

1 Aprile 2015

Il pasticciere che ha dichiarato guerra al glutine

Accanto al locale di famiglia, a Paladina, Andrea Bonati ha aperto uno spazio interamente dedicato a chi ha intolleranze. «Il mio impegno è regalare il piacere di un buon dolce anche a chi ha problemi di salute»





La tradizione non gli bastava. Andrea Bonati, 33 anni, erede dell'arte pasticciera di

papà Tiziano in quel di Paladina, ha accettato la sfida di realizzare dolci senza glutine e adatti alle sempre più frequenti intolleranze alimentari, così da offrire anche a chi ha problemi di salute il piacere di entrare in una pasticceria e scegliere tra diverse bontà. Ha aperto un ramo tutto nuovo dell'attività, con tanto di marchio autonomo – “Pasticceria Bonati gluten free” – e spazi (spogliatoi, laboratorio, magazzini e punto vendita) completamente separati dalla pasticceria tradizionale, che escludono in partenza ogni rischio di contaminazione.

La specializzazione nel senza glutine non l'ha cercata, se l'è trovata davanti nel desiderio di rispondere alle crescenti richieste di prodotti adatti a questa o quella intolleranza. «Non accettavo l'idea che alla sua festa di compleanno un bambino al quale era stata scoperta da poco la celiachia non potesse mangiare la stessa torta dei suoi amici – ricorda -, così mi sono preso l'impegno di realizzare una torta che fosse buona per tutti. E ce l'ho fatta. La pasticceria è un piacere ed è diventato una sorta di dovere etico per me fare in modo che possa goderne anche chi ha particolari esigenze o problemi di salute».

Si è preso a cuore una fetta di mercato «che nessuno vuole» e vi ha dato una risposta personale, che non usa miscele già pronte, «dove spesso le alternative al glutine sono chimiche o hanno controindicazioni di altro tipo», ma combinazioni messe a punto in proprio, ricorrendo ad amidi, farine e addensanti naturali. «La base è in mix di otto ingredienti – spiega – che va ribilanciato per ogni ricetta. È il frutto di mesi di sperimentazione che ora intendo tutelare come segreto aziendale». La produzione “in casa” delle miscele permette anche di contenere i prezzi finali dei prodotti, «che sono solo leggermente più alti della pasticceria tradizionale – rileva – soprattutto perché le lavorazioni sono più complesse, ma che avrebbero costi ben più alti se utilizzassimo mix preconfezionati».

Nel punto vendita sfilano così golosità dolci e salate rigorosamente senza glutine. Dai pani, anche con farine alternative come quelle di grano saraceno, ceci o quinoa, ai grissini, ai cracker, alle pizze, alle focacce, alle torte salate. Sul versante dolce: biscotteria, torte da banco, muffin, pasticceria mignon e mousse. E siccome le intolleranze non sembrano mai finite, di alcuni prodotti gluten free ci sono anche le varianti senza zucchero e senza latte e, a richiesta, senza uova («l'ingrediente per il quale è più difficile trovare un sostituto all'altezza», ammette). «Ma non manca chi ha ulteriori richieste – svela -. Il lavoro artigianale mi permette di non dire di no a priori, ma di tentare, nei limiti del possibile, di soddisfare esigenze specifiche. Per rispetto del cliente, non propongo però prodotti che non rispondono ai requisiti di qualità che mi sono posto. La sfoglia, ad esempio, non la faccio perché dovrei usare la margarina e la chimica. Finché non avrò trovato alternative naturali, quindi, niente cannoncini senza glutine». L'approccio al “mondo del senza” rivoluziona l'intera visione del lavoro, «costringe a “deglutinarsi” – dice con un termine coniato da sé -, a non ragionare più nei termini consueti del pasticcere». Sua autentica passione è poi quella per i lievitati (sta anche lavorando ad un lievito madre

senza glutine).

Per Pasqua è, quindi, assicurata la produzione di colombe senza glutine, ma anche senza zucchero e latte.