



GIANLUCA CASADEI E LA MOGLIE VALENTINA NEL LABORATORIO DI GAMBETTOLA CON ALCUNE DELLE LORO CREAZIONI PER IL NATALE 2024



PASTICCERIA CASADEI IL PANETTONE DEI RICORDI

Nella zona artigianale di Gambettola Gianluca Casadei lievita con pasta madre e ingredienti romagnoli
Novità: il panettone salato pere Igp e Formaggio di fossa

LAURA GIORGI
GAMBETTOLA

Una ne pensa, come minimo una al giorno, e cento ne fa. Gianluca Casadei conduce con assoluto entusiasmo la sua pasticceria nella zona artigianale di Gambettola (via del Lavoro 25/27) da 35 anni. Da almeno 15 anni tosta da sé il proprio caffè scegliendo chicchi di qualità e realizzando oltre che per il proprio locale anche per alcuni clienti le proprie miscele, produce in proprio anche il gelato, e a Natale...“inventa” panettoni. Quello tradizionale basterebbe a convincere tutti, nella selva di proposte griffate che imperversano, il suo colpisce per la qualità della materia prima, la consistenza soffice dell'impasto data da una lievitazione perfetta, merito probabilmente del lievito madre di cui lui è un “accademico” da tempi non sospetti, dal 2022 Gianluca Casadei è anche uno dei maestri dell'Accademia maestri del lievito madre e del Panettone italiano. Ma quando si ama profondamente il proprio lavoro, la creatività è difficile da tenere a bada. Insieme alla moglie Valentina, e in attesa del rientro dagli studi all'estero del figlio Leonardo, in questo periodo si concentra sul-

la produzione dei lievitati natalizi per eccellenza, e ancora per la prossima settimana infornerà. Un lavoro stagionale per prodotti che non conoscono aggiunte di conservanti ma solo di ingredienti freschissimi, a cui lui imprime la propria firma e un tocco dichiaratamente romagnolo. La novità di quest'anno è un originalissimo panettone salato che alla vena dolce dell'impasto, vede l'utilizzo dello squacquerone al posto del burro, unisce la sapidità inconfondibile del Formaggio di fossa soglianese Dop e al posto dei canditi aggiunge cubetti di pera di Romagna Igp macerata nel Sangiovese. Più convincente a morsi che a parole, è un panettone da “aperitivo” che ha stupito favorevolmente all'assaggio del lancio nelle scorse settimane. Ma per tornare al dolce, detto dell'ottima versione classica con glassatura di zucchero e mandorle e condimento canonico di uvetta e canditi di arancia, l'“invenzione” made in Gambettola firmata Casadei è l'Amarcord, anche in questo caso con una farcitura ad alto tasso di romagnolità, al suo secondo anno di produzione. «Volevo fare un panettone che contenesse la Romagna e i miei ricordi - racconta Gianluca -. E un mio ricordo chiarissimo di bambino è certamente legato ai

mandarini che sulla tavola arrivavano proprio a Natale, ma anche alle albicocche e in particolare ai noccioli che d'estate erano stati conservati ed essiccati al sole e venivano schiacciati per ricavarne la mandorla. C'era una varietà in particolare che aveva questo nocciolo edibile in tutto e per tutto simile a una mandorla, la Reale di Imola, oggi pressoché introvabile. Così ho pensato che anziché l'arancia avrei candito i mandarini, mentre al posto dell'uvetta ho inserito delle gocce di marzapane fatto con le armelline, insomma una sorta di marzapane romagnolo. Poi visto che sono goloso, ho pensato a una copertura di cioccolato». Al morso è originale e inusuale quanto piacevole, l'abbinamento mandarino e mandorla amara dell'albicocca molto azzecato. Per preservare questo panettone speciale al meglio, Casadei ha poi pensato di conservarlo in atmosfera modificata prima di riporlo all'interno di una bella scatola illustrata dal pittore cesenate Romano Buratti. Nel listino natalizio della pasticceria Casadei ci sono anche altre versioni di panettone: Equatoria-



IN ALTO IL PANETTONE AMARCORD GLASSATO AL CIOCCOLATO E ALCUNE VARIANTI CON PERE E CIOCCOLATO E CON FARCITURA AL PISTACCHIO

le “55” (cioccolato fondente 55%, con copertura cioccolato al latte); Kaiser (Pera Igp dell'Emilia Romagna e cioccolato), Frutti di bosco, Cappuccino (impasto al caffè e cioccolato bianco), Pistacchio (con cioccolato bianco e sac a poche al pistacchio). Nella selva di panettoni artigianali di ogni tipo e provenienza, la proposta creativa di Gianluca Ca-

sadei è una scoperta e una piacevole sorpresa, l'utilizzo del lievito madre usato con evidente maestria rende l'impasto anche particolarmente digeribile.