Forno Manini Primi segnali di ripresa: i clienti scelgono la tradizione ma amano anche le novità

La colomba è golosa con frutti di bosco, zenzero e limone

di Mauro Faverzani

Le colombe del Forno Manini, che opera a Castelverde nel settore della panificazione da oltre quarant'anni

"*Vola, colomba bianca vola*" cantava Nilla Pizzi nel 1952, quando con questo brano vinse il Festival di Sanremo. Il ritornello, patrimonio ormai dell'immaginario collettivo nazionale, di tanto in tanto torna alla mente; ma quella che tra pochi giorni sarà invece sulle nostre tavole rappresenta un'altra, non meno importante fetta del patrimonio nazionale, stavolta culinare, ovvero la tradizionale colomba di Pasqua. Come quelle prodotte a Castelverde dal Forno Manini, operante ormai da quarant'anni, con successo, nel settore della panificazione. Ne parliamo con Claudio Manini, responsabile della produzione.

Cosa dice il mercato? Ci sono luci dopo lo scorso annus horribilis causa pandemia?

«È corretto dire che l'anno scorso abbiamo avuto un drastico crollo di richieste, dovuto proprio alla pandemia. Per l'anno in corso posso affermare, invece, che è tornato il desiderio, da parte dei consumatori (compatibilmente con la nostra tipologia di clienti), di avere sulla propria tavola la colomba di qualità, ma anche di utilizzarla come regalo.

Purtroppo l'emergenza sanitaria ci ha costretti a mettere in parcheggio diversi progetti, frutto di ricerca e sviluppo, condotti precedentemente all'inizio della pandemia, per mancanza di possibilità di contatto, seppur non in presenza, con gli acquirenti. Oltre alla sospensione di tutte le manifestazioni fieristiche...

Cosa chiede la vostra clientela? Quale tipologia di colomba trionfa sulle tavole? Tradizione o novità?

«La clientela desidera nuovi gusti ma, alla fine le più richieste sono la colomba "Classica", la "Cioccolato" e la "Pandorata". Noi abbiamo comunque proposto anche la colomba con frutti di bosco e la colomba con zenzero e limone».

Alcuni momenti della produzione e del confezionamento delle colombe

Come "nascono" le vostre colombe?

«Noi scegliamo con cura le materie prime, accertandoci che siano del tutto naturali, che non contengano conservanti, stabilizzanti od altro. Tutto ha inizio con la cura del lievito naturale, che richiede il rinfresco giornaliero, tenendone sotto controllo lo stato di salute e di forza. Quando si programma una produzione di lievitati è necessario rinfrescare il lievito madre ogni 4 ore per più giorni, al fine di ottenere la massa utile a far lievitare l'impasto con tutti gli ingredienti. Quando il lievito è pronto, si procede al preimpasto dove, al lievito madre, vengono aggiunti parte della farina, uova, acqua, zucchero e burro. L'impasto va messo in cella a umidità e temperatura controllata per 12 ore fino a quando il volume non risulterà triplicato. L'impasto così ottenuto viene messo nell'impastatrice a braccia tuffante, aggiungendo gradualmente farina, zucchero, tuorli, miele, sale, malto, vaniglia in bacche, burro e l'arancia candita per la colomba classica oppure il cioccolato fondente o altri ingredienti caratterizzanti a piacere; questo processo occupa circa un'ora, dopodiché l'impasto è pronto per la formatura. Si procede a spezzare il pastone nel peso desiderato ed ogni pezzatura deve essere "pirlata" con maestria, che risulterà fondamentale nel prodotto cotto, e posizionata nelle forme di cottura. Vanno in cella di lievitazione per circa sei ore, poi si passa alla glassatura ed infine alla cottura. Una volta cotte, vengono appese capovolte e lasciate a raffreddare per almeno dieci ore, quindi si può procedere al confezionamento.

Pur essendo una lavorazione prettamente artigianale, che comporta il 100% di lavoro manuale, ci si avvale della tecnologia in 4.0 per il controllo di tutto il processo, dal ricevimento delle materie prime alle verifiche delle pesate degli ingredienti, temperature, umidità ecc..

Tengo a precisare che i nostri lievitati sono prodotti destinati ad aziende, enoteche e negozi specializzati».

Riuscite a conciliare le esigenze della produzione con l'attenzione ad un discorso di sostenibilità?

«Assolutamente si, ad esempio con l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili, col controllo delle emissioni, col corretto smaltimento differenziato dei rifiuti, con l'approvvigionamento di imballi, ove possibile, in materiali riciclati».

Insomma, il vero segreto sta nel trinomio vincente: qualità, passione e tradizione.