

Mauro Morandin

Les grands produits au levain - Panettone et Colomba



Entretien du 17.03.2022

En Vallée d'Aoste, dans la ville de Saint Vincent, il y a un pâtissier qui sait encore susciter de fortes émotions avec ses desserts. Mauro Morandin, un maître au talent incontestable et l'un des rares gardiens du véritable savoir-faire pâtissier.

Aujourd'hui, on parle beaucoup de produits artisanaux, de méthodes anciennes et de respect des matières premières, mais si nous regardons vraiment les listes d'ingrédients de nombreux producteurs alimentaires et de nombreux laboratoires artisanaux, nous trouvons souvent des produits semi-finis, des additifs chimiques et des conservateurs qui ne sont pas vraiment naturels; il faut dire que cela tient aussi à une législation qui laisse

encore trop de place à l'interprétation du terme artisanat.

Mauro Morandin est reconnu dans le monde entier pour être un résilient dans le traitement en circuit fermé des ingrédients, c'est-à-dire tous fabriqués par lui et ses collaborateurs, sans aucune intervention extérieure.

Nous l'avons interviewé et lui avons demandé comment il fabriquait ses grands produits au levain, le Panettone et la Colomba de Pâques, un travail qui commence à cette période de l'année avec le choix des farines:

"Juste dans la période précédant Pâques, le moulin de confiance procède à la mouture du blé récolté en



octobre de l'année précédente. Une fois le broyage terminé, Il Mulino prépare et soumet différentes farines mélangées, toutes exclusivement d'origine italienne, que nous essayons. Le mélange sert à équilibrer la farine et à lui donner la force nécessaire pour maintenir le gluten inchangé pendant la longue levée et, en même temps, maintenir intacte l'élasticité de la pâte. La farine doit être d'excellente qualité sinon il faut recourir à des additifs chimiques pour permettre une levée correcte.

Nous n'utilisons aucun additif chimique et donc, tant notre panettone que notre colomba, pour lever, ne peuvent compter que sur la qualité de la farine. Pour cette raison, nos produits sont absolument digestibles et la pâte, lors de sa préparation, doit filer comme si elle était du coton.

Tous les ingrédients de la pâte sont faits maison: nous choisissons les agrumes de Calabre, tandis que les abricots proviennent de nos vergers. Le reste des fruits nécessaires est tous d'origine italienne. Le confisage des fruits est réalisé par nos soins, dans les cuves à ciel ouvert, selon les règles des techniques les plus anciennes. Pour la phase de cuisson du produit, j'ai fait construire un four selon mon projet. La cuisine est essentielle pour avoir un produit de haute qualité avec un goût unique. Pendant la cuisson, les amidons de la farine changent également et développent la capacité de retenir l'eau dans la pâte, ce qui permet au produit de durer plus longtemps dans le temps, sans avoir à ajouter d'additifs chimiques.



Le gluten est divisé et désintégré jusqu'à 60 %, ce qui augmente considérablement la digestibilité du produit.

Lors de la cuisson également, les graisses du beurre se transforment et de triglycérides elles deviennent des diglycérides: cela signifie que le beurre est mis dans la pâte mais, après la cuisson, l'huile est consommée. Tout cela est démontré par diverses analyses réalisées sur le

produit final qui ont fait l'objet de divers mémoires de fin d'études.

Ce n'est pas un hasard si notre panettone et notre colomba sont consommés par des personnes atteintes de maladies gastro-intestinales graves. Même s'il s'agit d'un dessert, nous réussissons quand même à faire un produit qui peut exciter. La seule limitation est que, étant un produit absolument naturel, il ne peut jamais être identique à lui-même. La nature n'est pas parfaite mais elle est harmonieuse.

C'est ce que je recherche dans mes produits, non pas la perfection, toujours égale à elle-même, qui nécessite l'utilisation d'additifs chimiques, mais une harmonie comme dans la nature, jamais égale à elle-même".