

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

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



uniti

#siamoconvoi #unitisiamopiuforti

maggio 2020 | n° 319 | Anno 43

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/ TORINO N. 05/2020 - IP - ISSN 392-4718

RITORNO ALL'INFANZIA

Con **Yuri Cestari** e **Alexandre Bourdeaux** sperimentiamo il binomio tra cioccolato e miele

Sono Alexandre Bourdeaux, pasticciere e cioccolatiere appassionato da più di 25 anni. Amo comunicare a colleghi ed appassionati la magia del fantastico mondo del cioccolato!

Sono Yuri Cestari e mi occupo di pasticceria, corsi e formazione. Il mio grande amore è il cioccolato!



Buongiorno! Come già accaduto nella nostra rubrica, cerchiamo di avvicinarci a mondi che conosciamo solo marginalmente ma che ci affasciano ed appassionano. In questo articolo parleremo di miele e, per farlo, siamo entrati in punta di piedi nel mondo di Paolo Guidotti.

Oltre ad essere un super conoscitore ed appassionato di api, è titolare del marchio **Bees and Lands (beesandlands.com)**, di Cella di Noceto, Pr, che nasce come progetto di riqualificazione e cultura apistica

e che opera su diverse postazioni dislocate da Colorno ad Albareto, sempre in provincia di Parma. Egli si definisce una persona chiusa, che spesso preferisce il contatto con le sue amate api piuttosto che con le persone. Ma vi assicuro che, parlando con lui, non si può che rimanere colpiti dal suo sapere e dal suo amore per l'apicoltura e la ricerca nel settore.

Inizia la spiegazione di questo prezioso ingrediente sottolineando che, secondo la sua visione, il miele è un "togliere del

nutrimento ad una famiglia (le api) per poterlo dare ad un'altra (l'uomo)" e, di conseguenza, va rispettato e valorizzato. E qui si capisce che il punto di vista di chi vive nel quotidiano in simbiosi con le api, ma anche con la natura e gli alberi, la fioritura e il territorio, si può scostare di molto dal nostro banale gesto di mettere un cucchiaino di miele nella nostra tazza di tè. E tutto questo è meraviglioso. Il miele, di base, è la trasformazione che effettuano le api della secrezione di alcuni

fiori (o insetti, nel caso della melata): ne consegue che le variabili di gusto, struttura e composizione sono tantissime. In base alla tipologia di fiore può variare il profilo aromatico, ma esso muta anche in base all'attività delle api, al periodo ed alla zona di fioritura.

Paolo ci spiega che il lavoro dell'apicoltore è annuale, si basa sullo storico e sull'esperienza, in quanto bisogna conoscere il territorio, le fioriture e le proprie api. Ma, nonostante ciò, ogni anno il clima e l'ambiente possono determinare ulteriori variazioni del risultato finale.

Noi, artigiani della pasticceria e cioccolateria, che scegliamo di avvicinarci a un ingrediente così complesso e ricco di qualità, dobbiamo rispettarlo e lavorarlo preservandone le caratteristiche aromatiche, danneggiandolo il meno possibile nelle fasi di trasformazione, per esempio sottoponendolo a processi termici che possano comprometterlo. E dobbiamo creare abbinamenti con altri ingredienti che possano risultare interessanti ed aromatici al punto giusto.

Come ci insegnano i tantissimi testi in merito il miele, purtroppo è anche uno degli alimenti più contraffatti, proprio perché il processo di raccolta e lavoro è lungo e variabile. A volte viene edulcorato con aggiunte di sciroppi di zuccheri o con iper nutrimento delle api, andando così a contraffarne il profilo aromatico originale e le caratteristiche organolettiche. Questo è il motivo per cui è importante avvalersi di professionisti e conoscitori dei quali ci si possa fidare e che abbiano una buona cultura nell'ambito del prodotto.

Andiamo ora ad analizzare quali sono le caratteristiche tecniche e cosa ci offre il mercato.

Tecnologicamente parlando, il miele è zucchero invertito: nella fase di accumulamento e trasformazione da parte delle api avviene un principio di inversione del saccarosio nelle sue componenti più semplici (glucosio e fruttosio). La differenza principale tra uno sciroppo di saccarosio

invertito ed un miele sta nel profilo aromatico e nella standardizzazione. Lo zucchero invertito risulta neutro a livello di gusto e, quindi, compie la sua azione tecnica in ricetta senza apportare profili aromatici. Invece il miele influenza la ricetta anche dal punto di vista aromatico, dato che il miele risulta uno dei precursori più forti e persistenti in pasticceria. Uno sciroppo di zucchero invertito, essendo un prodotto "creato" grazie ad un processo tecnologico, risulta standardizzato e l'artigiano che lo utilizza conoscerà sempre la sua composizione in tenore acquoso e la percentuale di inversione degli zuccheri al suo interno. Trattandosi di un prodotto completamente naturale, il miele non ha sempre la medesima composizione, essendo molto più complesso dal punto di vista organolettico. Spetta quindi all'artigiano scegliere dove e in che modo utilizzarlo nelle sue ricette, tenendo presente quelle che sono oggi le varie tipologie, che potranno aumentare o cambiare in funzione della zona d'origine e del periodo dell'anno.

I MIELI SI SUDDIVIDONO IN:

- **MONOFLORALI**, con caratteristiche sensoriali ben distinte, caratterizzati dalla "lavorazione" di un particolare tipo di fiore. Essi rispecchiano le caratteristiche organolettiche definite e caratterizzate dal tipo di fiore rapportato all'area geografica (un monoflorale raccolto in Emilia Romagna sarà diverso di un monoflorale raccolto in Puglia e così via). Possono spaziare tra la conosciutissima acacia, il miele di erica, di tarassaco, di ciliegio, di ulmo...
- **MILLEFIORI**, che comprendono tutte le tipologie che non rientrano nella categoria dei monoflorali, prodotti da api che "lavorano" su più tipologie di fiori. Possono differenziarsi tantissimo nel periodo dell'anno oppure se la raccolta avviene in zone pianeggianti o di altura. Tante volte questo tipo di miele viene definito "standard", ma mi piace citare le parole di Paolo nel descriverlo:



"il millefiori è l'esatta fotografia di un pezzo di territorio in un dato momento".

- **MELATA**, prodotto caratteristico che non proviene dalla lavorazione del nettare di fiori, ma dalla secrezione zuccherina di un insetto che si nutre della linfa delle piante. Le api, nelle zone di scarsa fioritura, raccolgono e lavorano questo prodotto dando vita alle melate, che prendono solitamente il nome del luogo dove sono raccolte (esempio melata di bosco), con caratteristiche aromatiche differenti.

Nelle ricette che vi presentiamo abbiamo deciso di azzardare, cercando di abbinare mieli diversi a cioccolati particolarmente aromatici, sfruttandone le caratteristiche strutturali, ricordando che lo zucchero invertito (quindi il miele) funge anche da ottimo umettante e conservante. Nelle ricette di ganache, laddove la quantità di solidi del cacao è elevata, l'utilizzo del miele ci aiuterà ad ottenere un prodotto finale morbido e con caratteristiche strutturali che si manterranno nel tempo. Migliorerà anche la conservazione, andando ad abbassare sensibilmente il valore di acqua libera.

Dal punto di vista organolettico il miele è uno degli elementi più caratterizzanti in assoluto quando si parla di profilo aromatico. Quindi anche in ricettazioni ricche di cioccolato, un buon miele non farà che risaltare, specialmente dopo i tempi di stabilizzazione del prodotto.

Yuri Cestari e Alexandre Bourdeaux
www.ganachesolution.com
Foto Vincenzo e Matteo Lonati

Arriba e acacia

ganache da taglio

Ingredienti	Qtà (g)	Qtà (%)
acqua	220	15,7
trimolina	100	7,1
miele di acacia	145	10,4
sciroppo di glucosio 60 de	100	7,1
destrosio35	2,5
sorbitolo65	4,6
massa di cacao Ecuador 100%	510	36,4
burro di cacao25	1,8
burro anidro pf 28	150	10,7
olio di riso50	3,6
totale	1400	100

Scaldare acqua, sciroppo di glucosio, miele, trimolina, destrosio e sorbitolo a 45°C. A parte, sciogliere massa di cacao e burro di cacao a 35°C. Emulsionare i due composti con l'aiuto di un mixer a lame. Aggiungere il burro anidro ammorbidito e poi l'olio, versandolo a filo. Colare all'interno di una cornice 36x36; lasciare stabilizzare per 12 ore a 16°C, con umidità del 50%. Tagliare con la chitarra e ricoprire con cioccolato precristallizzato.

Sambirano e ciliegio

ganache da taglio

Ingredienti	Qtà (g)	Qtà (%)
latte fresco intero	220	15,7
trimolina	100	7,1
miele di ciliegio	145	10,4
sciroppo di glucosio 60 de	100	7,1
destrosio35	2,5
sorbitolo65	4,6
massa di cacao Madagascar 100%	520	37,1
burro di cacao35	2,5
burro anidro pf 28	180	12,9
totale	1400	100

Scaldare latte, sciroppo di glucosio, miele, trimolina, destrosio e sorbitolo a 45°C. A parte, sciogliere massa di cacao e burro di cacao a 35°C. Emulsionare i due composti con un mixer a lame. Aggiungere il burro anidro ammorbidito. Colare all'interno di una cornice 36x36; lasciare stabilizzare per 12 ore a 16°C, con umidità del 50%. Tagliare con la chitarra e ricoprire con cioccolato precristallizzato.

Sur del Lago e castagno

ganache da taglio

Ingredienti	Qtà (g)	Qtà (%)
acqua	220	15,7
trimolina	100	7,1
miele di castagno	145	10,4
sciroppo di glucosio 60 de	100	7,1
destrosio35	2,5
sorbitolo65	4,6
massa di cacao Venezuela 100%	510	36,4
burro di cacao25	1,8
burro anidro pf 28	150	10,7
olio di riso50	3,6
totale	1400	100

Scaldare acqua, sciroppo di glucosio, miele, trimolina, destrosio e sorbitolo a 45°C. A parte sciogliere massa di cacao e burro di cacao a 35°C. Emulsionare i due composti con il mixer a lame. Aggiungere il burro anidro ammorbidito e poi l'olio, versandolo a filo. Colare all'interno di una cornice 36x36; lasciare stabilizzare per 12 ore a 16°C con umidità del 50%. Tagliare con la chitarra e ricoprire con cioccolato precristallizzato.

Yuri Cestari e Alexandre Bourdeaux





YURI CESTARI INTERVISTA PAOLO GUIDOTTI DI BEES AND LANDS



Ci puoi raccontare di te e di come è nata la tua passione?

Il sentimento della passione, legato all'amore, spesso nasce da molto lontano, da bambini, quando si vive di emozioni senza filtri e senza chiedersi "dopo come sarà", domanda spesso legata al pensiero cosciente. Ero un bambino quando aiutavo i nonni nell'azienda agricola: si davano i focchi ai conigli, il fieno alle vacche, si andava a levare le uova, a raccogliere i pomodori... Insomma, una gioventù legata alla natura ed alla stagionalità in agricoltura. Il nonno era colui che faceva lavori più pesanti, mentre la nonna seguiva le faccende domestiche, svolgendo un lavoro forse meno faticoso fisicamente, ma molto legato agli animali e ai loro prodotti. Durante l'adolescenza, alle scuole superiori, ho studiato agraria. Ci si confrontava sul campo, prima attraverso le patate poi con l'accudimento degli animali. Io informavo il nonno sulle novità e lui si confrontava con me, sempre molto rispettoso del progresso, ma altrettanto della tradizione e della sua esperienza di vita. Di qui è iniziata la mia avventura. Avevamo un piccolo apiario con 8/10 alveari e il nonno mi insegnò le basi: come in tutte le avventure mi incamminai in questo viaggio, tenendo presente il messaggio del rispetto della tradizione e con curiosità nei confronti del progresso.

Cosa conoscevi di quel mondo?

Molto poco all'inizio. Mangiavo il miele da quando ero bambino ed ero affascinato dai piccoli, formidabili animali che lo producevano. Se dovessi dire quando "ho messo le mani nelle api" per la prima volta, direi a 14 anni, nel 1992. Oggi ho ancora tanto da imparare e



cerco di portare avanti la tradizione che colloca l'uomo come elemento di gestione dell'ambiente, una sorta di guardiano.

Qual è la tua filosofia di lavoro?

Sono convinto che l'uomo, come essere senziente, abbia il dovere di custodire questo pianeta come un tempio, dove la natura regna sovrana. Nel suo rispetto possiamo viverci al meglio, alterando il meno possibile il suo equilibrio ed i suoi tempi. Tutto ciò è legato alla conoscenza del territorio nella sua immensa diversità: è un po' come essere custodi di un castello di carte ed ammirare le sfaccettature di ogni singola carta. Attenzione però: basta soffiare un po' forte o togliere una carta per far tremare o crollare il castello!

Cosa significa Bees and Lands?

È un marchio che vuole rimarcare elementi fondamentali e correlati tra loro, in maniera indissolubile. Rispetto ed allevamento delle api, seguendo quelli che sono i ritmi naturali, senza alterare il naturale sviluppo. E rispetto del territorio, attraverso la conoscenza delle specie naturali e selvatiche, sia vegetali che animali. Uno



studio che è in approfondimento ed evoluzione, osservando la nicchia ed il territorio specifico, in un ambiente sempre più omogeneo. Diciamo che attraverso le api, e ciò che ci raccontano con il loro sviluppo e i prodotti che raccolgono, possiamo individuare il territorio e la sua evoluzione. Ci sono prodotti che si perdono, ma ce ne sono altri nuovi che stanno crescendo, dimostrando lo spirito di adattamento di questo piccolo meraviglioso animale, da cui dovremmo prendere esempio e vivere in armonia in un mondo in continua evoluzione. Questo è Bees and Lands, un marchio che crede nella forza della natura. Dobbiamo solo rallentare il nostro rumore nel mondo per sentire la musica di sottofondo della natura e delle api, sue ambasciatrici.

Quali tecniche utilizzi nella realizzazione dei prodotti?

Il mio è solo un lavoro di raccolta ed interpretazione di informazioni. E come le raccolgo? Attraverso le testimonianze delle api che, di fiore in

fiore e di pianta in pianta, ascoltano ciò che la natura ha da dirci. Loro raccolgono prodotti diversi e io, in qualità di apicoltore, cerco di portare alle persone che conosco il messaggio che le api ci raccontano ogni singolo giorno, traducendolo dal linguaggio "apese" a quello umano. Sì, perché questi insetti ci possono insegnare tanto se riusciamo ad osservarli da vicino e ci posso dare tante informazioni.

Cosa ho imparato da loro? Il metodo. Cosa ho capito da loro? Che non si conosce mai abbastanza. E come applico tutto questo?

Seguendo decine e decine di corsi e confrontandomi nel quotidiano con colleghi. Perché da qualunque fonte arrivi, anche una piccola nozione al giorno ci insegna che quel giorno è stato importante, perché ci ha permesso di imparare quella cosa che ci renderà ancora più forti, per aiutare (o cercare di aiutare) domani qualcun altro, come le api ci insegnano attraverso la loro vita sociale. E cosa caratterizza la mia firma? Il metodo, intenso in senso generico, anche se non mancano tecniche specifiche nella gestione dei prodotti o di esigenze molto particolari.

Hai altro che vuoi raccontarci?

Vorrei lasciarvi con questo piccolo pensiero: in un cucchiaino di miele possiamo trovare i gusti ed i sapori di un luogo, una vera cartina geografica. La storia di un luogo, perché nel corso degli anni molti mieli sviluppano sapori diversi, per via dell'adattamento ai cambiamenti climatici. Rispetto del lavoro di milioni di esseri viventi che, visitando miliardi di fiori, ci hanno fatto dono di un riassunto di vita, una piccola fotografia di un determinato luogo in un determinato momento, che possiamo non solo immaginare o vedere, ma anche assaporare e sentire. Il valore di persone e di animali che ogni giorno lavorano sodo, credendo nella loro missione, la prosecuzione della vita come ci è stata tramandata e che abbiamo il dovere di lasciare ai nostri figli come un dono. Ma non basta consegnare il regalo: dobbiamo allegare il biglietto che trasmetta il messaggio corretto. Quel dono è il mondo in cui viviamo e abbiamo il bisogno di conoscerlo, rispettarlo e viverlo con passione.

