Il Panettone di Tusa Arte e Gusto

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 06 Dicembre 2019 18:36



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 **26 Novembre 2019** ho recensito il panettone offerto da "Tusa Arte e Gusto", un panificio di **Monreale** (PA), 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 di "**Tusa Arte e Gusto**" a **Monreale**

Caso emblematico in cui i subentrati giovani, **Debora** e **Veronica Velardi**, hanno portato in azienda una ventata di novità, soprattutto indirizzata verso la qualità di materie prime e servizio al cliente. Per **Tusa Arte e Gusto** questa fase di transizione dal vecchio al nuovo è tutt'oggi ancora in corso, essa è iniziata pochissimi anni fa di essa, oltre all'evidente ristrutturazione della sala, l'aspetto che spicca di più al momento è sicuramente il panettone, realizzato grazie all'acquisto di know-how esterno costituito dai 10 anni di esperienza di **Melania Guarneri**, appassionata di cucina, ma soprattutto di lievitazioni, questo percorso di innovazione comprende anche una graduale introduzione del burro in pasticceria, in luogo della margarina, dello spazio dedicato alla gastronomia, curata sempre da **Melania**, ed infine anche nel cambio del nome, transitando il vecchio "**Panificio Tusa**" verso "**Tusa Arte e Gusto**", più aderente alla nuova realtà. Tutti i dettagli li troverete nel video che segue.

{youtube}suj91cKcC2E{/youtube}

Da **Tusa Arte e Gusto** ho ravvisato la forte intenzione di differenziare la propria offerta dalla cosiddetta concorrenza, tramite un consistente miglioramento della qualità e negli ingredienti impiegati, ottenendo così una maggiore soddisfazione del cliente e a volte, addirittura, rivolgendosi ad una categoria diversa di essi, più predisposta ad accettare la nuova produzione. Inoltre, consiglio sempre agli acquirenti di provare diversi panettoni, scegliendo cambiando farcitura evitando di aspettare il Natale per consumarli. In conclusione, ritengo indispensabile per un panificio piuttosto che per 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