

Articolo di Alex Zicarelli



Oggi presentiamo lo Chef pasticcere Nicola Obliato, titolare della Pasticceria Mille Dolcezze sita a Frattamaggiore a pochi chilometri da Napoli, e recentemente nominato Presidente ICC (l'Italian Culinary Consortium) Chef pasticceri per Napoli e provincia. Il nostro Chef Nicola cura personalmente la produzione controllando sempre gli ingredienti e, soprattutto, la perfetta esecuzione delle ricette. I suoi dolci, infatti, sono tra i più conosciuti ed apprezzati della zona ma non solo, potendosi fregiare, tra l'altro, anche della Medaglia d'Oro come migliore colomba d'Italia. La sua pasticceria è gestita seguendo pochi ma fondamentali principi: la ricerca del gusto, della creatività e della bellezza, producendo in proprio dal dolce al salato, dal panettone di vari tipi alle colombe, dalle uova di cioccolato alle praline e tanto altro, rigorosamente utilizzando solo materie prime di alta qualità. Il suo amore per la pasticceria - ci dice il nostro Chef Nicola - nasce dopo un grande problema di salute personale, un aneurisma cerebrale con emorragia sub craniale avuto e fortunatamente superato all'età di 32 anni, circa 11 anni fa. Il suo percorso professionale ha varie tappe: dall'Associazione Pasticcieri Napoletani alla Scuola Dolce e Salato, poi alcuni corsi professionali privati con frequentazioni con diversi Maestri pasticceri italiani e stranieri fino alla partecipazione sempre più convinta a diversi concorsi sul panettone e lievito madre vivo, tra cui quello vinto come giuria popolare alla manifestazione Panettone Senza Confini, la medaglia d'oro a Parma per il suo panettone al caffè, 2 volte finalista mondiale italiano tra cui quello del SIGEP, il Premio Eccellenza della pasticceria napoletana a Napoli e poi a Roma. Vanta inoltre diversi stages formativi con diversi maestri pasticceri di caratura mondiale come Aniello Di Caprio e Stefano Laghi. La sua pasticceria è un connubio di profumi, sapori e degustazioni di diverse varietà di Panettone Artigianale Nazionale con l'esaltazione dei prodotti del territorio campano valorizzando le metodiche di preparazione, preservando la tradizione e l'artigianalità attraverso l'innovazione e il giusto bilanciamento dei prodotti utilizzati. Lo scopo è promuovere il territorio e la produzione locale, diffondere la conoscenza della Pasticceria Tradizionale Napoletana e stimolare un nuovo approccio al mondo della tradizione artigianale dei dolci del Sud. Inoltre fa diversi eventi di beneficenza all'anno, sia per il suo trascorso personale che per

il suo innato amore e passione per la sua bellissima professione.



Ed ecco qui di seguito la ricetta del fantastico panettone classico con lievito naturale del nostro Chef Nicola Obliato

*Ingredienti per 12 panettoni da 1000 g (o 17 da 750 g o 24 da 500 g) - 3150 g di farina tipo 00 - W 350 - 1200 g di zucchero semolato - 1200 g di acqua - 1050 g di tuorli - 100 g di latte intero fresco - 1050 g di lievito naturale rinfrescato - 10 g di sale - 1050 g di burro - Totale primo impasto: 8.710 g - 8710 g di primo impasto - 300 g di farina tipo 00 - W 350 - 15 g di sale - 100 g di mix aromatico per panettone - 100 g di uova intere - 100 g di tuorlo

360 g di zucchero semolato - 100 g di acqua - 50 g di burro di cacao micronizzato - 450 g di burro - 1000 g di arancia candita in cubetti (9x9) - 500 g di cedro candito in cubetti (9x9) - 1800 g di uva sultanina - Totale secondo impasto: 12.305 - Ore 16,30 - Primo impasto: pesare tutti gli ingredienti del primo impasto, inserire all'interno della vasca dell'impastatrice nell'ordine: farina, zucchero, sale, tuorlo, latte, acqua e lievito naturale.

Azionare la macchina e far impastare per circa 25 minuti. Quando l'impasto risulta liscio e ha formato la maglia glutinica, aggiungere il burro precedentemente ammorbidito in microonde ad una temperatura di 25/30 °C. Al termine l'impasto dovrà risultare liscio ed omogeneo.

Ore 17,15 - Lievitazione:

Depositare l'impasto in un mastello di plastica, realizzare anche la "spia" di controllo e porre in camera di lievitazione ad una temperatura di 26/27 °C

70/75% U.R; se la lievitazione avviene in un ambiente senza il controllo dell'umidità relativa coprire l'impasto con un telo di nylon per alimenti. Considerando una lievitazione stabile, senza sbalzi di temperatura, il prodotto raggiunge il suo sviluppo in circa 12 ore: qualora trascorso il tempo l'impasto non risultasse pronto attendere il completo sviluppo in quanto anticipare i tempi significherebbe ottenere un prodotto finito con un'alveolatura più chiusa allungandone anche i tempi delle lievitazioni

N.B. utilizzare un mastello idoneo in quanto l'impasto dovrà quadruplicare del suo volume (1+3).

Ore 6,30 - Secondo impasto: pesare tutti gli ingredienti e inserire nella vasca dell'impastatrice il primo impasto con la farina, il sale e il mix aromatico; far amalgamare bene il tutto, quando è diventato un corpo unico aggiungere tuorlo e uova intere. Impastare bene fino a quando l'impasto diventa ben amalgamato, poi aggiungere lo zucchero semolato e continuare la lavorazione. Dopo pochi minuti l'impasto prende bene corpo, fino a risultare liscio, aggiungere a questo punto l'acqua; raggiunta l'omogeneità dell'impasto unire il burro di cacao micronizzato e in più riprese il burro ammorbidito. Durante l'ultima aggiunta di burro versare anche i canditi e l'uvetta sultanina precedentemente lavata.

Ore 7,15 - Riposo impasto:

Porre l'impasto, che dovrà risultare liscio ed omogeneo con una bella maglia glutinica formata, all'interno di un mastello di plastica, e lasciare riposare in cella ad una temperatura di 28/30 °C e 70/75% U.R; se il riposo avviene in un ambiente senza il controllo dell'umidità relativa coprire l'impasto con un telo di nylon per alimenti.