

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



I nostri prodotti, le tue preparazioni.
LE GRANDI SFIDE SI VINCONO INSIEME.



SCARICA IL
RICETTARIO

PASTICCERIA INCLUSIVA

tutti per una, una per tutti

Il termine “inclusività” è entrato di diritto nella professione, coerentemente a un mercato sempre più attento a intolleranze, allergie e specifici regimi alimentari. Facciamo il punto avvalendoci della competenza di **Andrea Bonati**



Andrea Bonati, titolare di Bonati L'Hub a Paladina, Bg, presidente del Consorzio Artigiani Pasticceri Bergamaschi e docente nel corso di Alta Formazione Pasticcere di CAST Alimenti.

È uno dei fenomeni del mondo alimentare più significativi degli ultimi anni: cresce senza soste il numero di italiani che seguono una dieta basata su una o più “attenzioni” per ragioni che hanno a che fare con necessità specifiche di salute e benessere. Confrontarsi con intolleranze e allergie è ormai un dato consolidato e di massa, confermato dalle statistiche del Ministero della Salute e dalle più autorevoli indagini di mercato. A questo fatto si aggiunge un forte aumento anche delle scelte vegetariane e vegane, in particolare nei giovani, quindi più propensi al passaparola e a condizioni imitative di *community*. Considerando tutto ciò, non stupisce che, sempre i dati delle

” *Si ipotizza che già oggi il mercato potenziale dell'inclusività superi ampiamente il 20% della popolazione adulta*

principali agenzie di monitoraggio dei consumi, vedano emergere con forza la domanda di prodotti alimentari “inclusivi”, vale a dire anche per chi ha determinate esigenze alimentari. Il fenomeno si collega poi a nuovi stili di consumo che si richiamano a tendenze salutistiche generali, come la riduzione degli zuccheri e il rapporto quotidiano con il latte. Si ipotizza che già oggi il mercato potenziale dell'inclusività superi ampiamente il 20% della popolazione adulta. Inoltre, pensiamo anche a cosa significa avere in famiglia una persona che ha problemi di intolleranze o allergie: le scelte alimentari ne saranno inevitabilmente condizionate.

Bene, tutte queste persone non vogliono rinunciare al gusto e al piacere del cibo. C'è poca voglia di dire stop ai piaceri del palato, anche e soprattutto in pasticceria. Ne consegue che il pasticcere non può sottovalutare il tema dell'inclusività, diventato parte integrante del suo lavoro. Vi è però da dire che l'argomento è tanto di stretta attualità quanto caratterizzato ancora da imprecisioni e alcune superficialità. In particolare, appare riduttivo puntare tutto sul concetto del “senza”. Non a caso proprio il *free from* è apertamente contestato da un esperto dell'argomento come **Andrea Bonati**, che ha fatto dell'inclusione un motivo professionale e di insegnamento. Cresciuto nel laboratorio del padre **Tiziano**, nel suo DNA c'è la pasticceria, ma il percorso per arrivare a sceglierla come mestiere è stato lungo e ha richiesto impegno e riflessione. Diplomato all'istituto d'Arte di Bergamo, ha frequentato l'università Cattolica di Milano, laureandosi nel 2006 in Lettere e Filosofia, con indirizzo Arte e Cinema. Nel 2007, in seguito alla prematura scomparsa del padre, con la sorella **Chiara** ha rilevato la pasticceria di famiglia e da lì ha iniziato un percorso di studio, accumulando migliaia di ore di formazione, molte delle quali fianco a fianco a pasticceri di fama. Fin dal 2014 ha strutturato una parte del suo laboratorio per la creazione e sviluppo di pasticceria senza glutine. Di recente, coadiuvato dalla moglie **Francesca**, ha aperto **Bonati L'Hub** per lo sviluppo

” *La pasticceria non deve essere “alternativa” o stabilire rigide categorie, ma evolversi perché sia il più possibile attenta alle esigenze di tutti*

Chi è celiaco o intollerante non cerca prodotti particolari, ma cerca il bigné, il cornetto, la torta classica, tutto ciò a cui è abituato e a cui non vuole rinunciare



e la commercializzazione di prodotti di pasticceria classica senza glutine e senza lattosio. Considerato uno dei maggiori esperti del tema, **CAST Alimenti** gli ha affidato la cattedra di pasticceria per le intolleranze nel corso di Alta Formazione Pasticcere.

“Che l’argomento sia di grande attualità non ci sono dubbi – sottolinea **Bonati** –, però è anche vero che è bene fare chiarezza su cosa intendiamo con la parola inclusività. Soprattutto sul fatto che questa scelta non può ridurre o inficiare sia la qualità del prodotto, sia il piacere di gustarlo, sia i risultati commerciali dell’attività, con limitazioni nella gamma di offerta o, al contrario, con lievitazione dei costi aziendali. La pasticceria inclusiva è una grande opportunità tanto per il cliente quanto per il pasticcere, perché, se ben realizzata, consente di non rinunciare a nulla (ecco la mia contestazione al termine “senza!”), rispettando le esigenze di salute che sono alla base di determinate scelte.

Quali sono i principali aspetti da chiarire?

La necessità di andare oltre gli aspetti produttivi inerenti la celiachia, perché se è vero che il problema del glutine ha avuto il merito anni fa di aprire il “vaso di Pandora” della questione, è altrettanto vero che oggi inclusione significa anche porre attenzione al lattosio e a tutte una serie di intolleranze. Pensiamo alle mandorle, così importanti in pasticceria. Ma anche a uova e burro.

Quali sfide professionali si generano?

Le belle sfide sono sostituire determinati ingredienti mantenendo la massima soddisfazione del cliente. L’inclusività rappresenta una forte sollecitazione ad evolvere, sperimentare, creare e risolvere. A mio parere, protagonista di questo scenario deve essere la realizzazio-

ne di prodotti classici nei quali siano evitati determinati ingredienti. Su questo argomento ho costruito buona parte della mia attuale attività, almeno per quanto concerne l’Hub inclusivo, con l’obiettivo di offrire creazioni talmente buone che perfino il cliente che non ha alcun problema di allergie o intolleranze le acquista serenamente e con grande soddisfazione.

Come affrontare queste sfide?

Come ricordo agli allievi durante il mio corso in CAST, la soluzione a sfide complesse deve essere prima di ragionamento e poi di applicazione tecnica di quanto elaborato, che è sempre frutto dell’esperienza e di ciò che abbiamo oggi a disposizione. L’evoluzione delle materie prime e delle tecniche che hanno caratterizzato questi ultimi anni, un cambiamento spesso sollecitato proprio dal tema dell’inclusione, ci permette di affrontare anche sfide complesse. Pensiamo ad un dolce vegano che sostituisce non solo zucchero, farine e grassi, ma anche le uova con addensanti alternativi e che devi saper bilanciare e applicare correttamente. Un altro punto sul quale mi soffermo durante il corso è ricordare che ci sono già tanti prodotti che sono *gluten free*, per cui è possibile fare dolci buoni e gustosi senza glutine: basta capire come funzionano gli amidi, gli addensanti e le fibre per ripensare di conseguenza il prodotto.

Quanto contano tecnica e comunicazione?

Sono fondamentali, così come la conoscenza delle opportunità che abbiamo oggi

in laboratorio. Saper comunicare significa saper spiegare cosa stai offrendo, invitar a provare. Il pregiudizio più diffuso resta ancora che il benessere e le esigenze alimentari non collimino con la bontà. Cosa che, fino a pochi anni fa, era in parte vera. Ma ora non più. C’è poi un ulteriore equivoco che va chiarito, e lo deve fare il pasticcere nel suo dialogo quotidiano con la clientela: chi è celiaco o intollerante non cerca prodotti particolari, ma cerca il bigné, il cornetto, la torta classica, tutto ciò a cui è abituato e a cui non vuole rinunciare. Nella mia pasticceria, faccio una torta Sacher per intolleranti che vendo come “normale”, perché è impossibile capire la differenza. Sono consapevole che si è diffuso il concetto di “pasticceria salustica”, per intolleranti, del “senza”, ma ritengo che siano tutte definizioni un po’ fuorvianti. È nella vocazione base del nostro mestiere fare una pasticceria inclusiva, che piaccia a ogni tipo di cliente, che vada bene per tutta la famiglia e gli amici, che possa essere condivisa. La pasticceria non deve essere “alternativa” o stabilire rigide categorie, ma evolversi perché sia il più possibile attenta alle esigenze di tutti.