

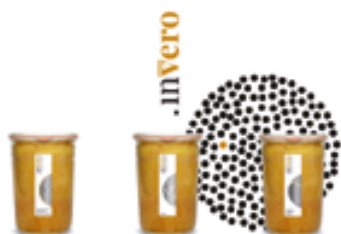


## UNO SCRIGNO PER CUOCERE E CONSERVARE

*I lieviti in vasocottura, grazie a ricerca, sperimentazione, innovazione e analisi delle materie prime, danno risultati sorprendenti, puntando non solo alla sicurezza alimentare ma anche al miglioramento del sapore*

## D&G PATISSERIE

Selvazzano, Pd  
www.degpatisserie.it



Vi raccontiamo una storia che inizia nel 2008, dalla genialità di **Denis Dianin**, accademico Ampì e titolare-pasticciere del laboratorio **d&g patisserie**. Nei suoi viaggi e contatti in giro per il mondo, egli constata che, soprattutto in Francia, si sta diffondendo la preparazione di piatti gastronomici in vaso. D'altronde, l'uso di vasi in vetro a chiusura ermetica (arbarelle o arbanelle) per conserve e marmellate, previa sterilizzazione, è un metodo che fa parte della cultura contadina, molto usato fin dal XIX secolo.

Denis approfondisce la ricerca per trovare i contenitori più congeniali e inizia a studiare preparazioni salate per la ristorazione, utilizzando come contenitore il vetro, sia per la cottura che per il servizio in tavola. Il successo è immediato, quindi è logico per il pasticciere pensare di passare dal salato al dolce ma, soprattutto se si tratta di lievitati, ciò non è tecnicamente semplice. Occorrono anni di prove e studi: l'obiettivo è riuscire ad ottenere un prodotto artigianale a lunga conservazione che mantenga nel tempo umidità, profumi, sapori, fragranza e proprietà organolettiche del lievitato, come appena sfornato. "Grazie anche alla collaborazione con l'**Università di Padova** e il **Politecnico di Milano** – spiega – abbiamo fatto molta sperimentazione, in modo da esaminare il prodotto cotto in vaso sotto tutti gli aspetti, da quello batteriologico a quello del gusto. Inoltre, l'esame scrupoloso della ricetta, delle materie prime utilizzate e del metodo produttivo del nostro panettone classico, ci ha portati ad ottenere livelli altissimi di garanzia. Senza conservanti, coloranti e miglioratori, il nostro panettone artigianale confezionato in modo classico può essere degustato entro 60 giorni mentre, in vasocottura, per la stessa ricetta possiamo scrivere in etichetta la dicitura **"da consumarsi entro 3 anni"**. Noi ne abbiamo aperto uno dopo 5 anni, degustato e fatto analizzare: era perfetto! Siamo orgogliosi del lavoro fatto".

Se il panettone classico da 1 kg è pensato per le tavole natalizie, italiane e non solo, quello in vasocottura nasce per destagionalizzare il prodotto. In confezione da 250 g, è ideale per una sana colazione o una merenda, è facile da trasportare e si può degustare tutto l'anno. In origine doveva essere un dolce per autoconsumo ma, invece, facendo un'analisi sulle vendite, d&g patisserie ha registrato un'ampia richiesta di panettone in vasocottura anche come oggetto regalo, proprio nel periodo natalizio. Il vaso stesso, perfettamente riutilizzabile, è risultato un dono molto gradito.

L'impasto del lievitato segue rigorosamente la ricetta classica, che utilizza una miscela di farine ricca di fibra, antiossidanti, sali minerali ed ingredienti di qualità, allo scopo di garantire massima digeribilità, piacevolezza al palato, gustosità e salute. Si eseguono i vari impasti, si lasciano lievitare e poi, al momento della pirlatura, i pezzi da 250 g vengono posti nel contenitore in vetro e cotti a vaso aperto in forno normale. A cottura ultimata vengono chiusi in velocità. Come tutti i prodotti che riscuotono ammirazione e successo, anche il panettone in vaso viene imitato, ma il primo a realizzarlo e a mettere a punto la tecnica è stato proprio Dianin. A lui e al suo staff va la paternità, essendo stati loro i pionieri di questa tecnologia, e la forza di questo prodotto è la garanzia di una lunga durata, non facile da replicare.

In questa storia di business, passione e ricerca, che dura da 10 anni, abbiamo riscontrato come, da un inizio incerto e dopo lunga sperimentazione, si sia giunti ad un prodotto sicuro. Da lì è nata un'intera linea di prodotti in vasocottura d&g patisserie, contraddistinta dal brand **invero**, una sola parola con doppio significato: in vetro (*vero* in dialetto veneto) e genuino (vero, autentico). Essa include Panciok, ai gusti albicocca, cioccolato bianco e caffè, e cioccolato e arancia, poi la tradizionale Bussolà, Panbrioche, Plumcake alla vaniglia, arancia o limone. Tutti rigorosamente in vaso Weck.



“ L'obiettivo della vasocottura è ottenere un prodotto artigianale a lunga conservazione che mantenga nel tempo umidità, profumi, sapori, fragranza e proprietà organolettiche del lievitato, come appena sfornato ”