



Comunicato stampa

La bugia dei galani al forno

Malinverni: “Sono fritti e poi passati al forno. Assolutamente non più leggeri, anzi. Per i dolci delle tradizioni, affidatevi alle mani esperte dei pasticceri artigiani”

Venezia 17 febbraio 2017 – La qualità e la corretta informazione sono elementi scontati nella borsa della spesa. E' una fiducia ben riposta? Non sempre secondo **Christian Malinverni e Oliviero Olivieri** rispettivamente presidente regionale degli alimentaristi e dei pasticceri di **Confartigianato**, soprattutto in periodo di feste, quando maggiore si fa l'attenzione verso i prodotti tradizionali delle feste come quelli legati al carnevale.

I prodotti alimentari tipici, i dolci tradizionali e delle feste, sono da qualche anno molto richiesti dai consumatori. Con l'aumentare della richiesta di tipicità e crescita di conseguenza la produzione e la commercializzazione di prodotti industriali che, richiamando nel nome, nella forma o nella confezione il prodotto imitato, ingannano il consumatore. Esempio tipico di informazione non corretta, e di attualità in questi giorni di carnevale, è il galano cotto al forno.

Da qualche anno infatti, accanto al galano tradizionale viene offerto, nei banchi di negozi di alimentari e supermercati, il cosiddetto galano al forno. Che, sostiene qualcuno, è più leggero di quello tradizionale, perché è cotto al forno, anziché essere fritto.

“Ma questo non è vero –**spiegano i presidenti Malinverni ed Olivieri**- Anche il galano al forno viene prima fritto nell'olio, solo che la cottura viene poi completata al forno. Millantano che sia meno grasso, ma non lo è affatto”.

Già, il galano –consultare un qualsiasi libro di cucina, ma anche un buon dizionario della lingua italiana- viene fritto. Quello al forno, dunque, è un galano “sui generis”: “Il fatto è che del galano al forno si è impadronita l'industria, che ne produce grandi quantitativi, mentre quello tradizionale, che noi difendiamo, è prodotto soprattutto da pasticcerie e forni –**spiega Olivieri**- Purtroppo, ognuno è libero di fare ciò che vuole, perché di fatto il galano non è tutelato. E' inserito in un elenco di alcune centinaia di prodotti agro alimentari tradizionali della regione Veneto, ma senza che sia disciplinato il modo di produrlo, senza che vi sia una ricetta precisa. Così però, si rischia di rovinare una tradizione e un mercato, perciò noi siamo contrari. Nel galano tradizionale, ad esempio, l'olio è un elemento produttivo essenziale, perché deve essere di ottima qualità, deve essere cambiato spesso, deve avere la giusta temperatura: e i dolci acquistano il giusto colore, la giusta consistenza”.

Tra i dolci di Carnevale, il galano è sicuramente il principe. Assieme alla frittella. Leggero, croccante e sottile il primo; panciuta, (relativamente) pesante e soffice la seconda. Sui banchi di fornai e pasticceri appaiono qualche settimana prima del giovedì grasso, per eclissarsi con l'arrivo della Quaresima. Dolci tradizionali, semplici entrambi, che per esser fatti richiedono una buona esperienza, ma soprattutto tanta attenzione e manualità: tant'è che in molte famiglie si fanno ancora in casa, artigianalmente, per l'autoconsumo.

In conclusione Malinverni lancia il consueto appello ai consumatori: “In un momento come il Carnevale, crediamo sia giusto affidarsi alla tradizione e alla qualità che possono garantire i nostri straordinari artigiani dell'alimentazione e della ristorazione”. “Anche un solo acquisto di questo genere – **chiude il Presidente Malinverni**- è un “piccolo valore” che può contribuire a dare ulteriore forza a un comparto che è tra i pochi a resistere alla crisi garantendo occupazione e lavoro a decine di migliaia di lavoratori”.

Galani di Carnevale: la ricetta

INGREDIENTI

500g di farina;

2 rossi d'uovo;



Confartigianato
Imprese Veneto

ufficio comunicazione & studi
ANDREA SAVIANE
Via Volta, 38 - Marghera (Ve)
041 2902954 - 335 292101
a.saviane@confartigianato.veneto.it

Federazione Regionale dell'Artigianato Veneto

Comunicato stampa

1 uovo intero;
30g di burro;
un pizzico di sale;
una cucchiata di zucchero vanigliato;
un bicchiere di rosoli (o vino bianco);
olio (o strutto) per friggere q.b.;
zucchero a velo q.b.

PROCEDIMENTO: Mescolate tutti gli ingredienti e lasciate riposare la pasta un'ora. Tiratela molto sottile e ritagliate con la rotellina scanellata di nastri, lunghi o corti, a piacere. Friggeteli in abbondante olio bollente (o strutto), appena avranno preso una colorazione dorata sgocciolateli su una carta che assorba l'unto e spolverizzateli di zucchero a velo. Serviteli freddi