

COME NASCE UNA MERENDINA

Dalla scelta degli ingredienti alla lievitazione, dall'impasto fino al confezionamento: ecco come le merendine italiane arrivano sicure e protette fino alla tavola dei consumatori

Quali sono i segreti per la riuscita di un buon dolce da forno? La scelta di **ingredienti di qualità e la giusta tecnica di lievitazione**, passaggi fondamentali anche nel processo produttivo di una merendina industriale.

In quest'ultimo caso la lievitazione può essere di tre tipi: **chimica, fisica e biologica**. Tre diverse soluzioni che, a volte, vengono anche utilizzate in combinazione tra loro.

La lievitazione chimica, a base di lievito in polvere - il bicarbonato o cremore - si utilizza soprattutto per le merendine a base di pasta margherita e, insieme a quella fisica, per le merendine di pandispagna e pasta frolla.

La lievitazione fisica - un esempio della quale è il montaggio degli albumi - è impiegata nella pasta paradiso, margherita e nel pandispagna, ma anche nella pasta frolla, nella pasta sfoglia e nella brisé. **La lievitazione biologica**, infine, largamente utilizzata nelle merendine tipo pandorini, krapfen, croissant e a base di pandispagna, è la più complessa ed è a base di pasta acida o lievito di birra.

Le grandi aziende riducono al minimo l'intervento manuale dell'uomo e, dunque, il rischio di eventuali contaminazioni. Le materie prime vengono conservate a temperatura e atmosfera controllate, prelevate e dosate per **l'impasto** in modo automatizzato. Le impastatrici e gli stampi modellano i prodotti, che poi vengono **infornati a condizioni ottimali di umidità, temperatura e termoventilazione.**

Dopo la cottura, le merendine riposano in **camere sterili** e climatizzate per essere raffreddate. Seguono il **taglio in porzioni, la farcitura, l'eventuale copertura, inzuppatura e decorazione.** Ciascuna merendina viene **porzionata** secondo una grammatura predisposta, in base alla quale sarà elaborata l'etichetta nutrizionale che comparirà sulla confezione.

Grazie al sistema di controllo preventivo obbligatorio HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point: Analisi Rischi Punti Critici di Controllo) le merendine sono sempre più sicure. Tale sistema, infatti, prevede un piano di sorveglianza specifico per ogni prodotto, capace di identificare a priori gli eventuali rischi e stabilire adeguate procedure per prevenirli.

Per una sicurezza a 360° le merendine, durante la fase di lavorazione passano più volte anche sotto un metal detector, che rileva eventuali parti metalliche che possono accidentalmente essere presenti nel prodotto. La catena viene allora fermata e il prodotto analizzato per capire da dove nasce il problema.

Inoltre, il sistema HACCP rende possibile **rintracciare** in ogni momento il percorso della merendina, attraverso un numero stampigliato sulla confezione. In questo modo **si può ricostruire la "storia" di una merendina lungo tutta la filiera produttiva:** scoprirne ad esempio la temperatura del forno in cui è stata cotta, oppure risalire fino allo stato di conservazione delle materie prime con cui è stata preparata.

Per informazioni:

Angela La Terra

INC - Istituto Nazionale per la **Comunicazione**

06/44160844 - 334/6788707

a.lattera@inc-comunicazione.it

www.merendineitaliane.it

