

È DA QUESTE DUE NOBILI MATERIE  
PRIME CHE GIAMBATTISTA  
MONTANARI HA COLTIVATO  
LA SUA PASSIONE PER  
LA PASTICCERIA, DIVENTANDO  
PROFONDO ESPERTO DELLA  
LIEVITAZIONE E DELLA SFOGLIA,  
MA NON SOLO. UN AMORE  
CONDIVISO CON TUTTI I COLLEGHI,  
GRAZIE ALLE SUE SPICcate DOTI  
DIVULGATIVE. CE NE PARLA LUI  
IN QUESTA INTERVISTA FIRMATA  
DA UNA "PENNA ECCELLENTE...  
RUBATA AL LABORATORIO",  
LEONARDO DI CARLO!

# PER AMORE DI BURRO E FARINA

La sua tecnica e le sue ricette appaiono da tempo su queste pagine e non solo: il nome di **Giambattista Montanari** è ormai associato al mondo della lievitazione e della sfoglia, delle farine e del burro, argomenti che studia e "racconta" con passione, precisione e grande capacità divulgativa. Da qui il desiderio e la curiosità di conoscerlo meglio e di offrirvi il suo "lato personale". E chi meglio di un suo collega ed amico quale intervistatore d'eccellenza!? E così **Leonardo Di Carlo** si trasforma in giornalista, divertendosi a svelare il "vero Giambattista". Sempre in viaggio lungo lo Stivale, Montanari tiene corsi di formazione, essendo dal 2006 tecnico dimostratore Corman Professional. Nasce a Forlì e inizia la carriera nel 1979; ha avviato e gestito diverse pasticcerie e collezionato numerosi premi, partecipando a concorsi nazionali ed internazionali. A detta di tanti colleghi, egli si contraddistingue per la grande passione contagiosa, per la professionalità e la creatività, doti che, spalmate per la sua imponente altezza, ben si notano!

Giambattista è a disposizione per fornire informazioni su prodotti, consigli e suggerimenti per nuove ricette scrivendo a [gb.montanari@cormanspa.it](mailto:gb.montanari@cormanspa.it) o su [www.lechef.be](http://www.lechef.be).

## Come e perché sei diventato pasticcere?

Per caso. A 14 anni ho iniziato a fare il barista nel periodo estivo. Poi a 16 anni, cercando lavoro, ho visto fuori da un bar-pasticceria "Cercasi apprendista". Pensando cercassero un apprendista barista mi sono proposto ma la posizione era quella di apprendista per il laboratorio di pasticceria. La proposta mi incuriosì e, così, il 16 febbraio 1979 ho iniziato questo magnifico lavoro che, nel corso degli anni, si è trasformato in amore e passione.

## E perché ti sei specializzato nei lieviti, nella sfoglia...?

I prodotti lievitati e di sfoglia sono "vivi" e il risultato infatti è "variabile": dipende dalla qualità e tipologia delle materie prime impiegate, prime tra tutte burro e farina, dalla qualità dell'acqua, dalle metodologie d'impasto e lavorazione. Per un ottimo risultato è necessario sempre studiare la soluzione migliore, capire le problematiche che si incontrano e identificare il giusto rimedio. Tutto questo mi affascina ed è uno stimolo per continuare a migliorare. È necessario capire cosa succede dentro un impasto, sapere come si legano le materie prime e saper controllare gli imprevisti.



Giambattista Montanari, Leonardo Di Carlo e Alessandro Giudici. Tre amici, tre colleghi: il primo e il terzo hanno inoltre collaborato con il secondo per il manuale "Tradizione in Evoluzione" (Chirioti Editori).



### E come hai "fatto lievitare" la tua conoscenza?

Lavorando e studiando sempre. Dal 1979 ho sempre lavorato e l'esperienza è fondamentale. E ho sulle spalle tanti anni passati in pasticceria con le mani in pasta, prima come dipendente e poi come titolare. Ma non basta. È importante il continuo confronto e, come per qualsiasi mestiere, la voglia di mettersi sempre in gioco. Ho frequentato tanti corsi di aggiornamento, dalle dimostrazioni organizzate da aziende a percorsi formativi più strutturati presso scuole accreditate, come Cast Alimenti e Boscolo Etoile. Avendo una grande passione per questo mestiere e un'insaziabile curiosità, leggo e studio testi di chimica alimentare, le cui nozioni mi permettono di valutare in modo teorico ciò che poi sperimento nella pratica. Mi ha inoltre arricchito molto l'esperienza in **Corman** dal 2006, come tecnico: mi dedico ai miei colleghi artigiani, attraverso affiancamenti one to one e corsi di gruppo. Anche questa attività mi permette di arricchirmi grazie al continuo scambio con altri professionisti.

### In quale modo concepisci e realizzi i tuoi prodotti?

Cerco di sviluppare sempre prodotti nuovi, non banali e comuni. Ma allo stesso tempo "facili" nel procedimento e negli ingredienti.

### Quanto tempo dedichi a ricerca e sviluppo?

Dedico molto tempo allo studio dei nuovi prodotti. La parte "teorica", ossia tipologia prodotto, ingredienti, accostamento sapori, bilanciamenti. Passo le sere della settimana in albergo, in giro per l'Italia, e le dedico a questa attività. Quindi butto giù la ricetta che poi sperimento in laboratorio, facendo le eventuali modifiche.

### Meglio burro, margarina o melange?

Si tratta di prodotti molto diversi tra loro, anche se finalizzati allo stesso utilizzo. In generale la scelta che un professionista fa tra burro, margarina e melange dipende da due fattori: prezzo (margarina e melange hanno solitamente un costo inferiore rispetto al burro) ed esigenze di lavorabilità.

### Spiegaci al meglio la differenza tra queste materie grasse

Il burro è la materia grassa migliore in pasticceria: è naturale e non subisce processi di lavorazione atti ad alterarne le caratteristiche. È ricco di elementi indispensabili al nostro organismo come le vitamine A, D, E e K; conferisce al prodotto finito gusto e profumo superiori ed ineguagliabili rispetto agli altri grassi. Altro fattore molto importante è l'elevata digeribilità pari al 97%, oltre a lasciare il palato pulito ed avere eccellenti qualità organolettiche. Se si utilizza un prodotto

di elevata qualità si ha anche la garanzia di una migliore lavorabilità. In ogni caso richiede qualche accorgimento in più rispetto a margarina e melange.

Dall'altra parte margarine e melange garantiscono una più facile lavorazione. Alcuni professionisti infatti temono di incontrare difficoltà nella lavorazione del burro, in particolare per la laminazione, e scelgono altre tipologie di materia grassa (melange o margarine).

### Burro piatto o da impasto: cosa cambia nel prodotto?

In termini di sapore e profumo, niente. Cambiano dal punto di vista della struttura: il **burro da impasto** è cremoso, facilmente incorporabile e montabile. Il **burro piatto** è studiato per sfogliare croissant, pasta lievitata sfogliata e pasta sfoglia. Ha quindi una struttura plastica che gli permette di sopportare bene la laminazione. Il burro da impasto non è dotato di questa caratteristica e quindi lo sconsiglio per la laminazione. Inoltre, è importante precisare che non tutti i burri sono uguali. A mio avviso, per ottimi risultati, è fondamentale scegliere sempre un burro di elevata qualità che garantisce, oltre ad una maggiore lavorabilità, un prodotto finito qualitativamente migliore in termini di sapore, profumo, struttura e conservabilità.

### Ci indichi un tuo prodotto light, magari privo di grassi, ideale per la colazione?

Al mattino il nostro organismo ha bisogno di assumere circa il 30% di grassi sul totale dell'alimentazione giornaliera. I grassi in pasticceria sono un ingrediente fondamentale in qualsiasi preparazione, in quanto solo questi conferiscono sapore, morbidezza, conservabilità del prodotto finito. Quindi, anche un prodotto light deve avere una percentuale di grassi. È però fondamentale utilizzare solo grassi di elevata qualità, ma in giusta quantità.

Uno dei prodotti leggeri che preferisco è il **cornetto all'Isomalto**: nella mia ricetta è presente il burro, anche se in quantità ridotta, perché è fondamentale per conferire sapore e croccantezza. È realizzato con zuccheri naturali (fruttosio e Isomalto) e quindi più adatti a persone che hanno problemi di glicemia o che prestano attenzione alla linea, in quanto sono meno calorici.

### Qual è il prodotto che più ti affascina nel mondo della pasticceria?

Sicuramente i grandi lievitati a base di lievito naturale. Si tratta di un mondo affascinante proprio per le tante variabili che possono complicare la lavorazione e la necessità di conoscere bene la materia, ma il risultato ripaga ampiamente!



**Come imposti il tuo lavoro di tecnico Corman presso le pasticcerie?**

Lavoro ormai da oltre 6 anni come tecnico pasticciere Corman. Il mio ruolo è finalizzato a fornire un servizio ai clienti. La filosofia aziendale infatti è quella di offrire prodotti di elevata qualità, dando un alto contenuto di servizio tramite affiancamenti *one to one* e corsi di formazione. E poi lavoro in costante contatto con i concessionari presenti in modo capillare in tutta Italia: con loro pianifico e organizzo interventi mirati individuali presso pasticcerie e panifici, e corsi di gruppo presso le aule-laboratorio dei concessionari.

**Dacci un tuo consiglio spassionato, per tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo dolce mondo!**

Questo è un lavoro di sacrifici, non dimentichiamolo: l'unico modo per continuare a farlo è avere grande passione e amore per ciò che si fa.

**Dove sta andando secondo te la pasticceria e il mondo dei lievitati in specifico?**

Bella domanda! Il mondo dei lievitati negli ultimi anni ha visto proliferare una marea di prodotti surgelati, non sempre di ottima qualità. Credo

che un prodotto artigianale fatto nella giusta maniera sia ancora preferito ed è per questo che confido in una crescita professionale del settore per meglio contrastare tale tendenza. Inoltre, pianificando e organizzando meglio la produzione in laboratorio, si possono ottenere economie di scala, continuando ad offrire un prodotto artigianale qualitativamente superiore.

**A parere tuo ci sono margini di innovazione interessanti per il mondo dei lievitati?**

L'innovazione dev'essere in termini di qualità. In effetti noto con piacere che il settore pasticceria e panificazione si sta muovendo in questa direzione. Credo che per crescere ed innovarsi i professionisti debbano puntare su una produzione di qualità costante, in termini di materie prime, processi di produzione, attrezzature, organizzazione del lavoro, formazione del personale, presentazione e immagine del punto vendita, varietà dei prodotti offerti, educazione del consumatore alla qualità...

Leonardo Di Carlo

## CORNETTI ALL'ISOMALTO

farina 300 w p/l 0,45	g	1.000
fruttosio	g	100
Burro Corman liquido 99,9% mg	g	80
Isomalto	g	150
lievito di birra	g	20
sale	g	20
latte o acqua	g	300
vaniglia	g	3

Burro piatto per incasso		
Burro Extra Corman 82% mg - placche	g	500

Preparare una biga con 200 g di farina, lievito e 100 g di acqua. Fare puntare due volte, quindi impastare mettendo, nell'ordine, farina, latte, Isomalto, miele, sale e burro liquido Corman miscelato con la vaniglia. Fare puntare, mettere in frigo per una notte. Il giorno successivo, laminare con burro piatto. Cottura a 180°C per 20 minuti.

Giambattista Montanari  
Foto Antonio Castellani

