

DOLCESALATO

FEBBRAIO 2021



MIX d'innovazione **E TRADIZIONE**

In vista della Pasqua
Mirco Marcucci,
consulente tecnico di
Eurovo Service, ci svela
la **Colomba artigianale**
con metodo Water Roux

INTERVISTA

Il San Valentino
di Pierre Hermé

DOSSIER

Prima
colazione

STRUMENTI

Energia: è ora
di scegliere

INCHIESTA

Verso la
digitalizzazione





DENIS DIANIN

d&g patisserie, Selvazzano Dentro (Padova)

“ Uno degli strumenti fondamentali del laboratorio è Calybra: un programma attraverso il quale le ricette vengono salvate su Cloud ”

Per Denis Dianin la parola d'ordine è semplificare, perseguendo l'obiettivo di gestire in maniera snella e veloce i differenti ambiti lavorativi e migliorando allo stesso tempo la qualità. Negli ultimi anni i diversi settori professionali della d&g patisserie sono stati sviluppati allo scopo d'incrementare e migliorare la digitalizzazione sia negli uffici sia in laboratorio e in pasticceria. Un processo iniziato circa 10 anni fa: dall'apertura dell'e-commerce

alla creazione del profilo Facebook, fino all'utilizzo di registratori di cassa digitali. L'obiettivo del 2021 è raggiungere la completa digitalizzazione degli ordini, partendo dalla loro ricezione, passando per la spedizione, fino al tracciamento. Ma non solo: la digitalizzazione nella pasticceria di Denis Dianin arriva anche in laboratorio. «Uno degli strumenti fondamentali del laboratorio – racconta il Maestro Dianin – è Calybra: un progetto attraverso il quale tutte le ricette vengono salvate. In base alla qualità del prodotto finito che si deve ottenere, il programma aggiorna in tempo reale le pesate delle materie prime». In questo modo, oltre a rendere più precisa la pesata evitando inutili sprechi, il sistema indica le tempistiche che devono essere rispettate per il riposo e il tempo di preparazione per ciascuna ricetta. «Inoltre – conclude Dianin – oltre a salvare l'intero ricettario su Cloud, possiamo fare le modifiche da remoto. Un servizio essenziale per il team, quando io non sono presente in laboratorio».



GIACOMO BELLANTONI

Bellantoni Cioccolato, Cittaducale (Rieti)

“ Dal laboratorio ai software di bilanciamento delle ricette, dalla contabilità all'e-commerce: tutto è digitalizzato ”

Il giovane cioccolatiere, socio del Conpait, Confederazione Pasticceri Italiani, fa parte della generazione Y. Ha 25 anni ed è nato alla fine del secolo scorso. Forse anche per questo il digitale è la sua normalità e rappresenta la quotidianità. Quindi, quando ha deciso di prendere la sua strada avviando il marchio Bellantoni Cioccolato a Cittaducale (Rieti), staccandosi dall'azienda di famiglia, ha abbracciato il web in maniera totalizzante. «È vero – spiega entusiasta il Maestro cioccolatiere –, bisogna

avere una mente aperta per abbracciarlo, non è semplice, ma non c'è altra strada». Le spedizioni sono effettuate su tutto il territorio italiano ed europeo attraverso l'utilizzo di un servizio selezionato di corriere espresso. Il tempo di consegna varia tra le 24 e le 72 ore, a seconda della regione di riferimento dell'acquirente. L'azienda ha aperto alla fine del 2020, in piena pandemia e incertezza economica. «Il momento è difficile – spiega – ma, con l'impegno e la determinazione, i risultati arrivano comunque. Abbiamo attivato i canali Facebook (Giacomo Bellantoni Pastrychef) e Instagram (giacomo_bellantoni_pastry e bellantonicioccolato) e stiamo lavorando bene: raggiungiamo il pubblico soprattutto attraverso il web con il nostro sito bellantonicioccolato.it». Il sito è in continua evoluzione: per ora nella parte dell'e-shop si possono acquistare alcuni tra i prodotti più richiesti: dalla crema spalmabile al pistacchio alle confetture gourmet; dalla collezione di praline agli innovativi dragées, alcuni dei quali premiati a livello internazionale agli International Chocolate Awards.

