



UNIONE PROVINCIALE
ARTIGIANI PADOVA
Confartigianato

SPECIALE MANGIARE ARTIGIANO

Un disciplinare stabilisce con chiarezza quali sono gli elementi di base e “inderogabili” che devono caratterizzare i prodotti che escono dalle botteghe artigiane. Una tutela anche per i consumatori.

Giusto per mettere le cose in chiaro. Per evitare confusioni o furbizie, ma soprattutto per tutelare i consumatori.

Questo lo spirito che anima “Gli ingredienti dell’Artigianalità”, un progetto di Confartigianato del Veneto, che ha l’obiettivo di fissare, certificare, qualificare le caratteristiche di base dei dolci di produzione artigiana.

Uno sforzo che va ben oltre la semplice difesa, ma che ha piuttosto lo scopo di “autenticare” la peculiare bontà di quello che fanno i pasticceri “veri” e promuovere la qualità e il gusto.

Dedicato agli alimenti del vivere “dolce”

Provare per credere: un dolce artigiano è proprio un’altra cosa. Non occorrono grandi analisi o palati sopraffini: basta recarsi in una pasticceria artigiana o in un buon panificio, acquistare un dolce uscito da poco dal forno e assaggiare. La diversità rispetto, tanto per citare un caso, all’identica tipologia di “prelibatezza” comprata in un market è palpabile, anzi gustabile. La fonte di tale palese diversità sta fondamentalmente in due caratteristiche: gli elementi di base e l’abilità artigiana.

Data per scontata (o variabile) la seconda, l’attenzione nello specifico si è rivolta alla qualità delle componenti. Una questione di fiducia, si potrebbe dire, confidando, appunto, nella correttezza dei pasticceri artigiani, nella loro volontà di mantenere fede a propositi e tradizioni.

Ma da oggi il consumatore può contare in una garanzia in più. Si tratta di una “certificazione”, sulla base di un disciplinare riguardante appunto “gli ingredienti dell’artigianalità”, rilasciata dal CSQA (uno dei più importanti Enti di certificazione, che opera a livello internazionale nei settori dell’agroalimentare), che attesta che l’azienda in questione nel realizzare i propri prodotti si attiene ad alcune scelte che garantiscono la qualità dei prodotti.

Il “disciplinare” parte da una premessa di fondo: “l’impresa artigiana si distingue nettamente dall’industria grazie ad una serie di fattori che definiscono le distanze da un tipo di produzione seriale e standardizzata in favore della produzione unica e nel contempo fortemente diversificata” che qualifica il lavoro dell’artigiano.

Per questo le materie prime utilizzate dagli artigiani stessi “devono necessariamente possedere standard qualitativi elevati per rispondere alle esigenze peculiari di queste lavorazioni”. La scelta degli elementi di base, dunque, diventa un “supporto fondamentale su cui poggiare la qualità del prodotto finito”, un valore aggiunto, “legato a saperi e tradizioni antiche ma capace di innovarsi nel tempo”.

La finalità del “disciplinare di produzione” è quindi quella di “tutelare le caratteristiche del prodotto artigiano nell’ambito dolciario” e tra l’altro “rendere tale prodotto chiaramente riconoscibile e distinguibile agli occhi” (anzi al gusto) dei consumatori.

Per questo il documento contiene un **elenco delle preparazioni di base** da cui derivano i prodotti di pasticceria (dalla pasta sfoglia ai vari tipi di crema) e l'insieme degli ingredienti caratterizzanti, propri della tradizione (dal burro, alle uova, al latte).

Non mancheranno ovviamente i controlli, in capo al CSQA, che riguarderanno tutte le aziende che avranno aderito al "disciplinare".

Si tratta di un progetto "totale". Le finalità dell'intervento riguardano infatti la progettazione, l'elaborazione e l'implementazione di un sistema aziendale di produzione in grado di valorizzare le peculiarità delle lavorazioni e dei prodotti artigianali. Come detto il sistema implementato si fonda sulla predisposizione di un disciplinare tecnico di produzione che è stato depositato presso un ente di certificazione riconosciuto a livello nazionale e internazionale.

Il disciplinare tecnico di produzione "definisce le caratteristiche delle produzioni artigianali del comparto dolciario. Le imprese partecipanti all'iniziativa hanno predisposto e applicato il disciplinare di produzione che si pone l'obiettivo di: tutelare le caratteristiche delle produzioni artigianali del comparto dolciario; promuovere e valorizzare la peculiarità delle lavorazioni e dei prodotti artigianali; rendere il prodotto artigianale chiaramente riconoscibile e distinguibile agli occhi dei consumatori".

Il disciplinare intende focalizzare l'attenzione sul significato dell'artigianalità quale processo in cui si devono evitare le semplificazioni, come l'uso di preparati semilavorati o di ingredienti già pronti, puntando invece alla qualità delle materie prime. La bontà del prodotto, infatti, dipende dalla qualità della materia prima utilizzata (burro, uova, latte, etc.) e dalle capacità e dall'esperienza dell'artigiano nella lavorazione dei prodotti, al fine di ottenere una qualità superiore largamente riconosciuta ed apprezzata dal consumatore ed un prodotto chiaramente identificabile e distinguibile dai prodotti di natura industriale".

Insomma, da oggi, per avere una garanzia in più sulla qualità del prodotto dolciario, oltre che sulla consuetudine e la fiducia nel pasticcere, il consumatore potrà contare anche su il rispetto del "Disciplinare" al quale dovranno attenersi tutte le aziende che avranno aderito all'iniziativa e che, come si dice in questi casi, esporranno in bella vista il marchio "Gli ingredienti dell'Artigianalità" di Confartigianato del Veneto.

Si tratta di una duplice garanzia per gli artigiani che avranno l'opportunità di differenziarsi in maniera trasparente rispetto alle produzioni industriali e per i consumatori che sapranno senza ombra di dubbio quali prodotti vanno ad acquistare e che cosa "si mettono in bocca".

Le **aziende** che hanno già ottenuto la certificazione sono: la Pasticceria Mazzari di Padova, la pasticceria Zanin di Mestre, la "da Venicio" di Arzignano e la pasticceria Bellunese di Deon di Belluno.

GLI INGREDIENTI CARATTERIZZANTI E QUELLI NON CONSENTITI

Ecco di seguito le caratteristiche degli ingredienti caratterizzanti.

Ingrediente Caratterizzante	Definizione degli ingredienti caratterizzanti	Ingredienti non consentiti
Burro	Burro ottenuto dalla centrifugazione di latte vaccino (definizione secondo la legge vigente) Altri grassi vegetali etc.	Margarina Altri grassi animali
Uova	Uova fresche (categoria A)	Ovoprodotti e ovoderivati

Latte	Uova pastorizzate etc.	
	Latte intero fresco pastorizzato	Latte in polvere magro o
	Latte intero a media cons.e (UHT o ultracalorizzato)	o scremato
	Latte intero a lunga cons. (es. latte sterilizzato)	Latte concentrato
	Latte intero in polvere materia grassa 26% /disidratati per creme etc.	Preparati liofilizzati

PREPARAZIONI DI BASE. MATERIE PRIME INDISPENSABILI

Per ogni preparazione di base considerata si definiscono gli ingredienti caratterizzanti, ovvero le materie prime la cui presenza determina la conformità del prodotto finale al presente disciplinare.

Preparazione di base	Ingredienti caratterizzanti
Pasta sfoglia	BURRO
Pasta frolla	BURRO, UOVA
Pan di spagna	UOVA
Pasta bigné	BURRO
Cake (massa montata)	BURRO, UOVA
Pasta lievitata per brioche e croissant	BURRO, UOVA
Pasta lievitata per panettoni e colombe	BURRO, UOVA
Crema pasticceria	UOVA, LATTE
Crema al burro	BURRO