Il Panettone di Gargano

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 10 Dicembre 2019 09:42



Panettone buono si può

Premessa

Purtroppo il cosiddetto mix a **Palermo** e provincia è particolarmente diffuso, esso consiste in una "busta" ideata dall'industria dei semilavorati alimentari contenente quasi tutti gli ingredienti necessari per preparare, in un giorno e una notte, un panettone quasi perfetto correndo ben pochi rischi e, in fin dei conti, ottenendo risultati accettabili, ma che tuttavia non potrà mai eguagliare i profumi e i sapori di un vero artigianale che richiede ben tre giorni di lavoro, di attese e di materie prime che facilmente arrivano all'eccellenza! In quest'ambito la categoria che stenta di più ad abbandonare il mix è quella dei panifici, probabilmente perchè il core business di questi esercizi commerciali rimane sempre e comunque focalizzato sulla produzione del pane, pertanto il panettone viene visto come prodotto fortemente stagionale, anche se si cominciano ad intravedere dei casi in cui offrire un prodotto migliore ai propri clienti diventa sempre più prioritario.

Nell'ambito di questa evoluzione lo scorso **4 Dicembre 2019** ho recensito il panettone offerto dal **Panificio Gargano** di **Palermo**, esempio da far emergere su come si può migliorare quello che il Maestro **Iginio Massari** ha definito "il dolce più difficile da preparare", anche quando lo si produce una volta l'anno, d'altronde esso non deve per forza essere visto come un prodotto da pasticceria, in quanto lievitato non è per niente lontano dal pane, prodotto da cui d'altronde deriva, ad esempio **Piergiorgio Giorilli**, noto lievitista e campione di panificazione, lo ha sempre realizzato partendo dal lievito naturale, senza aver mai impiegato, nella propria bottega, il summenzionato mix.



Il Panettone del "**Panificio Gargano**" a **Palermo**

Salvo Gargano, titolare dell'omonimo panificio, è un grande amante del proprio lavoro e forte delle sua responsabilità, non solo come titolare dell'azienda, ma anche come panificatore nel proprio laboratorio, ha scelto di frequentare numerosi corsi, studiando e quindi aumentando il suo know-how panificatorio, approfondendo la pasticceria, ma soprattutto il panettone, in questo caso seguendo le lezioni di **Rolando Morandin**, perseguendo sempre il solito scopo di svincolarsi dal solito mix e offrire quindi ai propri clienti un prodotto migliore, C'è però da aggiungere che praticamente in tutta l'offerta viene profusa una particolare cura, ad esempio il pane viene preparato senza l'uso di miglioratori e sempre con un lievito naturale, pane bianco compreso, inoltre il settore dei dolci fa invidia alle pasticcerie più rinomate poichè anche in questo caso non vengono impiegati semilavorati industriali e le materie prime sono sempre di prima qualità. Insomma, anche l'impasto della rosticceria viene preparato con il polish o lievito naturale liquido! Tutti i dettagli li troverete nel video che segue.

{youtube}WijydjpYZvw{/youtube}

Il lavoro condotto da **Salvo Gargano** è da considerarsi di grande rilievo nella categoria di esercizi commerciali a cui appartiene, considerando che è stato un antesignano del prodotto in questione, avendo iniziato 18 anni fa, ma anche per le sue idee sempre più avanzate, come quella di realizzare il panettone da 1/2 chiilogrammo anche a **Gennaio**, distante dalle feste natalizie, io da parte mia rilancio, perchè non cambiare forma al tradizionale, magari utilizzando quella del pane a cassetta, aggiungendo altri canditi e producendolo tutto l'anno con il nome di "**Garganello**"? In conclusione, consiglio agli acquirenti di provare diversi panettoni, scegliendo la farcitura

maggiormente preferita, poichè spesso essi nascono da esperienze profondamente diverse, quando possibile evitando di aspettare il Natale. Pertanto, ritengo indispensabile per un panificio piuttosto che una pasticceria percorrere questa strada di positiva evoluzione che alla fine giova a tutti, esercenti, clienti e perchè no anche alla salute, poichè quando si mangia bene ne risentono positivamente mente e corpo congiuntamente.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO