

Gli Speziati, nuova linea della Pasticceria Filippi

scritto da Cinzia Dal Brolo | 07/10/2019



Il profumato laboratorio artigianale di Zanè annuncia un Natale 2019 all'insegna dei sapori d'Oriente

L'esperienza sensoriale inizia non appena si varca la soglia del laboratorio **Pasticceria Filippi** di Zanè (VI) dove l'aria profuma di buono, stuzzicando il gusto e l'olfatto, e il palato rivendica la futura degustazione.

A guidarci tra forni, impastatrici e altri macchinari di ultimissima generazione, tra magazzino e nuovi reparti (confezionamento e logistica) è un appassionato **Andrea Filippi**, titolare dell'azienda insieme al fratello **Lorenzo** e ai genitori. Laurea in Economia e mille idee da realizzare, snocciola dati, racconta aneddoti e curiosità.

«Fin da piccolo trascorrevi tutte le domeniche in azienda a preparare il panettone, invidiando i miei amici che giocavano», racconta ma è evidente che la Pasticceria rappresenti il suo mondo, anzi identifichi i suoi valori.

Orgogliosamente l'imprenditore rivendica l'approccio ecologico e la sostenibilità, grazie ai quali la

Pasticceria Filippi ha vinto la **medaglia d'oro (Certificazione LEED)**, per la produzione dolciaria e la ristrutturazione di alcuni reparti (logistica).

L'etica aziendale si ripropone anche nella carta e nei nastri (ottenuti dalla lavorazione delle bottiglie riciclate), ma è la materia prima a fare la differenza. Burro fresco (82-83%), uova che provengono da galline allevate a terra, miele biologico coltivato sui Colli Euganei, latte vicentino, olio dal cuore della Sicilia, oltre al lievito naturale (acqua, farina, lievito), che riposa per 35 ore.

Panettone della Pasticceria Filippi: convince all'assaggio

Nessuno *storytelling* per il **panettone della Pasticceria Filippi**, bisogna semplicemente assaggiarlo! Che poi sia fragrante, profumato, soffice, infine speziato nella nuova versione per il Natale 2019, è un'ulteriore conferma di una materia prima "selezionata" e dell'attenzione al mercato.

«Lo stesso consumatore - dice Andrea Filippi - si è fatto più esigente, avendo acquisto maggior consapevolezza e conoscenza, e questo implica un'offerta sempre più ampia e varia».

Atmosfere esotiche e sapori orientali caratterizzano la nuova linea **Gli Speziati**, tre panettoni dal gusto deciso **Mela e Cannella, Cioccolato e Zenzero e Granspeziale** con "ingredienti provenienti da terre lontane". Un mix di sapori e aromi inusuali, in grado di esaltare alcune fragranze e di restituirle in perfetto equilibrio, come per il panettone Mela e Cannella, dove il sapore acidulo delle mele trentine (Pink Lady) è stemperato dalle note avvolgenti della cannella (Sri Lanka) e delle bacche di vaniglia Bourbon (Madagascar).

Le radici "familiari" del panettone Filippi (memoria olfattiva, sentori di casa) emergono fin dalla lavorazione dell'impasto, ottenuto miscelando **lievito madre naturale** (farina di frumento, acqua), e ingredienti naturali (canditi, cioccolato, olio, spezie), privi di additivi e componenti chimici.

Proposto in diverse varianti (classico, all'amarena, alle albicocche, ai marroni, pere e cioccolato), il panettone è il fiore all'occhiello (500.000 panettoni l'anno) dell'azienda di Zanè, benchè destinato prevalentemente al mercato interno (80%), e solo in minima parte all'estero (20%).

«Noi crediamo nel mercato italiano - spiega Andrea - e questo comporta scelte più difficili, ma questa è la nostra filosofia».

Come dargli torto, se la Pasticceria fattura 7 milioni di euro annui? Disponibili nei migliori negozi specializzati, i panettoni hanno un prezzo che varia dai 17 ai 22 euro per Kg.

Pasticceria Filippi Srl
Via Monte Pasubio, 96/A - Zanè (VI)
www.pasticceriafilippi.it