



Pasticceria Filippi al top con il dolce pasquale 100% olio evo

L'azienda con sede a Zanè (Vc) intraprende la sua avventura nel 1972. Oggi la seconda generazione prosegue il percorso di genuinità e tradizione che sono tra i segreti del successo.



Andrea Filippi titolare della pasticceria.

È una storia di impegno, passione e sacrifici quella della **Pasticceria Filippi** di Zanè (Vicenza) che ha fatto dei lievitati naturali 100% olio evo, senza utilizzo di latte e derivati, il suo cavallo di battaglia.

Merito dell'impasto realizzato con lievito naturale lavorato con attenzione e rinfrescato ogni giorno dal 1972, **una pasta madre "inimitabile"**, alla quale viene aggiunto un olio extravergine di oliva di altissima qualità che nasce nel cuore della Sicilia. Si tratta dell'olio **Frantoio Cutrera**, un blend di diverse olive spremute a freddo con qualità organolettiche costanti per oltre 18 mesi. Il risultato è un prodotto digeribile e particolarmente utile anche per l'impasto che viene reso soffice e genuino, perfetto anche per chi è intollerante al lattosio.

È lo stesso **Andrea Filippi** a selezionare e incontrare alcuni fornitori delle materie prime utilizzate: «I nostri dolci – esordisce – sono sempre fatti con uova di galline da terra che arrivano da un'azienda di San Donà di Piave, utilizzando la frutta candita di Agrimontana – arance Navel, limoni di Sicilia, amarene, albicocche, marroni – che viene tagliata in azienda».

Il rifornimento "sotto casa" inizia con il latte fresco che arriva dalla latteria di Zanè e con il miele d'acacia di un'azienda dei Colli Euganei, le cui api sono trattate con metodi biologici.

Diversamente, **il burro arriva dal Belgio e dall'Olanda**, garanti di un processo produttivo che utilizza la centrifugazione, il cacao giunge dalla Costa d'Avorio, la vaniglia (150 kg) è acquistata esclusivamente dal Madagascar. Eccellenze che custodiscono i sapori della tradizione e

profumano di buono, memorie olfattive che ognuno vorrebbe ritrovare a casa propria.

Non esistono formule magiche, «la nostra arma migliore è l'assaggio – continua Filippi – ma anche il tempo, perché la qualità si ottiene con una **lievitazione naturale di 35 ore e il giusto riposo**, prima di passare alla cottura».



Il dolce pasquale della Pasticceria Filippi, durante la lievitazione.

Tuttavia, se il metodo artigianale è rimasto immutato dal 1972, quando mamma Maria e papà Giuliano cominciano a sfornare i primi **dolci a lievitazione naturale**, ora sono i figli ad imprimere un nuovo indirizzo all'azienda. Di qui, l'**utilizzo della tecnologia** per fronteggiare le richieste del mercato e preservare gli alti standard qualitativi, ma sempre con un occhio di riguardo ai dipendenti, vera risorsa della Pasticceria Filippi.

Un occhio attento alla sostenibilità

Tutto rientra in un progetto più ampio di sostenibilità e trasparenza, che include anche la responsabilità sociale e il rispetto dell'ambiente, a partire da quello lavorativo: certificazione LEED (il più alto standard americano di green-building) per il laboratorio e autonomia energetica per la pasticceria. **Materiali riciclabili privi di agenti chimici** sono anche l'anima del packaging (carte, scatole, shopper), ultimo tassello del ciclo produttivo.

Per le festività pasquali la Pasticceria Filippi propone la sua colomba, tra le [ricette tipiche di questo periodo](#). Il **dolce contiene 100% olio extravergine di oliva in due versioni**: con arancia candita o con gocce di cioccolato monorigine Vidama della Costa d'Avorio.

Il dolce pasquale è disponibile nelle migliori gastronomie ed enoteche al prezzo consigliato di euro

19.00 per il formato da 750 gr. e di euro 24 per quello da 1000 gr.



Il dolce pasquale già confezionato.

Per informazioni: Pasticceria Filippi, via M. Pasubio, 96/A Zanè (Vi). Sito web: www.pasticceriafilippi.it

Data di creazione

12/03/2019

Autore

cinzia-dalbrolo