

Il re del panettone

Ogni pasticciere parla del suo prodotto come se fosse un oracolo. Ma le verità su questo dolce non sono assolute. Come spiega un grande maestro.

di Beba Minna



IGINIO MASSARI

Nato a Brescia, dove ha sede la sua storica pasticceria Veneto, Massari è il re dei dolci. Maestro pasticciere di fama, ospite di MasterChef, ha scritto libri e ha inventato ricette di autentiche prelibatezze.

Quando entro nella sua pasticceria a Brescia è seduto a un tavolo e sta parlando con due signori. Mentre lo aspetto per qualche minuto, cerco di resistere alla tentazione di assaggiare una delle tante colorate prelibatezze che sembrano chiamare proprio me dal bancone del negozio.

«Mi scusi - mi dice Iginio Massari, maestro pasticciere di fama internazionale, quando mi raggiunge - ero occupato con due produttori di canditi. Sa, i canditi sono un ingrediente importante del panettone e non sono tutti uguali: bisogna scegliere quelli giusti».

Oltre ai canditi, che cosa serve per fare un panettone artigianale di qualità?

«Il primo ingrediente in assoluto è la competenza. Solo con una certa competenza si riesce a valutare quali sono le materie prime giuste. Per l'uvetta vale lo stesso discorso. In vendita si trova dell'uvetta che costa meno di 2 euro al kg, ma c'è anche quella che si paga più di 8 euro. Sono scelte che fanno la differenza. Se compro un panettone al supermercato non potrò aspettarmi la qualità del panettone artigianale. Bisogna educare il palato a capire la differenza tra ciò che è buono da quello che non è buono».

Lei è pasticciere, ma gli altri come distinguono il buono dal cattivo?

«In Francia fanno la settimana del cioccolato a scuola, i bambini dalla prima alla quinta elementare incontrano diversi maestri del mondo del cioccolato che spiegano loro la differenza tra il cioccolato e il surrogato del cioccolato, ovvero la massa grassa. La maggioranza dei bambini preferisce la massa grassa

perché è più morbida e più cremosa. Bisogna iniziare fin da bambini a istruire il palato».

Alla base, quindi, c'è soprattutto una questione di qualità?

«Certo. Una cosa è fare un panettone con additivi per far sì che duri mesi, un conto è fare un prodotto che dura 35-40 giorni, che può essere venduto solo per un periodo limitato. Posso fare un panettone a lunga conservazione usando monodigliceridi, ma non sarà artigianale. Poi c'è la scelta della quantità e dell'equilibrio degli ingredienti».

Dall'etichetta del panettone possiamo leggere gli ingredienti.

«Sì, ma questo non garantisce che siano state usate materie prime di qualità né che il prodotto sia buono. Posso dichiarare gli ingredienti previsti dal disciplinare, ma l'unico modo per capire è assaggiarlo. Per esempio se ci sono ingredienti cattivi la masticazione è difficoltosa, lunga, asciutta al palato». Dal laboratorio ci raggiunge Debora, figlia di Iginio, anche lei pasticciera, che dice la sua: «Si sente subito che non c'è un fondo aromatico godibile, la vaniglia non si sente».

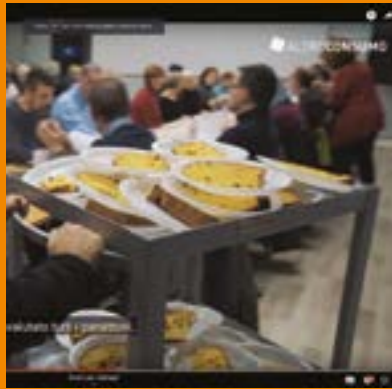
La vaniglia è un altro ingrediente fondamentale?

«Certo. Si sente immediatamente che c'è qualcosa che non va quando per esempio viene usata la vanillina - continua Iginio Massari - la vaniglia è tutta un'altra cosa. Certo, molto dipende anche da quanta ne metto. Posso dichiarare che metto la vaniglia nel panettone, un buon ingrediente, ma un conto è se ne metto un baccello in un impasto da 200 kg, un conto è mettere un baccello per ogni kg di farina. E poi, c'è vaniglia e vaniglia».

Cosa definisce un panettone?

«Secondo il decreto ministeriale un panettone si può chiamare così solo se contiene uova di categoria A, non può avere meno del 20 per cento tra frutta candita e uvetta. Secondo il disciplinare poi il panettone deve seguire delle regole anche per l'etichettatura. Qui devono esserci la farina di grano

IL NOSTRO TEST È FATTO CON VOI



PROVE D'ASSAGGIO Come ogni anno arriva il nostro test sui panettoni. Abbiamo messo alla prova quelli industriali, che anche se non arriveranno ai vertici dei migliori prodotti di pasticceria sono apprezzati e acquistati da tanti di noi. Per scovare il migliore ci siamo affidati sia alle analisi di laboratorio, sia alla valutazione di

due pasticceri e di più di 150 amatori del dolce tipico del Natale, che sono venuti nella sede di Altroconsumo ad assaggiare i panettoni, giudicandone anche aspetto, odore e consistenza. All'occhio esperto dei pasticceri la valutazione dell'interno: il colore della pasta, la distribuzione di uvetta e canditi e l'alveolatura. Gli alveoli che si formano nell'impasto dicono infatti molto sulla cura con cui è stato fatto lievitare il dolce. Al vaglio dei pasticceri anche l'aspetto esterno: com'è il colore della crosta e del fondo? I giudici professionisti hanno analizzato anche la "scarpatura", cioè il tipico taglio a croce sulla cupola del panettone, importante per ottenere una lievitazione e cottura uniformi. Per ovvi motivi di tempi tecnici, i risultati del test sono pubblicati solo online. Saranno disponibili sul sito a partire dal 7 dicembre.

www.altroconsumo.it/panettoni

tenero tipo 00, le uova di categoria A, il 20% di frutta, il lievito naturale, il 4% di materia grassa butirrica. Gli ingredienti devono essere elencati in ordine decrescente, deve essere riportato il valore nutrizionale e non possono esserci ingredienti aggiuntivi, se non miele, malto, sale e aromi naturali».

Cosa si può capire a colpo d'occhio?

«Diverse cose. Un buon panettone si riconosce dal colore, che non deve essere troppo scuro, tendente al bruciato perché risulterà amaro. I puntini neri nell'impasto indicano la presenza di vaniglia. Poi c'è la forma. Con una lievitazione ottimale la curvatura del panettone parte alla fine del pirottino. Se la forma è troppo a fungo, la lievitazione è stata eccessiva e il dolce tenderà a essiccarsi».

È fondamentale anche il processo produttivo?

«Bisogna cercare di standardizzare ogni fase di lavorazione del panettone. Quindi se un laboratorio dispone soltanto di una

cella di lievitazione difficilmente potrà controllare la temperatura e l'umidità delle varie fasi. Serve una cella dedicata al lievito madre, una per il primo impasto e una per il secondo impasto. E non si devono aprire mai: se nella stessa cella stocco anche altri dolci e continuo ad aprirla i parametri si alterano».

Massari inizia a mostrarmi le coppe, le targhe, i numerosissimi riconoscimenti che ha ricevuto nel corso della sua carriera. «A maggio ho ricevuto il titolo di miglior pasticciere del mondo, ho avuto anche il Leone d'Oro alla carriera, ma francamente non ho alcuna intenzione di smettere di lavorare. Ho ricevuto anche un riconoscimento dallo Stato come commendatore, ma questa è una targa che non espongo. Quando ero bambino il "cumenda" milanese veniva preso per i fondelli. Se mi avessero dato il titolo di cavaliere lo avrei esposto, ma come cumenda mi girano le balle». Mi saluta con questa battuta in tipico spirito lombardo, degno scenario per il dolce meneghino per eccellenza. ■