

In collaborazione con Molino Quaglia Spa

Reportage di "Frolla in Forma" organizzato da Molino Quaglia e Dolcesalato

Più valore alla pasta frolla

LO SCORSO 2 MARZO PRESSO LA PASTICCERIA SIRANI, A BAGNOLO MELLA, SI È SVOLTO IL PRIMO EVENTO IN ITALIA, NATO PER VALORIZZARE L'IMPASTO PIÙ COMUNE. SUI PROSSIMI NUMERI LE 10 RICETTE SELEZIONATE

Si alza il sipario, va in scena l'attrice più famosa della pasticceria, la pasta più vecchia e più cara ai nostri ricordi, forse perché legata ai profumi di una volta, ai gesti ripetuti delle nostre nonne. **La pasta frolla.** Un impasto che senza dubbio evoca un contesto familiare, ma che per questo non merita di essere banalizzato e relegato al ruolo di dolce povero e stantio. Anzi, a pensarci bene, proprio la pasta frolla, considerando le attuali tendenze alimentari, potrebbe guadagnarsi un ruolo da protagonista, perché in linea con requisiti oggi spesso ricercati: ridotto numero di ingredienti nobili, leggerezza, croccantezza e bontà. In quel di Brescia, grazie all'iniziativa di Molino Quaglia in collaborazione con Dolcesalato, si sono incontrati 12 pasticceri da tutta Italia, selezionati in base alla qualità e modernità della loro offerta, per confrontarsi sul tema della Frolla. Non una gara, non uno scambio tecniche o una prova di maestria, ma un'occasione per confrontarsi su un classico della pasticceria mettendosi in discussione: la sfida era quella di realizzare un dolce composto per il 30% minimo da pasta frolla realizzata con una farina macinata a pietra, quindi diversa dalla solita doppio zero, sia in termini di gusto che



di reattività nelle fasi d'impasto e cottura. Il tutto con l'opportunità di mettere in risalto, ancora una volta, la tipicità di un prodotto Dop o Igp, quindi il prezioso giacimento alimentare italiano, reinterpretando in chiave moderna un dolce appartenente alla cultura dolciaria italiana. Altra opportunità era quella di giocare appunto sulla forma, strettamente collegata al momento del consumo: non solo quindi classiche torte tonde, ma la possibilità di sbizzarrirsi con i formati più diversi, per la prima colazione, la merenda, lo snack ecc. Ogni partecipante è giunto nella splendida location della pasticceria Sirani, dove ha avuto a disposizione l'ampio laboratorio per ultimare e il proprio dolce, prima di presentarlo alla giuria di giornalisti e tecnici. «L'avanzare dell'industria - ha spiegato Piero Gabrieli nella sua lezione di marketing riservata ai pasticceri - ha contribuito ad appiattire gusti e sapori. Per questo oggi un pasticciere può e deve diversificarsi. Ma come? Ebbene sì - afferma Gabrieli - ancora una volta la chiave è nella comunicazione. Il che non significa parlare ai clienti di se stessi, vantandosi del proprio savoir faire, ma vuol dire lasciar parlare la bontà dei propri prodotti e il contesto in cui sono inseriti. E.C.

In questa pagina dall'alto: l'intero gruppo di partecipanti insieme a Chiara Quaglia, ad di Molino Quaglia (al centro). Presenti anche i due giurati tecnici, Nerio Beghi e Gianluca Fusto. Sotto Piero Gabrieli, durante la sua lezione di marketing riservata ai partecipanti. Sotto in senso orario: Crostata nord sud Rinella), Besustrudel (Besuschio Genovese in biscotto con gelato (Morlachi) Risevegliami (Giudici).

Perché l'evento

Frolla in Forma è nata per far parlare la stampa consumer del lavoro dei pasticceri e per far parlare i pasticceri del loro lavoro. Nello spirito del progetto Migliori Pasticcieri d'Italia il confronto dei due linguaggi è determinante, come peraltro espresso nella presentazione alla stampa di un anno fa, perché il successo di una pasticceria passa proprio attraverso la capacità del pasticciere di far percepire il valore delle sue produzioni alla propria clientela. In questo senso la valutazione a 360° emersa dall'incrocio dei giudizi di 3 giurie diverse e su 3 parametri non esclusivamente tecnici ha evidenziato proprio una diversità di percezione di valore legata alla tipologia del giurato. Frolla in Forma ha messo insieme in un prodotto dolciario artigianale tutti gli elementi di una comunicazione completa e moderna: la qualità delle materie prime, l'inventiva del pasticciere, la cura per i dettagli estetici, la cura per la presentazione, la modernizzazione di elementi culturali che provengono dalla tradizione, l'associazione del gusto alla storia della ricetta, l'uso di almeno un ingrediente dop o igp, l'uso di una farina macinata a pietra che nasce da grani selezionati per l'uso specifico, in questo caso gli impasti per la pasta frolla. Frolla in Forma ha messo a confronto il giudizio espresso da chi ha prodotto (autovalutazione dei partecipanti) con quello di chi lo ha degustato con l'ottica del consumatore (giornalisti di testate consumer) e poi ancora con il giudizio esclusivamente tecnico di Gianluca Fusto e Nerio Beghi.

Tre modi di vedere che rappresentano compiutamente la realtà di ogni giorno e che possono coincidere solamente se il pasticciere è capace di realizzare un'attività di comunicazione che nello stesso tempo usa il linguaggio del cliente poco competente e gli trasferisce concetti che lo fanno crescere culturalmente, per metterlo in grado di apprezzare i dettagli che fanno la qualità. Il confronto tra i giudizi medi ponderati delle tre giurie ha mostrato che, nel campione delle persone presenti, i giornalisti con 117 voti, i tecnici con 114 voti ed i partecipanti con 104 voti disegnano uno scenario nel quale la percezione di valore del cliente supera sia il giudizio tecnico sia l'autovalutazione del produttore. La lettura di questo risultato in termini commerciali significa che il pasticciere sottovaluta i prodotti presentati rispetto alla percezione del consumatore. Che sia questo "complesso di inferiorità" uno degli elementi che frena l'adeguamento dei prezzi al costo della qualità? di Piero Gabrieli



VERSO UNA PASTICCERIA EVOLUTA

I PRIMI CLASSIFICATI

1° Premio nella CATEGORIA GIORNALISTI
Crostata NordSud di **RINELLA Marco 84 voti**

1° Premio nella CATEGORIA PASTICCIERI
Besustrudel di **BESUSCHIO Andrea 28 voti**

1° Premio nella CATEGORIA AUTOVALUTAZIONE
Genovese in biscotto con gelato di **MORLACCHI Gianbattista 136 voti**

1° Premio nella CATEGORIA ESTETICA
Besustrudel di **BESUSCHIO Andrea 88 voti**

1° Premio nella CATEGORIA GUSTO
Genovese in biscotto con gelato di **MORLACCHI Gianbattista 78 voti**

1° Premio nella CATEGORIA CREATIVITÀ
Crostata NordSud di **RINELLA Marco 86 voti**

Giuria Giornalisti

- 1° **Crostata NordSud** RINELLA Marco **84 voti**
- 2° **Genovese in biscotto con gelato** MORLACCHI Gianbattista **83 voti**
- 3° **Besustrudel** BESUSCHIO Andrea **82 voti**
- 4° **Ri-Svegliami** GIUDICI Alessandro **80 voti**
- 5° **Torta Greta** CARZANIGA Roberto **74 voti**
- 6° **Amor di Nocciole e Marasche** RAGONA Mario **72 voti**
- 7° **Pere e cioccolato** SCAGLIA Aldo **65 voti**
- 8° **Oro Verde** MUSOLINO Angelo **61 voti**
- 9° **Cortina** DIANIN Denis **59 voti**
- 10° **Bastoncini di Frolla** FIORINI Santo **58 voti**

Giuria Pasticcieri

- 1° **Besustrudel** BESUSCHIO Andrea **28 voti**
- 2° **Crostata NordSud** RINELLA Marco **26 voti**
- 3° **Genovese in biscotto con gelato** MORLACCHI Gianbattista **25 voti**
- 4° **Amor di Nocciole e Marasche** RAGONA Mario **24 voti**
- 5° **Pere e cioccolato** SCAGLIA Aldo **19 voti**
- 6° **Torta Greta** CARZANIGA Roberto **18 voti**
- 7° **Cortina** DIANIN Denis **18 voti**
- 8° **Oro Verde** MUSOLINO Angelo **18 voti**
- 9° **Ri-Svegliami** GIUDICI Alessandro **16 voti**
- 10° **Deliziosa al cioccolato e pere** AVIDANO Marco **12 voti**

Giuria Autovalutazione

- 1° **Genovese in biscotto con gelato** MORLACCHI Gianbattista **136 voti**
- 2° **Besustrudel** BESUSCHIO Andrea **134 voti**
- 3° **Crostata NordSud** RINELLA Marco **134 voti**
- 4° **Amor di Nocciole e Marasche** RAGONA Mario **117 voti**
- 5° **Ri-Svegliami** GIUDICI Alessandro **114 voti**
- 6° **Budino di riso classico** NEGRI Massimiliano **108 voti**
- 7° **Oro Verde** MUSOLINO Angelo **107 voti**
- 8° **Torta Greta** CARZANIGA Roberto **106 voti**
- 9° **Deliziosa al cioccolato e pere** AVIDANO Marco **100 voti**
- 10° **Pere e cioccolato** SCAGLIA Aldo **98 voti**



La classifica.

Le realizzazioni dei pasticceri che hanno partecipato a Frolla in Forma sono state giudicate in diretta da **3 diversi punti di vista: quello del consumatore (giuria dei giornalisti)**, quello del **critico tecnico (giuria dei maestri pasticceri)** e quello del **produttore (giuria dei pasticceri partecipanti)**. Ogni giuria ha votato valutando con un punteggio da **1 a 5 i tre parametri** richiesti dal regolamento: gusto, estetica e creatività. Dove l'**ESTETICA** era riferita alla forma, al colore e alla presentazione visiva della realizzazione, il **GUSTO** all'equilibrio nell'abbinamento della base di frolla con gli altri ingredienti e alla masticabilità del dolce, e infine, la **CREATIVITÀ**, alla capacità dell'autore di reinterpretare modernamente una ricetta che appartiene alla cultura dolciaria italiana. Le tre giurie ed i tre parametri di giudizio rappresentano le 6 voci di confronto dalle quali sono emersi i 6 primi classificati. La novità di questo metodo di valutazione è nel fatto che il **giudizio non è parziale, come in una competizione tecnica, ma a 360° e quindi è più adatto a descrivere la percezione del valore così come matura nell'attività commerciale di ogni giorno.** P.G.

Nella pagina a fianco uno scorcio di una parte della giuria in un momento della degustazione. In questa pagina, sotto: una parte della platea in ascolto durante la lezione di marketing di Piero Gabrieli. A fianco uno scorcio sulla scheda di un giurato, durante la valutazione dei dolci presentati dai 12 partecipanti.



INTERVISTA AI GIURATI TECNICI GIANLUCA FUSTO E NERIO BEGHI

In qualità di operatore del settore pensa che l'Evento Frolla in Forma abbia centrato i suoi obiettivi?

GIANLUCA FUSTO

Credo abbia stimolato soprattutto la creatività. Ognuno ha avuto la possibilità di respirare 12 diversi modi di interpretare un classico della pasticceria italiana.

NERIO BEGHI

Non so se l'evento possa promuovere il valore della pasticceria italiana sono comunque certo che il confrontarsi promuova la crescita di ogni singolo partecipante e approfondisca la conoscenza della materia prima.

Crede che sia stato colto il messaggio di reinterpretare un dolce della tradizione italiana con prodotto dop/igp?

Credo che buona parte dei partecipanti abbiano colto appieno il senso dell'evento producendo una sintesi innovativa fra tradizione, prodotti tipici, modernità e inventiva. Altri hanno puntato invece maggiormente alla celebrazione di un prodotto classico e vincente della loro pasticceria, arricchendolo con una farina più naturale.

Penso che il messaggio sia stato colto minimamente dalla maggior parte dei partecipanti e in ottima maniera da pochi.

Secondo la sua visione quale deve essere il valore aggiunto della pasta frolla in una pasticceria moderna?

Grazie alla sua semplicità piace a grandi e piccini, grazie alla sua versatilità può essere protagonista di un dolce raffinato o di una simpatica merenda. È un ottimo supporto per tutti i gusti e con i giochi di spessore in cottura permette di creare contrasti di sapore e consistenze.

Il valore aggiunto della pasta frolla in pasticceria sta nel riuscire a mantenerne la semplicità, in modo da valorizzare la stessa, dando la possibilità di gioco nella degustazione. Il riscoprire la parte bambina di noi naturalmente con il tocco creativo artigianale.

Se fosse stato un partecipante, che dolce avrebbe proposto?

Avrei proposto una crostata moderna a base di streusel di fiocchi di farina Petra e fiocchi d'avena con una crema nocciola al limone d'Amalfi, delle mele rosa dei monti Sibillini cotte nell'olio extra vergine d'oliva siciliano e sopra delle quenelle di cioccolato bianco alla cannella.

Avrei dato la possibilità alla giuria, con un gioco di dadi, di far stabilire al destino come degustare la mia frolla in purezza con creme, frutta o verdure.

