



CARTELLA STAMPA

WWW.FOTOCRU.IT/FILIPPI

PASTICCERIA FILIPPI

ARTIGIANI DEL GUSTO

Il primo capitolo della bella storia di Pasticceria Filippi è ambientato nel 1972 in provincia di Vicenza, nel piccolo paese di Zanè. A scriverlo mamma Maria e papà Giuliano, che si impegnarono nella produzione dei primi dolci da forno a lievitazione naturale, con un occhio di riguardo per la scelta e la qualità degli ingredienti.

La passione dei genitori, unita al desiderio di custodire la dolcezza e i profumi dell'infanzia, si sono trasformati in un'eredità da cogliere e approfondire per i due figli Andrea e Lorenzo. Così la storia della famiglia Filippi arriva ai nostri giorni, tra soddisfazioni, sacrifici e sapori riconoscibili, profondamente legati al territorio.

Ma c'è un altro ingrediente fondamentale che rende così buoni e curati i lievitati Filippi: il tempo. La filosofia familiare e della Pasticceria, infatti, comprende anche questa dimensione. L'impazienza non è amica della qualità, che ha bisogno di riposo, calore e meditazione. Anche la condivisione non può essere frettolosa per essere apprezzata e assaporata fino in fondo.

Il desiderio di crescere e migliorarsi costantemente ha caratterizzato lo sviluppo della Pasticceria Filippi negli anni.

Per fare questo, l'azienda si è dotata di nuove ed efficienti strumentazioni, necessarie per mantenere alti standard qualitativi e sostenere ritmi di produzione particolarmente stringenti nei periodi dell'anno in cui l'attività è più intensa. Tutto questo senza mettere in secondo piano il vero cuore pulsante dell'azienda: le persone e i valori con cui l'azienda è nata e continua a vivere.

L'insieme di tutti questi fattori ha come risultato tangibile la produzione Filippi, in larga parte dedicata ai dolci natalizi, soprattutto panettoni, alle colombe e alle veneziane pasquali. A questa si affianca una produzione continuativa di *Strucà*, lievitati lunghi e stretti a forma di tronchetto, disponibili in vari gusti e nel formato da 500 g, e di *Lingotti*, 250 gr di gusto e leggerezza perché preparati solo con olio extravergine di oliva e senza derivati del latte.

INGREDIENTI SECONDO NATURA

Il segreto dei prodotti Filippi sta nella ricerca, nella selezione e nella cura degli ingredienti più pregiati, all'insegna della genuinità. Nessun aroma artificiale, per realizzare prodotti dal gusto unico, in cui ogni ingrediente è valorizzato e si armonizza perfettamente con gli altri.

Di stagione in stagione, tutte le materie prime vengono accuratamente riconsiderate per poi essere aggiornate o riconfermate, nel rispetto delle tecniche e dei sapori della tradizione che la famiglia vuole tramandare, sempre con un occhio curioso verso le innovazioni e il futuro.

La pasta madre

È l'ingrediente più importante, l'impronta distintiva che rende autentici e unici i prodotti Filippi. La pasta madre della Pasticceria è realizzata con lievito naturale costituito da diversi ceppi di lieviti e proprio per questo non c'è modo di averne una identica a un'altra. Quella di Filippi è tenuta in vita e custodita gelosamente da più di quarant'anni: viene rinfrescata di giorno in giorno dal 1972 per creare dei lievitati dal sapore inconfondibile.

Le uova

La Pasticceria Filippi usa solo uova fresche prodotte da galline allevate a terra e all'aperto in un'azienda cruelty-free di un'azienda del veneziano.

Il miele

L'azienda ha deciso di tornare a usare il miele, un dolcificante naturale, dosandolo in combinazione con lo zucchero in modo da abbassare le dosi di quest'ultimo. Il miele proviene da una azienda specializzata in provincia di Padova, le cui api, trattate con metodi biologici, bottinano sui pendii del Parco Regionale dei Colli Euganei. Un prodotto locale che nasce dall'amore e dal rispetto per la natura e dalla salvaguardia del territorio. Il miele dei Colli Euganei è soprattutto miele di acacia,

di castagno, di erica e di lavanda.

L'olio extravergine di oliva

L'olio è l'ingrediente che ha reso celebre la Pasticceria, la prima a realizzare dei dolci natalizi e pasquali 100% olio evo senza l'utilizzo del latte e dei suoi derivati. Quello scelto da Filippi nasce nei Frantoi Cutrera nel cuore dei Monti Iblei, nella Sicilia sud orientale, ed è un blend: un olio extra vergine di oliva che risulta dalla spremitura di olive di diverse varietà (moresca, biancolilla, Nocellara, Cerasuola e Tonda Iblea) coltivate a ridosso del Mediterraneo, a 150-250 metri s.l.m. Le olive vengono raccolte a mano, portate nel frantoio e molate lo stesso giorno con centrifuga a freddo per garantire un olio di grande qualità, più volte premiato anche dalla *Guida Flos Olei*.

La lavorazione effettuata a temperatura controllata, la conservazione a 13/14 °C in recipienti di acciaio inox in assenza di ossigeno e l'uso dell'azoto durante il processo d'imbottigliamento, consegnano un olio eccellente e con caratteristiche chimiche e qualità organolettiche che si mantengono costanti per più di 18 mesi.

Latte e burro

La Pasticceria Filippi usa latte intero fresco che ogni mattina viene consegnato direttamente dalla latteria del paese: una cooperativa che nel tempo è stata capace di riunire una serie di produttori di cui un terzo produce latte di montagna ed una ventina circa pratica l'agricoltura biologica certificata. Rifornirsi "sotto casa" è sinonimo di freschezza assoluta ed è anche un modo di collaborare attivamente alla crescita delle economie locali.

Per trovare il burro ideale, la Pasticceria ha invece varcato le Alpi. Nei paesi nord europei il metodo utilizzato per la produzione di burro è la centrifugazione, universalmente riconosciuto come il migliore per separare la crema di latte senza alterarne le qualità organolettiche.

La frutta candita e l'uvetta

Scorzone di limoni di Sicilia, scorzone di arance Washington di Calabria, pesche, amarene d'Istria e Serbia, albicocche tonde di Costigliole Saluzzo. Tutti i frutti che usa la Pasticceria Filippi non sono trattati con solfiti o conservanti di alcun tipo. Il processo di canditura avviene a cielo aperto, senza pressioni meccaniche. È un processo molto lungo, che richiede settimane, ma permette di mantenere le bucce molto morbide e la forte carica aromatica dei frutti, dal profumo inconfondibile.

L'uvetta o uva passa arriva invece dall'Australia, ed attualmente è una delle migliori che il mercato possa offrire, soprattutto per uso di pasticceria. Ha un colore ambrato e acini con una buccia molto sottile che ne aumenta la scioglievolezza e arriva in Pasticceria senza nessun trattamento o additivo.

La vaniglia Bourbon

La Pasticceria non usa nessun aroma artificiale e questo rende la vaniglia un ingrediente particolarmente importante per arrotondare e completare il gusto dei prodotti. La polvere di vaniglia di Filippi, del tipo *Planifolia Bourbon*, proviene da coltivazioni biologiche e certificate dal commercio equo e solidale del Madagascar. Essa è ottenuta dalla macinazione di baccelli interi non trattati, che presentano un tenore di vanillina superiore a quello di altre bacche disponibili sul mercato.

Il cacao

Il cacao utilizzato nei prodotti della Pasticceria giunge dalla provincia di Oulaidon, in Costa d'Avorio. Fa parte di un progetto di filiera equosolidale seguito direttamente dalla rete *ChocoFair Cote d'Ivoire*, che si occupa di tutelare la biodiversità delle piantagioni promiscue e lo sviluppo della lavorazione a pietra del cacao per il miglioramento colturale. Il cacao è fermentato "a scivolo" per 6 giorni su foglie di banano e l'essiccazione dura tra i 7 e i 10 giorni. Risulta particolarmente profumato grazie anche allo scambio di pollini con le piante selvatiche di arancio, mango, caffè selvaggio e cardamomo, tra cui è coltivato.

BUONI SEMPRE: L'AZIENDA COME B CORPORATION

La Pasticceria Filippi è una *Certified B Corporation* o *B Corp*, un nuovo tipo di azienda che volontariamente rispetta i più alti standard di scopo, responsabilità e trasparenza. Le B Corp vanno oltre l'obiettivo del profitto, con riflessi positivi sul dipendente, le comunità in cui operano e l'ambiente. In questo modo il business diventa una forza rigeneratrice per la società e per il pianeta.

L'energia

Tutto il laboratorio della Pasticceria è certificato LEED, il più alto standard americano di green-building: illuminazione a LED intelligente, climatizzazione ottimale dei locali grazie a macchine in classe energetica elevata e sistemi di risparmio d'acqua. L'azienda è autonoma all'80% dal punto di vista della produzione di energia elettrica e la quota mancante viene acquistata solo da fonti rinnovabili certificate.

Le persone

Per tutti i collaboratori, la Pasticceria Filippi organizza delle giornate dedicate alla salute in un centro medico della zona e prevede un bonus nascita per ogni dipendente che diventa genitore. L'azienda si impegna, inoltre, a offrire opportunità di reddito, sviluppo e crescita personale anche a quelle categorie di persone che ne hanno maggiormente bisogno.

L'ambiente

Tutte le carte, i pendagli, le shoppers e le scatole che la Pasticceria utilizza, sono fatti con prodotti a marchio FSC, che identifica tutto ciò che viene generato dal legno proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile.

I nastri sono invece realizzati con filato ottenuto dalla plastica di bottiglie riciclate tramite un processo esclusivamente meccanico e senza l'uso di agenti chimici.