

DALLA RICETTA MADRE

LA PRODUZIONE DELLE CHIACCHIERE HA DUE CARATTERISTICHE PRINCIPALI: STAGIONALITÀ E ARTIGIANALITÀ. E FRA LE NOVITÀ NON POTEVA MANCARE UNA LINEA BIO

di Lodovico Bevilacqua



Un impasto di farina fritto o cotto al forno e poi spolverato di zucchero a velo. Questa semplice ma gustosa ricetta ha molti nomi diversi: “bugie” in Liguria, “sfrappole” in Emilia, “fiocchetti” in Romagna, “frappe” nel Centro Italia. Ma forse è con l’appellativo di “chiacchiere” che questi croccanti dolci sono più conosciuti. Un altro aspetto è legato indissolubilmente a essi, o meglio un periodo dell’anno: il Carnevale. «Il nostro è un classico prodotto stagionale, che subisce delle impennate di richieste che culminano solitamente nel mese di febbraio, quando cade in genere il Carnevale». A parlare è Federico Pizzoccheri, che insieme al

fratello Fulvio conduce la Piuma d’Oro, storica azienda produttrice di chiacchiere del bergamasco. Per un dolce tradizionale, s’impone una ricetta tradizionale e questo è un punto su cui Pizzoccheri rivendica orgogliosamente la scelta produttiva: «Abbiamo sempre cercato di attenerci ai metodi classici, anche se l’aumento del volume del mercato e il particolare andamento del processo di produzione, con picchi e fasi più tranquille, ci ha spinto ad aggiornare le tecnologie di cui ci serviamo. Per fare questo però, abbiamo seguito il percorso inverso rispetto alla norma, cioè abbiamo adattato le nuove tecnologie alla ricetta madre e non il contrario, senza sacrificare la



La novità più recente sono le chiacchiere al kamut biologico al cento per cento, per le quali abbiamo ottenuto la certificazione bio

ricetta sull’altare della tecnologia, mantenendoci così fedeli alla genuinità consentita dalla lavorazione artigianale». La spinta innovativa che si accompagna alla vocazione tradizionale si evince anche dalla continua ricerca di nuovi prodotti. «La novità più recente – spiega in proposito Pizzoccheri – sono le chiacchiere al kamut biologico al cento per cento, per le quali abbiamo recentemente ottenuto la certificazione bio, importante riconoscimento della qualità e della salubrità del prodotto». Ma non si lavora solo sul gusto e sugli ingredienti. Carnevale, si

sa, è un periodo di originalità e bizzarria e questo ha dato ai ragazzi della Piuma d’Oro l’idea di creare una linea di chiacchiere dalla forma particolare, denominate “Le Tonde”. «Oltre a queste speciali novità, continuiamo a produrre tutti i nostri classici, dalle chiacchiere semplici a quelle zuccherate, da quelle guarnite con zucchero a velo a quelle decorate con il cacao, tutte disponibili sia confezionate che sfuse. Al tipico dolce di Carnevale – chiacchiere e bugie – si aggiungono le nostre linee di pasticceria secca, biscotti al burro, pane dei morti e fave morbide». Fiducioso per le novità che la

nuova stagione dolciaria propone, Federico Pizzoccheri conclude lasciando trapelare grande compiacimento per l’andamento del biscottificio: «Ci possiamo dire estremamente soddisfatti, poiché nonostante le avversità del mercato abbiamo fatto crescere l’azienda facendola diventare un punto di riferimento. E, cosa molto importante, ci siamo mantenuti fedeli alla tradizione artigianale dolciaria che fa parte del nostro essere. Le difficoltà insite nella lavorazione di un prodotto stagionale sono notevoli, ma la nostra struttura aziendale ci permette di superarle tutte brillantemente». ❖

La Piuma d’Oro ha sede a Treviglio (BG) www.piumadoro.com