

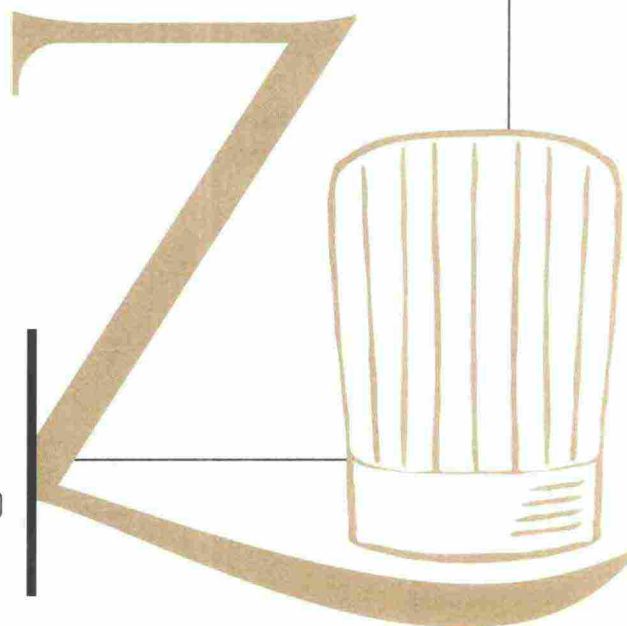
INNOVAZIONE+MERCATO

MOLINO DALLAGIOVANNA



# Z COME ZOIA

A CONCLUSIONE DEL NOSTRO VIAGGIO ATTRAVERSO IL GLOSSARIO DELL'ARTE BIANCA, UN OMAGGIO AD ACHILLE ZOIA, IL GRANDE MAESTRO DELLA PASTICCERIA, DA ANNI LEGATO ALLA STORIA E AI SUCCESSI DEL NOSTRO MOLINO



**Milanese, classe '36, figlio d'arte,** comincia la sua attività ancora ragazzino, accanto al padre e allo zio con il quale approda alla storica Pasticceria Biffi di Milano. La sperimentazione, la ricerca e la creatività non trascurano l'interesse verso la materia prima, tanto che Zoia assume l'incarico di tecnico alimentare presso due grandi industrie italiane del settore. È alla fine degli anni '90 che arriva dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani il prestigioso riconoscimento di Pasticcere dell'anno. Chi parla di lui lo descrive come un alchimista degli impasti e della lievitazione naturale, che, attraverso la combinazione di materie prime, dosaggi, tempi e consistenze crea dolci sublimi.

Il Maestro che, da sempre, ovunque viaggi nel mondo, per lavoro o per piacere, non dimentica di mettere un pezzo di lievito in valigia.

La sua fama è stata alimentata negli anni, soprattutto dal più meneghino dei dolci, il panettone. Nel suo originalissimo Panettone Paradiso convivono infatti la tradizione e tocchi di gusto personali, estro ed equi-





librio: nell'impasto ci sono uvetta, noci e gocce di cioccolato, il tutto senza canditi e guarnito con una glassa a base di zucchero, mandorle, nocciole e un po' di cacao. Nessun segreto: Zoia racconta tutto. Per lui la pasticceria è un travaso di competenze, un passaggio di nozioni che vanno condivise continuamente, tanto da garantire non soltanto la crescita del singolo, ma la sopravvivenza felice dell'intero sistema. È lui ad aver insegnato i segreti dell'impasto a molti aspiranti pasticceri: docente alla **Cast** Alimenti, cattedratico dell'Alma di Gualtiero Marchesi. Amato e seguito

dai suoi allievi, oggi a loro volta Maestri nel mondo, probabilmente direbbe ancora che serve un sacco da riempire e serve un sacco da svuotare.

### INSEGNARE E IMPARARE, ALTRIMENTI SI È FINITI

È con questo approccio che, nel 2008, Achille Zoia inizia la sua collaborazione con Molino Dallagiovanna. «Grazie al Maestro Zoia, per la prima volta nella nostra storia, il nostro interlocutore privilegiato, il pasticcere, è entrato a far parte della grande famiglia Molino Dallagiovanna:

alla passione, alla conoscenza dei grani e al mestiere molitorio giunto alla sesta generazione, si sono uniti l'esperienza, l'estro e la bellezza dell'Arte Bianca, incarnate da uno dei suoi massimi esponenti». Con la sua energia e il suo talento fuori dal comune, Zoia contribuisce alla nascita di tanti progetti ambiziosi in Molino Dallagiovanna, tra i quali LeDolcissime: farine per pasticceria, delicate e dolci, studiate per armonizzare il sapore finale e la fragranza nel prodotto finito. Elastiche ma resistenti, con grande equilibrio proteico, un'ottima lavorabilità e conservabilità.