



Un buon prodotto? Il 99% è nell'impasto

Ecco perché è importante scegliere un'ottima impastatrice

Nell'attività di una pizzeria gli attrezzi e le attrezzature sono gli strumenti che aiutano il lavoro del pizzaiolo e contribuiscono al risultato finale. Si pone grandissima attenzione, ad esempio, alla scelta del forno, prima di tutto optando per il tipo cottura (legna, gas, forno): ma la pizza nasce dall'impasto e la cottura è solo l'ultima fase: per questo motivo, in queste pagine, vogliamo spiegare ai lettori quanto sia essenziale e non marginale, la scelta di un'attrezzatura quale l'impastatrice. Ci aiuta in questo percorso **Lorenzo Pagnoni**, responsabile qualità **Bertuetti**.

Come si è evoluto il mondo degli impasti in pizzeria negli ultimi vent'anni e quindi come si sono evolute le

macchine impastatrici?

«Il mondo degli impasti in pizzeria si è mosso verso la riscoperta e lo sviluppo di materie prime, farine in particolare, di maggiore qualità, qualità necessaria per differenziarsi in un mercato tra artigiani sempre più competitivo e globalizzato e una clientela sempre più esigente. L'impasto è diventato più omogeneo con un processo di trasformazione delle proteine regolare, ossigenato ed elastico, con ricette con maggiore contenuto di acqua, caratteristiche necessarie per ottenere prodotti maggiormente gustosi, ma anche digeribili. Di conseguenza la scelta dell'impastatrice è ricaduta sempre più su macchine professionali, con caratteristiche specifiche che garantissero e valorizzassero queste peculiarità».

Possiamo parlare di evoluzione di impasti e impastatrici anche nel mondo della panificazione e della pasticceria?

«L'evoluzione degli impasti nella panificazione era già da tempo avvenuta, con la riscoperta di processi di produzione, di farine e altri ingredienti con caratteristiche di qualità; una riscoperta necessaria per i piccoli e medi artigiani per differenziarsi sia tra loro che nei confronti della grande distribuzione, che aveva iniziato a dominare a livello di presenza commerciale. L'evoluzione che sta avvenendo ora negli impasti da pizza è un processo dunque che ripete l'esperienza della panificazione, ma ha i vantaggi di poter affidarsi a tecnologie esistenti e già validate».

Cosa possiamo dire ai nostri lettori per far comprendere loro quanto sia essenziale e non marginale, la scelta dell'impastatrice?

«Un impasto di qualità garantisce al 99% la buona riuscita del prodotto finale, così viceversa una impastatrice che ha caratteristiche tecniche non all'altezza può non rendere completamente la "bontà" degli ingredienti utilizzati. L'impastatrice dunque è determinante per la buona riuscita di tutto il processo, consente di valorizzare gli ingredienti mantenendo l'artigianalità del prodotto finale seppur con processi di produzione efficienti. Per quanto riguarda la nostra linea di impastatrici **Turbomix**, possiamo per esempio, dire, che hanno caratteristiche che garantiscono grande efficienza; 110 battute in 1ª velocità e 220 battute in 2ª velocità consentono un assorbimento maggiore di parti liquide e una trasformazione più omogenea delle proteine delle materie prime; c'è un superiore assorbimento di aria e acqua grazie alla spirale che spinge l'impasto verso il



basso, aprendo le molecole del glutine per una maggiore ossigenazione; si ottiene un impasto con caratteristiche artigianali, come se impastato a mano come una volta, ma con tempi più ristretti».



Ci racconti le caratteristiche tecniche e i plus di due modelli della vostra linea di impastatrici: il modello più venduto e quello che per voi rappresenta "la Ferrari" della vostra azienda.

«Le macchine di riferimento per le pizzerie sono i modelli da 40 e 60 kg di impasto. Consentono di impastare anche piccolissime quantità senza perdere in efficienza. Derivano dalle impastatrici professionali per la panificazione (con vasche fino a 300 kg), hanno dunque le caratteristiche costruttive di macchine di livello superiore nonché tecnologia collaudata con installazioni di successo in tutto il mondo e l'esperienza del know-how di un'azienda leader nel settore della panificazione dal 1930 come Bertuetti».

www.bertuetti.it - <http://turbomix.it/>