OLIVIERI
1882

Press Release

The New York Times
GAMBERO ROSSO
Forbes
The Washington Post
The Boston Globe
bon appétit
EATER
yahoo!life
CORRIERE DELLA SERA
la Repubblica
Il Sole 24 ORE
il Giornale
Le Guide de L'Espresso
Esquire
PANORAMA
GQ
VANITY FAIR
marie claire
MEDIASET TGCOM24
LA STAMPA
FINEDINING LOVERS
BY S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA
dissapore
REPORTER GOURMET
la ricerca del gusto
LA CUCINA ITALIANA
IL GIORNALE DI VICENZA
CooKist

The New York Times

Panettone, Fresh From Italy

Olivieri, a bakery in northern Italy, ships its feather-light breads to America.

by Florence Fabricant

Back in 1882, when Olivieri, a bakery in Arzignano, Italy, near Vicenza in the Veneto region, started producing panettone you can be sure that it did not make an apricot and salted caramel flavor. But Nicola Olivieri, a sixth-generation baker in the baking family, is doing just that, along with other flavors, for his luxurious feather-light domes: chocolate-hazelnut gianduja, three-chocolate and the classic with candied fruit. They're as good as it gets with panettone.

Olivieri 1882, $70 including two-day shipping from Italy, usa.olivieri1882.com.

Link

- https://www.nytimes.com/2020/12/07/dining/panettone-olivieri.html

GAMBERO ROSSO®

Le 20 migliori colombe di Pasqua 2019

a cura di
Gambero Rosso

Una reginetta di bellezza tra le colombe: slanciata, composta, con le ali staccate, lavorata dunque in due impasti differenti. Insomma, una colomba che si fa notare, con una lievitazione ben espressa, la glassa chiara croccante con mandorle pelate e zuccherini di taglio grande.
L'impasto è giallo intenso, esprime una lievitazione vitale con alcuni strappi vorticosi nell'alveolatura, corretta nella cottura.
Al naso c'è un buon profumo di burro buono, farina, di lievito ben gestito, vaniglia e buona pasticceria.

Profumi molto caratteristici, gentili e rassicuranti. La trama è setosa e morbida, con una bellissima masticabilità. Non si vedono i canditi ma se ne percepisce la nota agrumata. Il gusto è equilibrato e pieno, e si individua l'ottima materia prima.
Una colomba elegante, accogliente, fresca e, ribadiamo, molto equilibrata.
Nei voti del panel, quella di Olivieri – Nome poco conosciuto nella sfera dei grandi lievitati nonostante con tutte e due le mani nell'arte bianca dal 1882 – largamente la migliore quest'anno.

Link

- https://www.gamberorosso.it/notizie/le-20-migliori-colombe-di-pasqua-2019/

Forbes

Famous Italian Bakery Releasing Fresh Panettone In U.S. For First Time Ever

by Jordi Lippe-McGraw

Nestled in the Arzignano region in the Italian province of Vicenza, Olivieri 1882 is a bakery locals and tourists alike have flocked to for over a century. For more than 140 years, this storied pasticceria has been serving some of the world's best delicacies from recipes handed down from generation to generation. But one of the most famous treats the Olivieri family created was the holiday panettone. And now a fresh version is coming stateside for the first time.

Panettone is a sweet Italian bread, traditionally served during the holiday season. Co-owner and sixth-generation pastry chef, Nicola Olivieri, uses a 130-year-old family recipe to create Panettone Olivieri 1882 with no preservatives and only the finest hand-selected raw ingredients (Australian 5 crown sultanas, candied oranges made in-house, Tahiti Bourbon vanilla beans, Italian wheat flours, raw cane sugar, Belgian centrifuged butter, and Italian acacia honey). A four-day production process, two of which are dedicated to its natural fermentation, results in an extremely elegant, rich, and yet highly digestible panettone, thanks to long-rising techniques.

Link

- https://bit.ly/3b2ghQy

The Washington Post

The legend of panettone, Italy's mythical Christmas cake

It began in Milan, but bakers across Italy keep the centuries-old tradition alive

by Erica Firpo

Nicola Olivieri was born to make panettone. The sixth-generation baker has been perfecting his great-grandfather's 130-year-old panettone recipe for the past few decades and adding his own twist to a lineup that includes apricot and salted caramel as well as coffee and chocolate.

Olivieri's Veneto bakery, Olivieri 1882, is considered one of the top panettone makers in Italy, a title not to be taken lightly. Nicola's emphasis on ingredients and a four-day process of making the panettone. This year, you can enjoy a fresh Olivieri panettone in the United States with two-day shipping from Italy.

Link

- https://www.washingtonpost.com/travel/2020/12/22/panettone-italy-christmas-cake-legend/

The Boston Globe

From Italy to your door in 48 hours — for a price

Olivieri 1882 is sending its fresh panettone to the United States for the first time, for $70.

by Ann Trieger Kurland

Olivieri 1882, a 140-year-old legendary family bakery in Italy's Arzignano region in the Veneto, is sending its fresh panettone to the United States for the first time. It has won awards for being the best in Italy. The package arrives in 48 hours and is $70, including shipping. If you're happy to pay the price, it can be a holiday splurge or a generous gift. Golden yellow, moist and fluffy, sweet with a remarkable buttery fragrance, its dome towers high above the paper collar. The bakery uses the original family recipe passed down for six generations and makes the Yuletide treat by hand with Australian sultanas and candied oranges, Italian wheat flours, and centrifuged butter, which is light and sweet. Panettone is always time-consuming to create — this one takes four days. To order, visit usa.olivieri1882.com.

Link

- https://www.bostonglobe.com/2020/12/08/lifestyle/italy-your-door-48-hours-price/

bon appétit

The Only Easter Treat I Have Eyes for Is This Italian Cake

Colombe are feather light and not too sweet.

by Mackenzie Chung Fegan

You can find colombe at your local Italian bakery or high-end department stores, but Olivieri 1882 makes a version that I'll be thinking about from now until next Easter. This sixth-generation bakery, located between Vicenza and Verona, has been producing all manner of cakes and breads since—you guessed it—1882. You can see flecks of vanilla bean throughout the dough of their classic colomba, which is flavored with orange paste and acacia honey. For non-traditionalists, Olivieri 1882 also offers colombe featuring apricot and salted caramel, chocolate chunks, and a show-stopping loaf with white chocolate and candied berries. It's certainly more expensive than a colomba you'd get at a neighborhood bakery, but at over a pound and a half, it's a generously sized special occasion treat.

I recommend saving a chunk of your colomba to make the absolute best French toast or bread pudding. But if you're sharing the loaf with your family, my guess is it'll be gone by Easter Monday—something no one has ever said about Peeps.

Link

- https://www.bonappetit.com/story/olivieri-1882-colombe-easter-cake

EATER

“I’ve always liked Valentine’s Day”

by Eater

“If the panettone idea sounds great, but you’d like to make that Valentine’s Day connection a little clearer, Italian company Olivieri 1882 is making a heart-shaped version with candied strawberries and dark chocolate”.

Link

- https://bit.ly/3f9GIFd

yahoo!life

The Only Easter Treat I Have Eyes for Is This Italian Cake

Colombe are feather light and not too sweet.

by Mackenzie Chung Fegan

You can find colombe at your local Italian bakery or high-end department stores, but Olivieri 1882 makes a version that I'll be thinking about from now until next Easter. This sixth-generation bakery, located between Vicenza and Verona, has been producing all manner of cakes and breads since—you guessed it—1882. You can see flecks of vanilla bean throughout the dough of their classic colomba, which is flavored with orange paste and acacia honey. For non-traditionalists, Olivieri 1882 also offers colombe featuring apricot and salted caramel, chocolate chunks, and a show-stopping loaf with white chocolate and candied berries. It's certainly more expensive than a colomba you'd get at a neighborhood bakery, but at over a pound and a half, it's a generously sized special occasion treat.

I recommend saving a chunk of your colomba to make the absolute best French toast or bread pudding. But if you're sharing the loaf with your family, my guess is it'll be gone by Easter Monday—something no one has ever said about Peeps.

Link

- https://www.yahoo.com/lifestyle/only-easter-treat-eyes-italian-163000584.html?guce_referrer=aHR0cHM6Ly93d3cuZ29vZ2xlLmNvbS8&guce_referrer_sig=AQAAALE_ifopoT-mbju-_A2t5BPP-M4sVjetZzYaG0UExbORNnUEXn3CA9lc-vBKy5M9sSdV3Lu0tFUpPXOwA4-Mls5_EpvgRPnIlQKzXqr0xgdSnGXmlobAzeSh5cbYGLWCsDxI81Z_oERzWFcPJ6lp1epYYwQaB19kvo-18fN6Ddk5&guccounter=2

CORRIERE DELLA SERA

Natale 2020, i migliori pandori artigianali da assaggiare (e dove comprarli online)

di Gabriele Principato

Una nuvola di burro, uova, farina e vaniglia a forma di stella. Questo è il pandoro artigianale di «Olivieri 1882». Il sapore è raffinato ma con un carattere deciso e la struttura profondamente soffice, grazie alla lievitazione 100% naturale e ad un lungo e complesso processo produttivo che prevede tre impasti. La lunga maturazione e l'utilizzo di materie prime di altissima qualità lo rendono anche estremamente digeribile. Non ha conservanti, semilavorati, aromi e grassi vegetali. Viene fatto del tutto a mano come vuole la tradizione da quasi cento quaranta anni. Lo si può acquistare sul sito della pasticceria: www.olivieri1882.com

Link

- https://bit.ly/3b4ku5Z
- https://bit.ly/2POsKQa
- https://bit.ly/33e9y1h
- https://bit.ly/3xIIN3n
- https://bit.ly/3dEy1Rx

la Repubblica

Amate solo il Panettone? Forse non avete mai provato uno di questi Pandoro

di Giulia Mancini

Una bellissima superficie liscia e regolare e pareti di color brunito omogeneo definiscono la stella prima dello zucchero a velo. Profuma di burro e vaniglia questo pandoro, in questo ordine. Al tatto è soffice senza essere cedevole, regolarmente intessuto di piccoli alveoli di dimensioni omogenee fra i quali si distinguono i puntini neri della vaniglia, origine del profumo. Fra le mani non lascia untuosità ma è piacevolmente umido; sono lunghi i fiocchi che si staccano e fanno immaginare come possa sciogliersi in bocca. Ed è qui che si ricompone il tutto: un sapore volutamente non troppo dolce in modo da lasciare spazio al gusto del burro. Morbido e suadente sul palato, persistente oltre l'assaggio, equilibrato ed elegantemente ricco da non risultare stucchevole. Una gran bella prova per il giovane pasticciere incaponito nella produzione natalizia oltre il panettone.

Il Sole 24 ORE

È vicentina – e centenaria – la colomba che mette d'accordo chi ama i canditi e chi non li vuole neanche vedere

di Barbara Ganz

In una degustazione alla cieca, organizzata a Roma dal Gambero Rosso, Olivieri 1882 ha incassato il riconoscimento di miglior Colomba di Pasqua 2019. A concorrere erano 20 Colombe classiche da tutta Italia, realizzate dai grandi maestri del lievitato. Nicola Olivieri è maestro pasticcere di Olivieri1882 : "La nostra colomba 100% artigianale – racconta – è realizzata con le migliori materie prime, attentamente selezionate. Bacche di pregiata vaniglia Bourbon del Madagascar, farine di grani italiani, zucchero di canna grezzo, burro Belga ottenuto per centrifuga e miele di acacia italiano. La lavorazione dura complessivamente quattro giorni, di cui oltre 48 ore sono dedicate alla naturale maturazione del prodotto. L'unicità deriva dall'uso esclusivo di lievito madre e di una maggiore quantità di uova, che donano all'impasto il caratteristico colore giallo, oltre che dalla glassatura nove volte più ricca di mandorle, nocciole e pinoli". Non si vedono i canditi, ma se ne percepisce la nota agrumata. L'uso particolare delle arance, che deriva da una antica ricetta. Del resto – lo dice la data nel nome – Olivieri 1882 ha oltre 130 anni di storia, ed è alla sesta generazione: con i fratelli Nicola e Andrea c'è ancora il padre, e 18 collaboratori, molti giovani usciti dalle scuole alberghiere della zona. " Lo spirito della famiglia è quello di seguire gli insegnamenti di nonni e bisnonni, non dimenticandosi di evolvere, adattando le ricette tradizionali a tecniche ed ingredienti moderni. Ogni generazione – racconta Nicola – ha aggiunto qualcosa, e oggi sforniamo lievitati di ogni genere, dal croissant pe rla mattina alla pizza serale". Crescendo è servito più spazio: così Olivieri, nata ad Arzignano nel 1882 come piccolo panificio familiare, per poi crescere: da poco più di due anni Olivieri 1882 si è trasferita in una nuova location, la vecchia sede di una storica azienda di metalmeccanica di Arzignano, ristrutturata per mantenerne il design industriale.

Link

- https://barbaraganz.blog.ilsole24ore.com/2019/04/21/vicentina-centenaria-la-colomba-mette-daccordo-ama-canditi-non-li-vuole-neanche-vedere/

il Giornale

«Olivieri 1882», il top brand della pasticceria made in Italy

di Beatrice Coppola

Occorre essere visionari per dare vita a un'opera d'arte capace di esprimere la sua vera essenza. E a quanto pare alla famiglia Olivieri, che dal 1882 continua a plasmare il suo capolavoro, non è mai mancata la capacità di interpretare i cambiamenti dei gusti dei consumatori.
Ma che cos'è Olivieri 1882? L'azienda di Arzignano, in provincia di Vicenza, si proietta verso nuovi orizzonti portando in dote una storia di oltre un secolo di gusti e sapori che hanno sempre saputo stupire, addolciti da ricette di pasticceria e frutto di artigianalità: «Artigiani per vocazione», il motto della dynasty. E proprio sull'attività artigiana e l'attenzione alla qualità degli ingredienti, la famiglia Olivieri ha creato un brand che, oggi (segnalato su guide come il Gambero Rosso e su testate, sia nazionali, sia locali), oltre alla pasticceria e alla caffetteria, alla pizza e alla sua cucina, si distingue in primis per la produzione di lievitati da ricorrenza.
Da oltre 130 anni, il panettone firmato Olivieri è un vanto per l'azienda. Andrea Olivieri, esponente della quinta generazione della famiglia di quel Luigi che fondò il primo forno Olivieri, erede oculato che si occupa della parte strategica dell'attività commerciale, accanto al fratello Nicola che segue con grande coerenza il filone dei lievitati, racconta come un'eccellenza possa nascere solo da una combinazione matematica di ingredienti ricercati e selezionati.

«Partiamo dal lievito – spiega Andrea Olivieri – In Veneto abbiamo le migliori scuole di lievitisti e noi, da sempre, utilizziamo il lievito madre rendendo così il prodotto più digeribile. Oggi, il nostro panettone (premiato come uno tra i cinque migliori panettoni artigianali d'Italia, secondo la classifica di Gambero Rosso, pubblicata nel numero del 28 novembre 2017, ndr) ha cambiato forma. Ora è disponibile in diversi formati e utilizziamo diverse tecniche di cottura, tra le quali la vasocottura che si contraddistingue per la sua estrema sofficità. Produciamo per lo più panettoni classici – aggiunge Olivieri – seguendo la ricetta tradizionale,

con ingredienti di estremo valore. Se il disciplinare richiede almeno l'utilizzo del 4% di uova, noi ne impieghiamo il 16%, rigorosamente italiane, bio e da galline allevate a terra, oltre a burro di centrifuga. Senza dimenticare l'uvetta australiana cinque corone, quindi quella più grande, vaniglia bourbon del Madagascar, miele d'acacia italiano e frutta candita esclusivamente dai nostri esperti pasticcieri. Inutile dire – conclude Andrea Olivieri – che non crediamo assolutamente nell'utilizzo di coloranti, conservanti o aromi artificiali: nulla di tutto ciò sarà presente nel nostro prodotto».

Link

- https://bit.ly/3gZ2Zba

Esquire
MAN AT HIS BEST ITALIA

Non sottovalutare mai il pandoro artigianale, edizione 2020

Olivieri 1882 presenta un pandoro che fa riscoprire al pubblico un prodotto che negli ultimi anni è stato messo in ombra dal panettone.

di Marco Torcasio

«Si parla sempre moltissimo di panettone, ma il pandoro è un prodotto altrettanto interessante e, per certi aspetti, anche più affascinante del panettone» ci spiega invece Nicola Olivieri, titolare e capo pasticcere di Olivieri 1882, storica pasticceria artigianale di Vicenza, oggi anche panificio, pizzeria con cucina e gelateria. «È giunto il momento di portare il pandoro alla ribalta. Il fatto che sia molto più difficile da realizzare rispetto a un panettone è stata per noi la spinta decisiva, una sfida che abbiamo raccolto e che ha richiesto almeno 5 anni di lavoro e di perfezionamento. Oggi siamo davvero molto soddisfatti del Pandoro Olivieri 1882».
Il Pandoro Olivieri 1882 nasce al termine di un lungo e complesso processo che prevede tre giorni totali di lavorazione, con un giorno intero dedicato solamente ai rinfreschi del lievito madre e alla sua maturazione. Quando il lievito madre è pronto, la lavorazione del Pandoro, più delicata rispetto a quella del panettone, può iniziare con la sequenza dei tre diversi impasti. Alla fine di questo processo si passa alla fase della pirlatura: tecnica di lavorazione dell'impasto che serve a conferire maggiore consistenza e stabilità alla maglia glutinica.

Link

- https://www.esquire.com/it/lifestyle/food-e-drink/a35054711/pandoro-artigianale-2020/#

Quegli artigiani che reagiscono alla crisi con l'e-commerce

È l'ora della Entrepreneurial economy. E, per sopravvivere, i piccoli produttori del terzo millennio colgono la sfida digitale.

di Elisabetta Burba

Il titolare di Olivieri 1882, un ragazzo di 34 anni, la sua sfida l'ha vinta. Quella che era una pasticceria artigianale di famiglia di una cittadina del profondo Veneto, Arzignano in provincia di Vicenza, è diventata un player globale, con addirittura un sito completamente dedicato al mercato americano.Già, perché in questi tempi in cui il Covid sta mettendo in ginocchio artigiani, aziende a conduzione familiare e piccoli produttori, per loro si è anche aperta una chance straordinaria: il mercato globale.

Come sempre capita nei momenti di difficoltà, dalla crisi nascono le opportunità. E il confinamento a casa ha provocato un cambiamento irrevocabile nelle abitudini di acquisto dei consumatori, orientandoli in modo repentino sugli acquisti digitali.
In Italia, il primo semestre del 2020 è stato segnato da un boom delle vendite online: 2 milioni di italiani in più hanno utilizzato un servizio e-commerce. E, nel mondo, nel commercio al dettaglio la quota dell'e-commerce è passata dal 14% nel 2019 a circa il 17% nel 2020. L'impennata delle vendite online ha dato al digitale una spinta impensabile solo 12 mesi fa, trasformando i negozi online in un'ancora di salvezza per tante aziende, soprattutto quelle piccole, più esposte ai marosi della tempesta pandemica
Olivieri 1882 è un caso da manuale. «Noi abbiamo un sito da circa cinque anni, in cui fino all'anno scorso vendevamo qualcosina senza puntarci più di tanto, perché ci concentravamo sul negozio fisico e sulla vendita b2b, cioè a enoteche, gastronomie e boutique alimentari d'eccellenza» spiega Nicola Olivieri. «Durante la prima ondata del Covid, con il negozio chiuso e i nostri clienti b2b e i rivenditori che cancellavano gli ordini, ci siamo trovati con il cerino in mano. L'unica via di scampo era l'e-commerce. Il sito non era strutturato benissimo, ma per la Pasqua 2020 abbiamo puntato su quello».

Una scelta vincente. «Abbiamo subito visto

una risposta importante, anche grazie a una serie di fattori che si sono concatenati, non ultimo dei quali il fatto che nel 2019 avevamo preso il premio del Gambero rosso per la miglior colomba artigianale d'Italia, che ci aveva dato visibilità» prosegue Olivieri. «Questo concatenarsi di fattori favorevoli ha creato un'onda d'urto che ci ha quasi spaventato. Un giorno, arrivando in ufficio, abbiamo trovato una valanga di ordini. E abbiamo temuto di non farcela. Ma abbiamo accettato la sfida, a mio avviso nel migliore dei modi, stravolgendo il nostro modo di lavorare».

Link

- https://www.panorama.it/economia/artigiani-e-commerce

Il miglior panettone che puoi acquistare online

Un tour fra le migliori pasticcerie italiane alla scoperta dei migliori panettoni del web. Da acquistare in un click e ricevere a casa, in tutta comodità.

di Filippo Piva

Olivieri 1882, il fascino del caramello salato
Nicola Olivieri tiene alta la bandiera veneta dei grandi dolci lievitati in quel di Arzignano, in provincia di Vicenza, dove sorge il laboratorio di Olivieri 1882. Il suo pandoro è davvero leggendario, ma il panettone non è di certo da meno: provare quello con albicocche e caramello salato per convincersene fino in fondo.

VANITY FAIR

I migliori panettoni artigianali di pasticceri,chef e fornai 2020

La celebrity del Natale secondo chef stellati, pasticcieri e prodotti top – pandori e panettoni salati inclusi. I migliori panettoni artigianali del 2020 da assaggiare e da regalare

Di Margo Schachter

Si parla sempre moltissimo di panettone, ma il pandoro è un prodotto altrettanto interessante e, per certi aspetti, anche più affascinante del panettone - spiega Nicola Olivieri, titolare e capo pasticcere - È giunto il momento di portarlo alla ribalta. Il fatto che sia molto più difficile da realizzare rispetto ad un panettone è stata per noi la spinta decisiva, una sfida che abbiamo raccolto e che ha richiesto almeno 5 anni di lavoro e di perfezionamento.
Oggi siamo davvero molto soddisfatti del Pandoro Olivieri 1882.

Pasticceria Olivieri 1882, Arzignano (VI)
www.olivieri1882.com

Link

https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2020/12/12/regali-cibofood-cose-da-mangiare
https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2021/03/27/belle-buone-e-liberta-33-colombe-della-pasqua-2021
https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2021/03/27/colomba-artigianale-migliore-scegliere

marie claire

Stiamo già pensando al pandoro, va bene, è tutto okay

di Arianna Galati

Ormai lo fa chiunque, anche el can del pignataro, come diciamo qui" racconta Nicola Olivieri, mente creativo-esplosiva della sesta generazione di Olivieri 1882, laboratorio di pane e pasticceria di Arzignano (Vicenza) premiato come miglior colomba artigianale del 2019.
La valorizzazione del pandoro artigianale inizia a metà degli anni Dieci del nuovo millennio, secondo Nicola, tra i primi testardi cavalieri a buttarsi nell'impresa. "Onestamente, l'ho preso molto sottogamba. Pensavo: sono capace a fare il panettone, a buttare giù un impasto che ci vuole? Invece, giuro, ho sclerato" ammette ridendo, saggiando con i polpastrelli la fetta di pandoro in degustazione (dopo, per amor di cronaca, aver assaggiato la pasticceria da colazione, con picchi altissimi di lussuria palatale). "Non sapevo che fare, non ci riuscivo. Chiedevo in giro, mi guardavo intorno e nessuno lo produceva da solo, magari lo avevano ma era fatto da qualcun altro. Dopo non so quante volte che provavo, un giorno ho lanciato lo stampo contro il muro... Era una questione di principio: come potevo spendermi come esperto di lievitati se non riuscivo a fare il pandoro?". Perché va detto: sul panettone fatto in casa fioriscono ricette più o meno efficaci. Al contrario, il pandoro fatto in casa è di realizzazione quasi impossibile, tante sono le variabili coinvolte. Lo stampo, tanto per cominciare. Le materie prime, a seguire. Tra cui, la devozione al grasso più buono che c'è: "Il problema, che è la caratteristica del pandoro, è che è gonfio di burro. È cento volte più difficile del panettone: l'attenzione a tempi e temperature deve essere massima. Il panettone ti perdona mezzo grado in meno o in più in cottura, il pandoro no. Deve essere tutto perfetto".
Come riconoscere il pandoro artigianale più buono? Un lavoro sinergico per i cinque sensi. Il profumo, innanzitutto. All'apertura dell'involucro protettivo, deve sprigionare arie di burro leggermente zuccherato e vaniglia. Un lavoro per nasi esperti, profondo ma delicato, forte in testa con sentori leggeri di uova. "Siamo abituati a mangiare il pandoro industriale fatto con mono e digliceridi degli acidi grassi, che stabilizzano il prodotto, e la vanillina. Il nostro è completamente naturale, non

esistono conservanti e aromi. Siamo stati indietro con lo zucchero: l'impasto deve essere quasi neutro, tendere al dolce ma non essere stucchevole. C'è la fava tonka e la vaniglia vera, si vede dai puntini neri: ecco, la vaniglia vera non la usa quasi nessuno perché costa troppo" specifica Olivieri. Per apprezzarne al meglio la parte aromatica, si copia l'esempio del cugino panettone: scaldare il pandoro prima di servirlo, così che il burro si stemperi. Basta lasciarlo vicino ad una fonte di calore, come un camino o un termosifone, per almeno mezz'ora, oppure in forno scaldato a 50-80 gradi per un paio di minuti. "Intero, mi raccomando. Per scaldare la singola fetta, il tempo si riduce… a circa tre secondi" chiarisce Olivieri. In emergenza, va bene pure una padella scaldata a fuoco basso, dove appoggiare la parte esterna e più spessa della fetta. Vista e tatto servono a controllare forma&consistenza. "Essendo in uno stampo, pensavo che il pandoro non avesse problemi a restare bello dritto. In realtà il panettone si gira sottosopra e questo lo aiuta a tenere la forma a cupola. Il pandoro no, tende a sgonfiarsi e sedersi su se stesso. Quando ha un curvone molto accentuato sul lato basso, vuol dire che qualcosa non ha funzionato nella lievitazione". Check d'obbligo: una leggera S è sintomo di artigianalità accurata e di proporzioni millesimali di tutti gli ingredienti (altrimenti, meglio preparare la tisana al finocchietto o un digestivo a piacere). Anche guardare la texture della singola fetta dopo il taglio è importante: "Il pandoro non deve essere alveolato come il panettone, altrimenti quando si raffredda si schiaccia su se stesso: meglio che la struttura sia più fitta e compatta" specifica ancora il pasticciere. E finalmente, il momento del gusto: all'assaggio non deve impastare il palato. Il sapore del pandoro artigianale migliore arriva prima sul fondo della lingua con una punta di dolcezza, poi avvolge la lingua di delicatezza suggestiva, alimentata più dai profumi che dallo zucchero. Equilibrato, bilanciato. Voilà.
Il ciclo di vita del pandoro artigianale finisce quando lo si ricopre di crema per trasformarlo in un concentrato di peccati di gola, circa una cinquantina di giorni dalla data di produzione. Ma Nicola Olivieri è andato oltre la soluzione più immediata, pensando a una ricetta per riciclare il pandoro modellata sul classico french toast: si scottano le fette in padella e poi si ricoprono con crema chantillly e frutti di bosco, o una namelaka al mascarpone, o una ganache al cioccolato con confettura di arance. Chi non ama i dolci, può optare per la variante salata e trattare il pandoro come un pane da club sandwich: via libera a formaggio (ricotta di malga, caprini, qualcosa di più stagionato), qualche salume robusto in contrasto con il sapore burroso e delicato. Qui si svela la sua capacità rappresentativa di ogni goloso, la pace garantita ai sensi di tutti gli articoli della Costituzione Gastronomica. La nobiltà del pan de oro è in questa trasversalità minimalista. Da vestire a piacimento anche dopo Natale.

Link

- https://www.marieclaire.com/it/food/a33950024/tendenze-food-2021/
- https://bit.ly/34muwLq

MEDIASET
TGCOM24

Panettoni artigianali di Natale: che le Feste abbiano inizio

di Indira Fassioni

Non solo panettone, ma anche pandoro: per questo Natale 2020 Olivieri 1882 ha deciso di puntare sul rilancio del classico dolce veronese, riconosciuto dal Gambero Rosso tra i migliori pandori artigianali d'Italia nel 2018. Il brand di Arzignano (VI) presenta il suo pandoro artigianale, realizzato interamente mano: tre giorni totali di lavorazione, un giorno intero dedicato solo ai rinfreschi del lievito madre e alla sua maturazione, una sequenza di tre diversi impasti più una lievitazione lenta per altre 14-16 ore.
La totale assenza di conservanti, aromi e grassi vegetali rende questo prodotto artigianale al 100%.

LA STAMPA

La carica dei panettoni artigianali: eccone 10 da gustare a Natale

Il settore supera come valore economico quello dei prodotti industriali. Boom delle vendite online. A comprarlo soprattutto i 20-30enni.

di Sarah Scarpone

È il re del pandoro Nicola Olivieri: lo produce in quel di Arzignano (Vi) e lo esporta in tutto il mondo, anche negli Usa dove da quest'anno arriva con un servizio espresso in sole 48 ore. Tre giorni di lavorazione, tre diversi impasti, una lievitazione lenta di 16 ore fanno di questo prodotto, totalmente privo di conservanti, un vero must realizzato con burro Belga e miele di acacia italiano.

Prezzo: 38 euro per 750 grammi

Tendenza pandoro: ecco quali assaggiare a Natale 2020

di Mariarosaria Bruno

"È giunto il momento di portare alla ribalta il pandoro. Il fatto che sia molto più difficile da realizzare rispetto a un panettone per noi è stata la spinta decisiva, una sfida che abbiamo raccolto e che ha richiesto cinque anni di lavoro e di perfezionamento", spiega Nicola Olivieri di Olivieri 1882 ad Arzignano, nel Veronese.

Ecco allora un lievitato artigianale ricco ma digeribile, dalla consistenza soffice come una nuvola, molto profumato.
I diktat di Olivieri? Materie prime di qualità e assenza di conservanti, aromi e grassi vegetali: lievito madre vivo, limoni canditi artigianalmente e tritati all'interno dell'impasto, bacche di vaniglia Bourbon e Madagascar, farine di grani italiani, zucchero di canna grezzo, burro belga ottenuto per centrifuga e miele di acacia italiano.

dissapore

Come riconoscere un'ottima colomba artigianale

Come si riconosce un'ottima colomba artigianale. A Pasqua spendete bene, ecco a cosa guardare prima di comprarla.

di Chiara Cavalleris

Come facciamo a riconoscere tutto questo? A cosa guardiamo prima di comprare, spendendo nel caso di panettone e colomba artigianali, due Everest del lievitato (per dimensione e perché farli bene è come scalare una montagna) tra i 25 e i 35 euro al chilo, di media?

Per rispondervi siamo andati ad Arzignano, in provincia di Vicenza, nel grande spazio Olivieri 1882, con pasticceria, laboratorio, gelateria, panificio e pizzeria.

Perché proprio lì? Perché è dove i fratelli Olivieri realizzano i loro lievitati, compresa la colomba, nonché uno dei panettoni più interessanti della nostra classifica 2017 (nuova entrata al numero 19).

Link

- https://www.dissapore.com/spesa/pasqua-come-riconoscere-unottima-colomba-artigianale/
- https://www.dissapore.com/notizie/colombe-olivieri-1882-dona-10mila-euro-agli-ospedali-di-arzignano-e-vicenza/

REPORTER GOURMET
la ricerca del gusto

Olivieri 1882: storia di una famiglia di panettieri da 130 anni che produce uno dei migliori panettoni d'Italia

di Marco Colognese

"Non ci si crede". È il primo pensiero che tende a venire in mente quando lo sguardo si posa sull'opera architettonica che si sono inventati gli Olivieri, pasticcieri (e non solo) artigiani con cuore e visione grandi, in tutti i sensi. Uno spazio vastissimo, luminoso, pieno di cose buone che catturano vista, olfatto e gola. Cucina, pizzeria, negozio, un totale di duecentoquaranta posti a sedere tra interno ed esterno che nel fine settimana si riempiono di gente anche in un periodo difficile come questo, una specie di agorà del buono.

E gli anni passano e arriva il turno del figlio Nicola. "Era il 2007, l'ho chiamato in disparte, lontano da sua madre perché non ascoltasse e gli ho detto: te ne devi andare, ma non qui vicino, in Inghilterra, devi partire per l'Australia e imparare a far qualcosa. E lui mi guardava esterrefatto, esclamando: ma sono tuo figlio! E io: è proprio per questo, ti do i soldi per il viaggio e se vuoi lì ti trovo un posto in pasticceria tramite un nostro conoscente." Naturalmente Nicola di pasticceria non ne vuole sentir parlare, così dopo qualche tempo di riso in bianco e zucchine lessate trova da fare...in una pasticceria poco fuori Melbourne, un po' più grande ma con una struttura simile a quella di famiglia. Racconta Nicola: "per una settimana non mi hanno fatto toccare nulla, lasciandomi fuori a schiacciare i rifiuti nei container. Era una prova, perché di solito, ovviamente, scappavano tutti. Il titolare mi disse: hai carattere, possiamo iniziare a lavorare".

Link

- https://reportergourmet.com/190738/olivieri-1882-storia-di-una-famiglia-di-panettieri-da-130-anni-che-produce-uno-dei-migliori-panettoni-ditalia.html

LA CUCINA ITALIANA

Where to Order Colomba Easter Cake Directly From Italy

by Stefania Virone Vittor

Olivieri 1882
With over 140 years of experience, Olivieri 1882's Colomba Classica is 100% handmade, and features high-quality ingredients such as Tahitian Bourbon vanilla bean, raw cane sugar, centrifuged Belgian butter, and Italian acacia honey. The cloud-like sweet bread is then studded with finely chopped candied orange and topped with an almond, hazelnut, pine nut, and pearl sugar glaze. A four-day production process, long fermentation, and no addition of preservatives result in a rich, yet refined, fluffy colomba. In 2019, it earned a first-place ranking in Italy's prestigious Gambero Rosso guide. Olivieri 1882's colomba comes in a variety of flavors including White Chocolate & Berries, Triple Chocolate, Amarena Cherry, Apricot Salted Caramel, and more. The $70 cost includes 48-hour shipping.

Link

- https://www.lacucinaitaliana.com/trends/news/valentines-day-panettone-why-not?refresh_ce=

IL GIORNALE
DI VICENZA

Al panettone Olivieri 1882 due stelle internazionali al “Great Taste”

a cura de Il Giornale di Vicenza

Great Taste, tra i premi food e beverage più autorevoli a livello internazionale, ha selezionato Olivieri 1882 tra i vincitori 2020. Su quasi 13mila prodotti inviati da 106 Paesi, l’azienda di Arzignano si è aggiudicata 2 stelle Great Taste per il panettone e il pandoro. «Un aroma indulgente e burroso, con una consistenza leggera e morbida... I canditi sono ben distribuiti nell’impasto, tanto da renderlo delizioso ad ogni morso», racconta la giuria del panettone. Idem il feedback sul loro pandoro, altrettanto positivo.
Da vari anni il Panettone e il Pandoro di Olivieri si posizionano tra i migliori d’Italia in numerose classifiche: terzo classificato tra i migliori panettoni artigianali al cioccolato per il Gambero Rosso, primo assoluto per la colomba artigianale, definita la migliore d’Italia.

«Da diversi anni siamo presenti anche all’estero con i nostri lievitati – spiega Nicola Olivieri – Era giunta l’ora di un riconoscimento internazionale. Da una giuria che include esperti di gastronomia, chef stellati e giornalisti di food».

Link

- https://bit.ly/3hfMHej

Cookist

Panettoni artigianali, i migliori da acquistare online per Natale 2020

di Leonardo Ciccarelli

Oggi a capo dell'azienda c'è Nicola Olivieri, erede di un segreto che arriva da 4 generazioni. La pasticceria è stata fondata ad Arzignano, in provincia di Vicenza, nel 1882 e fin da subito si è segnalata come un'insegna di qualità. Offrire il miglior prodotto lavorato possibile, sfruttando le migliori materie prime che il mondo ci mette a disposizione: farlo per oltre 100 anni non è cosa da tutti. La forza di questo indirizzo è la tradizionalità abbinata alle tecniche più moderne, con una grande cura per la comunicazione. Lo shop online è di facile fruibilità anche per i meno esperti.

Il panettone tradizionale di Olivieri è una nuvola, soffice, dal forte sentore di burro. Viene prodotto con una quantità di uova quattro volte superiore a quella degli altri panettoni, cosa che conferisce a questo lievitato un sapore e un colore unico nel suo genere. Forti i sentori agrumati nell'impasto, piacevoli le note dolci ottenute grazie a un miele d'acacia italiano iper selezionato. La cupola del panettone di Olivieri 1882 sembra disegnata da un geometra:
da un lato ti fa venir fame, dall'altro dispiace immensamente distruggerla per tagliare una fetta.