

# Le chiacchiere “fuori stagione”

Uno dei prodotti più conosciuti e amati della tradizione gastronomica italiana è realizzato ancora con le ricette di una volta.

Federico Pizzoccheri racconta i segreti delle chiacchiere di Carnevale

«La mission è quella di esportare un'eccellenza della nostra cucina che a differenza dell'Italia, dove ha una portata stagionale, nel resto del mondo potrebbe essere consumata anche negli altri periodi dell'anno». Con queste parole Federico Pizzoccheri, amministratore della Piuma d'oro, azienda storica produttrice dei dolci di ricorrenza durante il periodo di Carnevale, descrive il futuro delle chiacchiere – o bugie, sfrappole, frappe o fiocchetti a seconda della regione italiana in cui si abita. «Stiamo lavorando per cominciare a esportare i nostri prodotti, ma anche per consolidare ulteriormente il nostro marchio sul territorio nazionale, dove le catene della grande distribuzione si stanno orientando sempre più verso il concetto della qualità al giusto prezzo



**Per la produzione delle nostre chiacchiere, utilizziamo ancora la ricetta madre tradizionale**

e dove la nostra serietà, professionalità e qualità dei dolci ci stanno regalando grandi soddisfazioni». La Piuma d'oro, che nel solo periodo di Carnevale matura ben il 90 per cento del proprio fatturato, svolgendo quindi un lavoro prettamente stagio-

nale, continua a produrre un dolce tradizionale seguendo una ricetta tradizionale. «È un punto d'orgoglio per noi – commenta Federico Pizzoccheri, aiutato nella gestione dell'impresa dal fratello Fulvio – poter dire di realizzare le chiacchiere attenendoci tuttora ai



**90%**

*La Piuma d'oro SRI matura il 90 per cento del proprio volume d'affari durante il periodo di Carnevale*

certificazione bio, un riconoscimento davvero importante per assicurare la qualità e la salubrità delle nostre frappe».

Sono quelli appena citati gli ingredienti che hanno permesso alla Piuma d'oro di vivere un 2013 all'insegna dell'incremento delle vendite. «Il trend di crescita ci sta accompagnando costantemente ormai da un decennio, e siamo sicuri sia dovuto al cambio di marcia effettuato dall'azienda per poter raggiungere livelli di eccellenza sia in termini di qualità di servizio che di presenza sul mercato e di forza lavoro istruita e altamente preparata. Inoltre, l'aver sempre investito nei luoghi e negli impianti di produzione e l'aver creato una struttura snella, flessibile e in grado di passare da 10 a 100 dipendenti durante i picchi di produzione ci ha consentito di non risentire della crisi economica che attanaglia da tempo il settore alimentare». È doveroso aggiungere che la Piuma d'oro non produce solo chiacchiere, e infatti a esse affianca un'ampia gamma di dolci amati da grandi e piccini. «Alla produzione di frappe classiche (semplici o zuccherate, guarnite con zucchero a velo o decorate con il cacao) e frappe particolari (come Le Tonde, caratterizzate da una forma originale in linea con lo spirito carnevalesco) uniamo una produzione di pasticceria

metodi classici. Nonostante l'utilizzo di moderne tecnologie, non abbiamo voluto adattare le ricette ai macchinari, bensì abbiamo fatto il contrario, adattando la tecnologia alla ricetta madre di questi dolci capaci di rendere il Carnevale così speciale. In altre parole, ci siamo mantenuti fedeli alla genuinità di una lavorazione artigianale. A questa vocazione classica, però, affianchiamo anche scelte innovative, come quella di realizzare chiacchiere di kamut biologico al cento per cento, prodotto per il quale abbiamo ottenuto la

La Piuma d'oro SRI si trova a Treviglio (BG) [www.piumadoro.com](http://www.piumadoro.com)



## La stagionalità delle chiacchiere

**Condurre un lavoro prettamente stagionale significa avere un determinato periodo dell'anno in cui l'azienda deve far fronte a prestazioni produttive fuori dall'ordinario. «Per essere all'altezza della situazione – dice Federico Pizzoccheri – sono necessarie tempestività, precisione e capacità di rispettare i tempi di consegna». Qualità che la Piuma d'oro possiede di certo, visto che nel periodo di Carnevale è in grado di produrre e consegnare le chiacchiere entro massimo settantadue ore dall'ordine, portando così sulle tavole degli italiani cibi freschissimi, ancora caldi e fragranti.**

secca, biscotti al burro, pane dei morti e fave morbide. In particolare è il biscottificio a far registrare risultati piuttosto soddisfacenti». In conclusione, lavorare un prodotto stagionale, e per di più farlo in modo artigianale, non è certo facile, ma la Piuma d'oro continua a dimostrarsi all'altezza della sfida, diventando un punto di riferimento per la produzione di chiacchiere.

*Emanuela Caruso*