

Great Taste Awards di Londra, si illumina 20ca volte per Baghi's. di Valentina Moro

Descrizione

TAG: Eventi, Food & Beverage, Green economy, In Evidenza, Baghi's, Fabio Pellizzari, Great Taste Awards di Londra, Isetan, Riccardo Gasparin

Il Great Taste Awards di Londra, concorso internazionale creato nel 1993, ha premiato circa venti volte Riccardo Gasparin e Fabio Pellizzari. Attorno al concorso, ci sono 400 professionisti e consumatori finali con il compito di giudicare prodotti di cucina alla cieca. Il giudizio espresso è puramente obiettivo e onesto infatti, l'azienda che prepara l'alimento resta nell'anonimato fino alla fine. **Gasparin e Pellizzari hanno fondato la loro azienda Baghi's quasi per gioco nel 2013**, ispirati dalla passione per il buon cibo. Infatti, il loro pensiero costante era di creare dolci senza alcuna aggiunta di conservanti, coloranti o additivi.

Chi sono Gasparin e Pellizzari plurivincitori del Great Taste Awards di Londra.

Io ho un passato da direttore amministrativo con la passione per il vino e un diploma in sommelier. Il mio socio, invece, si occupava dei lievitati nell'azienda alimentare di famiglia, spiega Gasparin. La passione per il cibo ci ha avvicinati. Abbiamo cominciato a proporre qualche nostro prodotto ad alcune manifestazioni e, vista l'accoglienza ricevuta, abbiamo deciso di fondare Baghi's. L'azienda si trova a [Castello di Godego](#), provincia di Treviso e si perfeziona nella preparazione del panettone in vasocottura. I loro prodotti spaziano dalla colomba al pandolce fino al bab e il metodo di cottura è sempre quello tradizionale. **Ma, il dolce di Natale che li consacra come specialisti:** Si tratta di una tecnica che andava di moda in Francia per i piatti salati. Noi abbiamo deciso di fare delle prove con il panettone e alla fine ci siamo riusciti.

Non solo Immagine ma, anche Sostenibilità per scalare la classifica.

Il panettone Baghi's si distingue sia dal lato immagine, in quanto nessuno fino a circa 5 anni fa, lo serviva dentro un vaso di vetro. Sia, per chi investe il discorso sostenibilità, in quanto è stato eliminato l'involucro in plastica per sostituirlo con uno che può essere riutilizzato anche successivamente al consumo.

Le Parfait

Da Le Parfait alle materie prime prive di monogliceridi per scalare la classifica.

Non viene tralasciato nemmeno l'aspetto qualitativo che si riflette nella golosità, infatti a sentire Gasparin: **«Chiuso ermeticamente in vetro si conserva di più¹, si mantiene più¹ umido»**. Con Fabio Pellizzari, ha scelto i vasi francesi **«Le Parfait»** per garantire la conservazione dei sopraffini dolci di Natale. «È un vaso con doppia capsula di chiusura, che garantisce almeno due mesi in più¹ di scadenza al prodotto, senza aggiunta di alcun conservante».

Ma le materie prime?

Ma, «grazie alla scelta delle materie prime che, si posiziona nella classifica di quelli più buoni. **«Abbiamo fondato la nostra azienda perché sul mercato non si trovava un panettone o qualunque altro dolce realizzato senza aggiunta di monogliceridi, conservanti o additivi** di altro tipo. Ce lo siamo fatto, per così dire, proprio come lo avremmo voluto noi». Inoltre, «prodotto con solo lievito madre senza aggiunta di lievito di birra. «Inoltre non usiamo farina 00, ma soltanto di tipo 1 o integrale al 100%, di grano esclusivamente italiano e macinata in pietra». Le uova provengono da un allevamento in cui le galline vengono allevate a terra.

«Maestria» di Pellizzari e «Know how» di Gasparin, garanzia per vincere il «Great Taste Awards di Londra».

Fabio Pellizzari inoltre, «lui a **«mettere le mani in pasta»** con la sua ammirabile maestria. Ma, «il **know how di Gasparin su vini e liquori che, ha consentito di arricchire alcuni lievitati con qualche goccia alcolica**: «Dal vino passito Colli di Conegliano Torchiato di Fregona DOCG alla grappa invecchiata 25 anni R75 della distilleria La Valdotaine, passando per il Fiori d'Arancio Passito Alpina di Vignalta e per il Ratafi de La Valdotaine, il mojito e il limoncello, spingendoci fino alla birra artigianale La Nera del birrificio Labi Beer. Abbiamo sposato i due mondi che più ci affascinavano».

Isetan

Baghi's mercato al 70% estero.

Baghi's produce il 70% per l'estero, principalmente per Stati Uniti e Giappone. Presso [Isetan](#), corrispondente nipponico della Rinascente italiana, **il panettone Baghi's viene venduto a circa 90 euro al chilo.** «Quando facciamo la produzione per i nostri clienti giapponesi, loro sono presenti qui in sede, durante la lavorazione. Stessa cosa per un cliente svizzero, che vuole seguire la raccolta delle uova dal vivo per assicurarsi che le galline siano effettivamente in salute e trattate nel migliore dei modi», continua Gasparin. **«Un anno abbiamo presentato al «Great Taste Awards di Londra» il pandolce al limoncello senza vincere nulla.** L'anno dopo, grazie ai consigli dei giudici del concorso, abbiamo vinto il primo premio. Il confronto per noi è fondamentale per crescere e per alzare sempre di più l'asticella della qualità».

Hits: 0

L'articolo [«Great Taste Awards di Londra», si illumina 20ca volte per Baghi's](#) proviene da [CIAOUP News & Advertising Influencer](#).

Categoria

1. MARKETING NEWS

Data di creazione

30 Novembre 2021

Autore

default watermark