



## MASSIMILIANO LUNARDI

Azienda: FRATELLI LUNARDI Quarrata

classe 1970

Titolare e pasticcere della Fratelli Lunardi. Lavoro nell'azienda di famiglia (un forno artigianale) da sempre. Dai primi anni 80 ho la responsabilità dell'intera produzione di dolci da forno, dal 2000 anche del pane. Lavoro con i nostri lieviti madre, di oltre 80 anni, l'uno su panno, l'altro in acqua, li scelgo e li adopero a seconda delle produzioni da fare. Lavoro solo con materia prime selezionate, sono un autodidatta nel mio mestiere, in continuo raffronto e confronto con pasticceri e fornitori che stimo. Innamorato della pasticceria francese, ne sono stato profondamente influenzato da una parte,

dall'altra seguo le ricette tradizionali Toscane e in particolare pistoiesi, rivisitandole in termini di qualità degli ingredienti e bilanciamento delle ricette.

Lavoro sui grandi lievitati da oltre 30 anni, oramai la ricetta è stabile e consolidata da 20.

Ecco di seguito alcune informazioni.

Il CLASSICO PANETTONE Ricoperto con glassa alle nocciole, mandorle intere e granella di zucchero

INGREDIENTI: farina di **grano** tipo 00, **burro (latte)**, tuorlo d'**uovo**, arancia candita (scorzone di arancia Italiana, sciroppo di glucosio e zucchero), uvetta, zucchero. Lievito naturale (farina di **grano** tipo 0 e acqua), acqua, miele Italiano, limone e cedro canditi in proporzione variabile (scorza di limone e cedro Italiano, sciroppo di glucosio e zucchero), **latte** intero, sale, scorza di arancia fresca, amido di mais, vaniglia naturale.

GLASSA: zucchero (di cui in granella 3%), **mandorle** Sicilia (di cui intere 5%), albume d'**uovo**, amido di mais, **nocciole** Piemonte IGP 1%, armelline.

### Per spiegare la preparazione del nostro Panettone, ecco le parole di Massimiliano:

“Ho iniziato a fare Il Panettone quando avevo 16 anni: in 30 anni ho raffinato la manualità, l'occhio, la sensibilità, l'organizzazione dell'intero processo. È un lunghissimo percorso, la cui durata viene decisa in gran parte dal lievito, perché io lavoro SOLO con lievito di pasta madre, senza l'impiego di starter (il lievito di birra). Sai che cosa comporta questo? Attendere... Attendere che il lievito faccia il suo lavoro, devo restare disponibile ai suoi “umori”, ma ne vale la pena, soprattutto in termini di digeribilità, perché la lievitazione lenta naturale rispetta la nostra flora batterica, senza aggredire lo stomaco. Insomma, per fare Il Panettone, io impiego non meno di 2 giorni. Si parte alle 4.00 quando il panettiere inizia a far lavorare i lieviti e, alle 16.00, posso iniziare con il primo impasto fatto da burro, zucchero e tuorli di uova bio di galline allevate a terra.

L'impasto riposa per tutta la notte e, alla mattina del giorno dopo, di buon ora, aggiungo i morbidissimi cubotti di arancia, cedro e limone canditi e l'uvetta passa. Solo dopo un'oretta di riposo posso spezzare l'impasto e creare le forme. A questo punto parte la lievitazione e non mi resta che aspettare. Quanto? Boh...12 ore...24 ore... A seconda di come lavora il lievito. Per sapere quando saranno pronti mi basta guardarli, non c'è altro modo.

Quando sarà ora, iniziamo a glassarli: faccio una crema con mandorle, nocciole e zucchero e li cospargo di mandorle intere e granella di zucchero. Ora, via! Di corsa in forno per il tempo dovuto rispetto alla

grammatura. All'uscita, per restare soffici, li capovolgo come tutti i lievitati importanti (noi usiamo ancora i ferri della maglia per afferrargli). Una volta freddati, sono finalmente pronti per essere confezionati.

...che profumi! I Panettoni dei Fratelli Lunardi resteranno fragranti e morbidi per 40-45 giorni, non di più, perché a me non piacciono i conservanti!"

**Ingredienti, qualche informazione in dettaglio:**

**LIEVITI:** noi impieghiamo il nostro lievito madre, di proprietà della nostra famiglia da oltre 80 anni. Ne abbiamo in realtà due: uno che teniamo in acqua e l'altro avvolto nei teli, li mixiamo a seconda dell'acidità che vogliamo ottenere, quindi del prodotto finale.

**BURRO:** usiamo solo burri freschi di latteria, da centrifuga, facciamo noi un blend usando burri dalla Normandia, Bretagna e Piemonte

**CANDITI:** l'arancia, il limone e il cedro che impieghiamo sono canditi da fresco in vasche aperte, in maniera naturale. Impiegano così oltre 18 ore.

**MIELE DI ACACIA:** dalle colline lucchesi

**VANIGLIA:** usiamo due varietà di Vaniglia: la bourbon e la pleniflora, e facciamo un blend usando più provenienze: Madagascar, Polinesia, Messico e papa Nuova Guinea.