

## LA RIVOLUZIONE DELLA LIEVITAZIONE DI PANE E PIZZA

18 Marzo 2019

Basta l'acqua alcalina per far lievitare bene l'impasto di pane e pizza, renderlo digeribile e dire addio al passaggio in frigorifero con il duplice risultato: paste lievitate e digeribili in modo sano e un taglio ai costi per gli imprenditori e panificatori. A ideare il nuovo modo di panificare è l'Executive Chef Fabrizio Contino, maestro panificatore con oltre 30 start-up di pizzerie e panifici in Italia e nel mondo. Un'idea che rivoluziona il metodo di lievitazione della pizza e del pane.

Contino ha infatti sviluppato un nuovo metodo (Alka Pane e Alka Pizza) per rendere più digeribile pane e pizza senza la tecnica del freddo e l'uso del frigorifero.

Sempre attento alla parte chimico-organolettica degli impasti, Contino non ha mai smesso di studiare, approfondire e sviluppare innovazioni nell'ambiente della panificazione. È sua l'idea della applicazione "Bakery Calculator" che consente ai colleghi pizzaioli e panettieri di calcolare al grammo gli ingredienti da mettere nell'impastatrice, evitando così sprechi di materie prime.

Rispondendo a qualche domanda, Contino spiega la sua idea.

**-Perché ha voluto sviluppare questo nuovo metodo?**

R: Durante le mie consulenze ho sempre incontrato difficoltà a far capire ai miei clienti, futuri gestori di pizzerie e panifici, l'importanza del frigorifero per far maturare in modo adeguato gli impasti. Ma ciò prevedeva anche un maggior dispendio di denaro e maggior spazio per le celle frigorifero.

**-Questo implica un aggravio dei costi sul Business Plan? Si doveva scegliere su un'alta digeribilità legata a maggior spazio dedicato?**

R: Esattamente. I professionisti del settore sanno bene che per rendere una pizza o un pane più digeribile, gli impasti devono maturare.

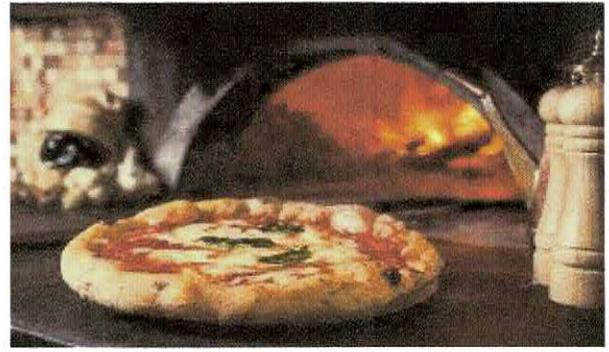


### **-Maturare? Lievitare? Ovvero?**

R: si fa un po' di confusione tra questi due termini che sono fondamentali per la panificazione in generale. Quante volte abbiamo mangiato una buona pizza che poi si è rivelata il nostro incubo notturno in termini di digeribilità? Questo problema è dato fondamentalmente dalla cattiva o totale assenza di maturazione dell'impasto. Durante la maturazione dell'impasto (che viene fatta soprattutto in cella frigo) avvengono tante reazioni enzimatiche che rendono più digeribile l'impasto. Le strutture più complesse (proteine, amidi e grassi) vengono scomposti in elementi più semplici. La lievitazione, dipendente dalla temperatura, è data dall'attività dei lieviti che trasformano gli zuccheri semplici contenuti nella farina in gas, il quale gas viene trattenuto dalla maglia glutinica che fa uscire le famose bolle (alveoli) e quindi aumentare il volume dell'impasto.

**-Quindi la lievitazione avviene a temperatura ambiente e la maturazione avviene in frigorifero? Perché allora non possiamo tenere gli impasti direttamente a temperatura ambiente ed aspettare che anche l'impasto maturi?**

R: Esattamente così! È fondamentale comprendere che i due processi (lievitazione e maturazione) richiedono tempi diversi. La bravura e la professionalità sta proprio nel saper infornare l'impasto nel momento ottimale di lievitazione e maturazione. Facile a dirsi, ma non a farsi, visto che le farine hanno tempi di maturazione anche di 24-48 ore, a seconda della forza, mentre la lievitazione ha tempi molto più brevi. Per far coincidere questi due momenti ottimali (lievitazione e maturazione), bisogna assolutamente rallentare il processo di lievitazione tenendo l'impasto a basse temperature, che inibiscono l'azione dei lieviti. Tenendo quindi l'impasto ad una temperatura tra i 2 e 5 gradi, la lievitazione si fermerà, o meglio rallenterà, mentre il processo di maturazione proseguirà. Passate 24-48 ore, si potrà far ripartire il processo di lievitazione riportando l'impasto a temperatura ambiente, e si potrà quindi infornare aiutando a produrre una struttura adeguata e rendendo la pizza od il pane di fatto più digeribile. Se noi



tenessimo gli impasti per 24-48 ore a temperatura ambiente avremmo un problema di Ph dell'impasto, perché la lievitazione rende l'impasto acido con conseguenze strutturali ed organolettiche inaccettabili. Da ricordare che l'impasto deve avere un Ph tra 5 e 6.

**-Quindi arriviamo alla sua rivoluzione nella lievitazione... ci spieghi meglio cosa ha ideato?**

R: Nell'impasto sono presenti fondamentalmente questi ingredienti: farina, lievito, acqua, sale e olio. La farina e l'acqua sono gli ingredienti presenti in maggiore quantità in tutte le ricette per la panificazione. Per evitare la caduta dei valori del Ph dell'impasto, di cui abbiamo parlato prima, ho modificato esclusivamente il tipo di acqua da aggiungere all'impasto, un'acqua alcalina con un Ph 9,6.

Ho conosciuto il dottor Antonio Fanelli, esperto nel mondo dell'acqua alcalina, e ha creduto in questo mio progetto innovativo. Fanelli mi ha aiutato in tutti i test che servivano per realizzare questa rivoluzione. Impastando con quest'acqua ho seguito tutti i processi di maturazione e lievitazione a temperatura ambiente per 48 ore e abbiamo visto che gli impasti raggiungevano un Ph 5,24, come documentato dalle analisi fatte in laboratorio. Valori, questi, più che accettabili per la panificazione. In pratica abbiamo raggiunto l'obiettivo di far maturare e lievitare fino a 48 ore senza l'uso delle celle frigorifero, ottenendo un impasto sempre altamente digeribile e alla portata di tutti quei colleghi panificatori che, per motivi di spazio, non potevano seguire una giusta maturazione a discapito della digeribilità.

