricevuto un impulso nel 1992, quando è stata inserita nella legge sull'agricoltura e nel 1998 in un'Ordinanza sull'agricoltura biologica, nonché con l'introduzione di linee biologiche presso Coop (1992) e Migros (1995). Nel 2019, il biologico alimentare ha raggiunto per la prima volta una quota superiore al 10% in Svizzera.

ce/sf

Filmato e storia:

- Filmato sulla storia di Bio Suisse della durata di 32 minuti: bit.ly/3iyP3U2;
- Maggiori informazioni in lingua italiana: bio-suisse.ch/it/home.php

Condizioni esclusive per le carte di credito Pistor



Getty Images, Science Photo Library

Insieme ai fornitori di carte di credito Six Payment Services AG e Concardis Schweiz AG, Pistor offre ai membri dell'Associazione svizzera dei maestri panettieri-confettieri (PCS) condizioni preferenziali esclusive. Chiunque voglia diventare un nuovo cliente o è già cliente Six o Concardis, dovrebbe assolutamente controllare il proprio accordo e contattare lo specialista attraverso il modulo di contatto che si può scaricare dal sito internet: pistor.ch/fr/pistor-plus.

com/sf