



5

OCCHIO ALL'ETICHETTA (E AL PREZZO)

Se quest'anno la parola chiave sarà qualità, come fare a riconoscerla? «Se si parla di lievitati, per riuscire a riconoscere la qualità occorre osservare l'etichetta, che deve contenere pochi ingredienti e quelli giusti, niente mono e digliceridi per esempio – spiega Luigi Biasetto – Anche il prezzo, poi, è un indicatore importante perché sotto una certa cifra è impossibile vendere un dolce frutto di tanto lavoro e di esclusive materie prime».

classico, che rappresenta più del 60% delle vendite – spiega Tiri – c'è poi chi acquista un secondo prodotto per provare qualcosa di diverso; il cioccolato per esempio è molto richiesto e anche il pandoro, che l'anno scorso ho proposto nella variante al caramello, va fortissimo. Ma anche per me il panettone è quello classico: da vent'anni lavoro per renderlo un dolce da consumare e amare in tutte le stagioni».

I forni non si spengono mai nemmeno nel reparto lievitati della pasticceria romana, Gruè. Qui il panettone è un prodotto all year long, apprezzatissimo nella versione a fette, firmato dall'instancabile maestro del lievito, **Felice Venanzi**. «Ogni anno assistiamo all'emergere di una nuova moda. Prima il pistacchio, poi il caramello e presto probabilmente sarà il "senza lattosio" la tendenza. ►

4. L'acclamato maestro di impasti Vincenzo Tiri
5. Il panettone di Felice Venanzi della pasticceria Gruè di Roma, Tre Torte nella guida Pasticceri & Pasticcerie 2023
6. La focaccia alle erbe di Claudio Gatti. Nel laboratorio della sua pasticceria Tabiano a Salsomaggiore Terme (PR) lavora, insieme al lievito madre, un infuso composto da 9 erbe e fiori

I PREMIATI DELLA GUIDA PASTICCERI & PASTICCERIE 2023 DEL GAMBERO ROSSO

