



“Esiste un attimo, perfetto e unico,
in cui pietanza e sapore
raggiungono la loro massima espressione.

La bravura è cogliere quel momento.

Conferenza stampa Pasticceria Orlandi e Carioni

29 settembre 2015

**"Confini tra il piacere della pasticceria tradizionale
e nuovi valori della ricerca nel campo alimentare"**

Lo stato dell'essere del settore alimentare

Il cibo è elemento vitale per l'esistenza dell'essere umano. E' necessario riscrivere le logiche strategiche ed economiche non perdendo mai di vista il rispetto per salute, equilibrio uomo-ambiente e prevenzione.

Oggi è importante guardare al settore industriale agroalimentare attraverso un'attenta analisi del contesto socio-economico del territorio, l'approfondimento della conoscenza nei processi e nelle relazioni tra aziende, enti e consumatori, la verifica dei dati di performance e l'assimilazione degli standard internazionali e delle normative di riferimento. Expo 2015 aiuta a trovare le linee guida future non solo etiche ma anche come elemento d'identità culturale delle popolazioni del mondo. La produzione e la commercializzazione del cibo devono garantire questa identità, così com'è fondamentale iniziare ad assicurare un percorso verso la sicurezza alimentare e la regolamentazione che devono essere formulate in una ottica globale. In questo scenario ci rivolgiamo non solo alla selezione delle materie prime, alla loro preparazione, ma anche a introdurre una scienza a supporto della conoscenza dell'alimentare: la nutrigenetica, ovvero la scienza che mette in relazione le peculiari caratteristiche genetiche del singolo individuo con alimentazione, metabolismo, predisposizioni individuali e ambiente in cui vive.

Nello specifico, anche per il settore dolciario

La GDO diventa sempre più affinata nella sua campagna di fidelizzazione dei propri clienti. Si apre al Gourmet, ha un vantaggio competitivo sul food cost, agevola la popolazione dei lavoratori con disponibilità di orari serali e notturni ed

eventi che incentivino la frequentazione e l'acquisto di più target di riferimento. Mode e tendenze a KM zero aiutano a costruire una nuova identità migliore con un messaggio chiaro sul "più sano" non sempre verificabile e facilitando l'ottimizzazione della spesa in termini di tempo-uomo-urbano delle grandi città. Ed è proprio in quest'ultimo tessuto umano, frenetico e denso, che il tempo davvero discrimina le scelte della spesa alimentare pro capite. Le realtà artigianali devono ritrovare una loro contestualizzazione di mercato altrove. Fra queste le pasticcerie storiche che soffrono in particolare della modalità veloce e sempre in movimento dei cambiamenti strategici dei grossi store, non potendo scendere a compromessi nella qualità e nel servizio al cliente. Incidono negativamente sul loro bilancio anche l'incremento di patologie legate a stress, errati stili di vita alimentari, abusi di farmaci che portano la popolazione verso intolleranze o allergie alimentari.

Ciò nonostante in Lombardia negli ultimi anni il numero delle pasticcerie e delle gelaterie è cresciuto del 6,5%. Lo afferma un'analisi di Coldiretti Lombardia su dati della Camera Commercio di Milano diffusa in occasione della giornata dedicata ai dolci tipici al Padiglione Coldiretti di Expo. I maggiori incrementi si sono registrati a Bergamo, Lecco, Lodi e Milano mentre Mantova, che ha pur sempre il record di densità di negozi per abitanti, fra il 2011 e il 2015 registra un calo del 6,3%.

Questo perché gli imprenditori lombardi hanno saputo affacciarsi a un mercato più allargato, rivolto anche all'estero, calibrando i loro prodotti a favore delle nuove esigenze del singolo cliente. Serve investire nelle nuove tecnologie di produzione, affinare sperimentazione e ricerca, aggiornarsi professionalmente e favorire scambi culturali tra addetti ai lavori, aprirsi a un network di aziende come Carioni per sodalizzi e condivisione dei valori comuni.

(1) (ANSA) - MILANO, 13 agosto 2015

(2) Nutrizione e salute - 2015

Pasticceria Orlandi: non solo prodotti d'eccellenza, ma anche un'azienda che sa costruire un solido network di riferimento a livello nazionale.

Maurizio De Pasquale è executive pastry chef, lavora alle sue creazioni insieme a Paola Orlandi nei laboratori della di lei pasticceria, punto di riferimento di un prodotto d'eccellenza da due generazioni e con una capacità sempre rinnovata nel saper guardare verso il futuro con creatività e scienza. Sono senza dubbio le due caratteristiche più rilevanti di questa coppia di pastry chef che, unendosi, stanno ridisegnando la pasticceria con valori nuovi come leggerezza, attenzione all'alimentazione, equilibrio calorico, innovazione, esplorazione di nuovi sapori e differenti culture.

"I nostri clienti restano golosi - interviste Maurizio De Pasquale - ricercano in un prodotto di alta pasticceria il sogno di una prelibatezza, anche quando le loro esigenze alimentari richiedono loro una scelta obbligata verso prodotti gluten free o per intolleranze alimentari".

Ed è questa la vera meta da raggiungere oggi: nuovi confini, mai banali, ricchi di emozioni visive e di appagamento del palato, con sempre meno grassi o

appesantimenti per tutti. In questo processo evolutivo, soprattutto per la ricerca ed elaborazione della materia prima, è fondamentale saper costruire una rete di aziende e professionisti con i quali *cavalcare* questo momento magico d'espressione nuova per la cucina.

In questo processo evolutivo l'atto vitale è restare attenti alle domande, più che trovare le risposte. Il laboratorio della Pasticceria Orlandi è il luogo ove approfondire pensieri e intuizioni, ed aprire, ovviamente, la scienza della pasticceria a nuovi rilanci da far nascere.

By Raffaele Mancini: passione e cemento, misura e riforma. L'innovazione non è altro che la tradizione rivista attraverso il sapere di oggi e la scienza di domani.

La cucina di Raffaele Mancini nasce dalla forte e sincera tradizione mediterranea, pochi elementi naturali alla volta, soprattutto a base vegetale, scanditi dalle stagioni con un'economia attenta, senza sprechi che danno vita a combinazioni di sapori definiti da un'incredibile delicatezza. Un percorso, il suo, che lo porta a valorizzare la cucina vegana, vegetariana e light, e per intolleranze alimentari troppo spesso considerata a torto una moda anziché un'importante scelta di benessere, di cura e rispetto per la salute fisica e mentale della persona. Della sua passione - ovvero una vera devozione che oggi racchiude un'importante esperienza - continua a sviluppare una costante evoluzione nelle sperimentazioni e il desiderio di poter condividere le sue conoscenze. E' in questa ottica che si è avviata la collaborazione con il pastry chef Maurizio De Pasquale per una contaminazione tra cucina e pasticceria gourmet.

Come? Con quattro parole per definire i plus di una cucina attenta alle intolleranze alimentari e alla cultura veg-vegan.

Ricerca e sperimentazione, per lo studio delle materie alimentari sostitutive, combinazioni alimentari e salvaguardia della cultura e sapori mediterranei.

Condivisione, oggi viviamo nell'era della condivisione del sapere. Questo porta scienza dell'alimentazione e cultura a un'evoluzione veloce, costante e proficua aiutando il raggiungimento globale della consapevolezza del proprio stare bene.

Bilanciamento per alimentarsi, in altre parole la calibrazione tra i valori nutrizionali delle singole materie e il valore del prodotto finale, sia dolce sia salato. (lipidi, glucidi, proteine e carboidrati necessari)

Carioni: Una azienda che, dalla sua passione, ha creato un vero modello di azienda da imitare. Fusione tra Chef e Prodotto.

E' in questo contesto di grande fermento creativo e scientifico che l'azienda lombarda Carioni ha invitato il pastry chef Maurizio De Pasquale a creare una linea di prodotti di pasticceria dolci e salati che sappiano valorizzare il formaggio fresco sinonimo d'eccellenza, Bacio di Mamma Mucca.

L'obiettivo futuro delle due aziende è di poter immettere sul mercato un prodotto completo e bilanciato da poter consumare fuori pasto. Un concetto semplice ma rivoluzionario che trasforma la pasticceria fresca in un prodotto da banco da distribuire nei punti vendita.

Carioni è un'azienda di 420 ettari operante tra Trescore Cremasco e Vignate. I terreni agricoli, di proprietà, sono atti alla produzione delle materie prime necessarie all'alimentazione dell'allevamento di mucche da latte, rigorosamente a Km zero ed esenti da trattamenti chimici. La produzione di latte e formaggi è di altissima qualità e performance nutritive naturali con Omega 3 ottenute da filiera nutrizionale. L'azienda, modernissima e interamente digitalizzata, è pianificata per garantire igiene e benessere all'animale, controllo della qualità delle materie prime e dei prodotti finali senza sbiancanti e/o conservanti. Le materie di scarto sono recuperate e trattate per alimentare la gestione autonoma elettrica con bio-gas. L'azienda è certificata UNI EN ISO 9001: 2008, applicando le procedure HACCP, possono mostrare il marchio D.O.P. e senza lattosio, da poco hanno ottenuto le pregiatissime certificazioni BLEU-BLANC-COEUR e KOSHER.

Ecco il perché di questo convegno

Divulgare, informare, trasmettere, sono tutti elementi divenuti necessari nella sfera socio-culturale nel mondo dell'alimentazione moderna. I tempi sono cambiati, le abitudini hanno subito nel corso degli anni notevoli evoluzioni e anche il sistema di nutrirsi che non vuol dire solo alimentarsi ha subito notevoli cambiamenti. Oggi è nostro dovere mettere a disposizione della comunità tutte le informazioni utili per poter migliorare le abitudini nutrizionali quotidiane. L'alimentazione oggi deve essere considerata come un fattore di protezione della salute umana, un fattore che migliori fin dai primi momenti di vita lo sviluppo del proprio bambino. Informare la comunità sulle metodologie da applicare, le tecniche di educazione alimentare al fine di prevenire l'insorgere di malattie. Ecco come la nutraceutica può correre in aiuto a tutto questo.

Attività in programma

In programma un menù degustazione che sintetizzi prodotti caseari Carioni e prodotti di pasticceria dolce e salata di Orlandi Pasticceria, dove i contrasti di sapori e strutture uniti a prodotti nutraceutici naturali rappresentino la sintesi di un primo studio caleidoscopico tra sapori, consistenze, dosaggi e presupposto per dedicata ... interventi tra gli chef e il pubblico e approfondimenti tecnici. Sarà occasione di dibattito aperto, riflessione e spunto per coloro che professionalmente sono coinvolti o solo come percorso di crescita e di scoperta.

Un grazie al pubblico che collabora per un "area test" del prodotto

Si ringrazia chi tra il pubblico presente alla conferenza fosse disponibile ad offrire un suo pensiero sul prodotto proposto. Il pensiero sincero e diretto aiuterà a migliorare e confermare la ricerca ottimizzando il risultato finale.

Le Cupole Love It - Padiglione Caproni

Progettate dall'architetto Benedetta Tagliabue, dello studio Miralles Tagliabue EMBT, situate nella parte sud-est della Lake Arena - un grande specchio d'acqua a pianta circolare posto alla fine del Cardo, uno degli assi principali del masterplan di Expo Milano

2015 - e affiancato dal padiglione dell'Unione Europea e dal Vanke Pavilion, vicino al famoso Albero della Vita. Il concept del padiglione è partito dall'osservazione dei paesaggi italiani, naturali e costruiti che ha portato alla conclusione che le cupole descrivono e rappresentano spazi architettonici eccezionali in grado di raccontare la storia della civiltà italiana e quella della sue meraviglie artistiche.

**Essere imprenditore, essere manager
significa avere a cuore un'impresa,
mettere passione e capacità al servizio di un progetto di valore
per sé e per la comunità.**

**Essere imprenditore significa avere la capacità
di dipingere il mondo dall'alto,
di prevederne i cambiamenti e superare le difficoltà.**

Maurizio de Pasquale. Cresciuto professionalmente nel settore aziendale-finanziario internazionale da 15 anni si è dedicato all'arte della pasticceria approfondendo la reologia degli sfarinati con e senza glutine, ricerca e sviluppo per la fermentazione e lievitazione con applicazione di ingredienti alternativi a favore dei prodotti per le intolleranze alimentari e per prodotti di pasticceria particolari, gelateria, pasticceria, hotellerie, pasticceria salutistica. Pastry chef per AIC Lombardia.

Collaborazioni

- Sezione celiachia e intolleranze e docente per la scuola Tessieri
- Paideia - Milano
- Cast Alimenti - Brescia
- IAL - scuola alberghiere e ristorazione di Piacenza
- Farmo SPA
- Ristorazione Italiana
- Dolce&Salato
- Cuochi - FIC (federazione Italiana Cuochi)
- QB
- Tutto Settimanale

63de-sign

Agenzia di comunicazione

crisrina@63de-sign.net