

Antonio Follador e Luca Diana: due artigiani friulani impegnati nella nascita del Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco

Tra le 17 aziende coinvolte, che rappresentano il gotha della lievitazione e della pasticceria italiana, anche due attive a Pordenone: sono Forno Follador e Diana La Pasticceria. Al centro del progetto, la tutela della lavorazione artigianale di prodotti nati dall'impiego esclusivo di lievito madre da rinfresco. Oggi è stata presentata la Carta dei Valori del Consorzio e il futuro progetto di collaborazione con ALTIS - Università Cattolica del Sacro Cuore

È questo il periodo dell'anno in cui si fa un gran parlare di super lievitati da servire sulla tavola delle feste e di artigiani impegnati nella loro preparazione: è dall'idea di alcuni dei migliori Maestri della lievitazione e della pasticceria italiana che nasce il **Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco**. Tra i soci garanti compaiono i nomi di due aziende attive a Pordenone: sono **Forno Follador di Antonio Follador e Diana La Pasticceria di Luca Diana**. Al centro del progetto c'è la tutela del processo di lavorazione delle produzioni dolci e salate, piccole e grandi, preparate a partire dall'impiego esclusivo della pasta rinfrescata di lievito madre che, ad oggi, rappresentano meno del 3% dei lievitati artigianali.

"Il Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco riunisce in un progetto condiviso un gruppo di imprese (e non persone fisiche) italiane – e ci auguriamo, per il futuro, anche internazionali – senza limiti territoriali. Con una doppia finalità: la salvaguardia dell'artigianalità e la promozione della lavorazione naturale del Lievito Madre da Rinfresco come metodo tradizionale patrimonio dell'umanità. Siamo fieri - e anche molto felici - di essere tra i promotori di questa visione e vogliamo puntare l'attenzione sull'eccellenza di un metodo di lavorazione che, noi stessi, che perfezioniamo ogni giorno all'interno dei nostri laboratori, a Pordenone. Sarà nostro impegno raccontare quotidianamente questo progetto alla nostra clientela", spiegano Antonio Follador e Luca Diana.

Il Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco: la missione e i soci garanti

Il Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco consiste in un progetto di cooperazione nazionale ed estera fondato sulla Carta dei Valori e ha registrato un marchio per la certificazione dei prodotti a lievitazione artigianali preparati con l'uso esclusivo di Lievito Madre da Rinfresco.

La sua **Missione** è tutelare, promuovere e valorizzare le produzioni alimentari nati dall'utilizzo esclusivo del Lievito Madre da Rinfresco – senza l'aggiunta di lievito di birra, starter o coadiuvanti – secondo quanto previsto dal Documento Disciplinare di produzione. Tra le finalità compaiono, inoltre, la salvaguardia dell'artigianalità del processo di lavorazione mediante fermentazione e la vigilanza sulla qualità dei lievitati nati da Lievito Madre da Rinfresco prodotti dalle aziende iscritte nell'elenco del Consorzio. Di grande importanza, infine, sono gli obiettivi dedicati alla sensibilizzazione dei consumatori, in Italia e all'estero, intorno ai temi del Lievito Madre da Rinfresco, e il supporto tecnico-scientifico alla formazione dei professionisti della panificazione e della pasticceria.

I **soci garanti** del Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco sono diciassette: per la Lombardia, Anna Sartori di Pasticceria Sartori (Erba, Como), Mario Bacilieri di Pasticceria bar Cioccolateria Bacilieri dal 1986 (Marchirolo, Varese), Emanuele Comi di Pasticceria Comi (Missaglia, Lecco) e Grazia Mazzali di Pasticceria Mazzali (Governolo, Mantova); per il Friuli-Venezia-Giulia, Antonio Follador di Forno Follador (Pordenone) e Luca Diana di Diana La Pasticceria (Pordenone); per il Piemonte, Fabio Ciriacci di Gusto Madre (Alba, Cuneo); per il Veneto, Renato Bosco di Saporè (San Martino Buon Albergo, Verona), Davide Dall'Omo di Pasticceria Davide Dall'Omo (Verona), Denis Dianin di D&G Patisserie (Selvazzano Dentro, Padova) e Daniele Lorenzetti di Pasticceria Lorenzetti (San Giovanni Lupatolo, Verona); per l'Emilia Romana, Ivo Corsini di Forno Corsini dal 1875 (Porretta Terme, Bologna); per la Toscana, Paolo Sacchetti di Pasticceria Nuovo Mondo (Prato); per l'Abruzzo, Angelo Di Masso di Pasticceria Pan dell'Orso (Scanno, Aquila); per la Campania, Salvatore De Riso di Sal De Riso (Costa d'Amalfi, Salerno), Giuseppe Pepe di Pepe Maestro Dolciere (Sant'Egidio del Monte Albino, Salerno) e Carmen Vecchione di Dolciarte (Avellino).

Il progetto di ricerca in collaborazione con ALTIS Università Cattolica

Per sviluppare la sua strategia, il suo *know-how* e il suo piano d'azione, il Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco è impegnato in un **progetto di collaborazione con ALTIS, Alta Scuola Impresa e Società dell'Università Cattolica del Sacro Cuore**, che è stato presentato oggi in occasione della conferenza stampa presso la sede di ALTIS Università Cattolica. La giornata è iniziata con una tavola rotonda di confronto dal titolo **"Naturalità, benessere e sviluppo sostenibile nella filiera alimentare"**, moderata dalla professoressa Laura Maria Ferri, Professore Associato dell'Università Cattolica, ed è proseguita con un intervento della dottoressa Anna Sartori, Presidente del Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco.

Follador

FORNO DAL 1968

Cartella Stampa

Forno Follador. Tra artigianato e imprenditoria

Antonio Follador, titolare di Forno Follador, è un panettiere di seconda generazione: insieme alla sua squadra di giovani collaboratori ha innovato il mestiere di famiglia grazie all'uso di farine biologiche, tecnologie d'avanguardia e una visione imprenditoriale aperta alla sperimentazione.

Tradizione artigianale e ricerca, alta qualità e grandi numeri: Forno Follador sintetizza tutti questi ingredienti per offrire – ai privati e al comparto dell'Ho.re.ca. – prodotti dal gusto intenso, genuino e sostenibile in grado di soddisfare il palato e l'anima, tutti realizzati con pasta madre viva e farine che hanno origine da grano biologico 100% italiano.

Forno Follador offre un grande assortimento di prodotti, disponibile nei suoi *store* a Pordenone (**La Bottega, Il Posto e Lo Spaccio**) e sullo *shop online* che serve tutto il territorio nazionale.

Oltre al pane, la sua offerta si compone di pizze, focacce, grissini, fette biscottate, pasticceria per la colazione e grandi lievitati, tutto preparato secondo una molteplicità di varianti, tagli e farciture.

LA STORIA

Quella di Forno Follador è una storia di famiglia, iniziata nel 1968 a Prata di Pordenone quando Lino Follador e la moglie Angela inaugurano un piccolo forno di provincia. La loro produzione è di ottima qualità e destinata al mercato locale, le materie prime vengono selezionate con cura e provengono da fornitori di fiducia; con i clienti i due titolari coltivano un rapporto familiare anche in occasione delle consegne a domicilio: è questa l'atmosfera in cui loro figlio, Antonio, cresce.

È nel 1999 che Antonio Follador, dopo gli studi e altre esperienze professionali, **inizia a gestire in autonomia la storica bottega di famiglia**: oggi è un panettiere che ha saputo innovare un mestiere antico grazie a una *verve* da imprenditore moderno, alla ricerca sul tema degli ingredienti e delle tecniche di lavorazione e, infine, attraverso l'utilizzo di tecnologie d'avanguardia. Passione, esperienza e intuizione animano il *team* di giovani collaboratori. Grazie al suo intuito, il forno nel 2007 si amplia: Antonio Follador introduce, all'interno de **La Bottega**, che sorge a Prata di Pordenone, i servizi di caffetteria e gastronomia; nel 2015, a Pordenone, inaugura un secondo locale-*bistrot*, **Il Posto**, mentre due anni dopo un importante sogno diventa realtà e nasce il nuovo laboratorio di 1.200mq, dove trova posto anche il terzo punto vendita di pane fresco, pizze alla pala e focacce farcite, pasticceria fresca e secca e lievitati, **Lo Spaccio**. Qui, dal grande bancone, un'ampia vetrata consente di osservare dal vivo l'attività della brigata al lavoro.

Oggi Antonio Follador è un punto di riferimento per i maestri della panificazione e continua a ricercare le migliori soluzioni tecnologiche per rispondere alle esigenze del settore Ho.re.ca e dei suoi clienti che raggiunge anche grazie allo *shop online*, con consegne su tutto il territorio nazionale.

Antonio Follador, tra passione ed esperienza

Classe 1968, l'anno di nascita di Antonio è lo stesso di quello di Forno Follador. Inizia a lavorare nell'azienda di famiglia nel 1989, dopo aver terminato gli studi in ragioneria, dedicandosi per oltre dieci anni alla formazione e alla specializzazione in tema di panificazione e pasticceria; fra le tante esperienze, frequenta anche l'Academy Etoile.

Il 1999 è un anno importante: Antonio diventa titolare di Forno Follador e si iscrive al Richemont Club Italia, un'organizzazione internazionale che sostiene l'attività dei suoi soci, tutti maestri certificati nel settore della panificazione e della pasticceria; grazie a quest'associazione viaggia spesso in Europa approfondendo i segreti del mestiere tra corsi, *stage*, visite alle aziende e incontri pubblici. A partire dal 1999, per un decennio, Antonio collabora attivamente con la FIPPA, Federazione Italiana Panificatori, Pasticceri ed affini, diventandone Presidente per la regione Friuli-Venezia Giulia. Dal 2006 al 2012 il suo percorso di crescita personale e professionale continua concentrando l'attenzione sullo studio della gestione delle risorse umane.

Oggi è membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

LA PRODUZIONE

Il laboratorio: una bottega artigiana d'avanguardia

Il laboratorio, che dal 2017 sorge a Pordenone, si estende su una superficie di 1.400mq ed è dotato di attrezzature all'avanguardia: impastatrici, abbattitori, forni sempre più performanti.

Qui, ogni giorno, Antonio Follador affianca il *team*, composto da 26 dipendenti, per trasformare le materie prime in prodotti da forno buoni e genuini. **Tecnologie moderne, forni di ultima generazione, catena del freddo, formazione e aggiornamento** continuo consentono di coniugare tempi di vita e tempi di lavoro. Nessuna scorciatoia produttiva, ma pieno rispetto dei tempi naturali di produzione e delle lavorazioni tradizionali, come l'impiego della pasta madre, un lievito vivo che innesta nella pagnotta la biodiversità, la rende più digeribile e più a lungo conservabile ed esalta il carattere delle diverse varietà di grano.

Le farine vive, integre e biologiche

Da tre generazioni Forno Follador si ispira al concetto di qualità; qualità che risiede nella selezione di ingredienti semplici, naturali e vivi. Zero additivi, zero conservanti, niente aromi di sintesi: il catalogo di Forno Follador è ispirato alla trasparenza nella selezione delle materie prime e nei processi di lavorazione.

Oggi Antonio Follador lavora usando prevalentemente **farine di tipo 1 e 2, talvolta macinate a pietra. Tutte hanno origine da grano biologico 100% italiano** e provengono dal Friuli-Venezia-Giulia, dal Trentino-Alto-Adige, dal Veneto, dall'Emilia-Romagna, dalla Toscana, dalla Puglia e dalla Sicilia. Questa scelta ha consentito a Forno Follador di ottenere, nel 2016, la certificazione biologica che oggi garantisce l'80% della produzione: l'obiettivo è arrivare al 100% e di estenderla anche a pizza, focaccia e pasticceria. Quello di Follador è un impegno verso la qualità e la tutela dell'ambiente che vede tra i prossimi passi anche la sostituzione di tutto il *packaging* con materiali biodegradabili e sostenibili, per un prodotto buono ed etico.

A ciascun impasto il suo lievito

L'artigianalità, intesa come fedeltà alle tecniche di panificazione e alle ricette tradizionali, è uno dei valori fondamentali di Forno Follador e si manifesta, soprattutto, nella centralità della **fermentazione di pasta viva di lievito madre** che Antonio Follador usa per la maggior dei prodotti, a eccezione di alcune preparazioni per le quali predilige la biga.

Il lievito madre, in forma liquida, è mantenuto vivo e attivo in un fermentatore; la biga, invece, da considerarsi come pre-impasto, è preparata quotidianamente per essere usata nelle lavorazioni del giorno seguente. La scelta tra i due è fatta in base all'alveolatura e alla texture che s'intende ottenere. Che sia lievito madre o biga, l'impasto viene spezzato e preformato con l'aiuto di una macchina e poi affidato alla manualità dei panettieri fino alle successive fasi di formatura, lievitazione e cottura finale.

Ogni ricetta ha le sue peculiarità e anche i suoi segreti.

I PRODOTTI

Le pagnotte di grande formato

Nascono da **pasta viva di lievito madre** e farine macinate tradizionalmente o a pietra dai migliori molini italiani. L'equilibrio tra tecniche di lavorazione artigianale e ingredienti vivi regala al pane caratteristiche organolettiche uniche che evolvono nel tempo e che donano al prodotto grande versatilità di utilizzo e una conservabilità di più giorni in dispensa.

I prodotti da forno

La linea «madre» a marchio Follador è rappresentata da prodotti da forno e pasticceria, destinata ai tre *store* per la vendita al banco, il consumo *in loco* e l'asporto.

Forno Follador, a banco, **offre un grande assortimento, che va oltre il pane: pizze, focacce, grissini, fette biscottate, pasticceria per la colazione e grandi lievitati**, tutto preparato secondo una molteplicità di forme, tagli e farciture. Tutti i prodotti sono privi di additivi, conservanti, stabilizzanti e aromi artificiali.

La colazione

Tra le proposte della **linea per la prima colazione**, oltre ai prodotti fragranti come le fette biscottate realizzate in gusti tradizionali e creativi, i *bun* e il pan quadro, si distinguono **il cornetto**, preparato con una lievitazione mista di lievito madre e lievito di birra, il **maritozzo**, un prodotto da forno che sostituisce la tipologia del *krapfen* dalla forma simile al dolce tipico del Lazio, perfetto da farcire con creme spalmabili o da servire con il gelato, e il **bauletto**, un lievitato da forno della famiglia dei grandi lievitati disponibile tutto l'anno.

Le focacce e la pizza alla pala

Ideale per accompagnare il pranzo e per il momento dell'aperitivo, Forno Follador produce numerose tipologie di **focacce**, il cui impasto è lavorato prevalentemente con la biga ed è a base di farine grezze e olio extravergine di oliva. Lasciato lievitare in due tempi, è stirato a mano in teglino, lavorazione che gli conferisce una perfetta friabilità. Molto apprezzata anche la **pizza alla pala**, una base di pizza "romana", realizzata con farine 100% biologiche di grano tenero, di farro Spelta, di grano duro Senatore Cappelli, di segale, di riso, di avena e di Tritordeum, con olio extravergine di oliva bio spremuto a freddo e sale di Pirano.

I super lievitati: il panettone e la colomba

Nel gotha dei Maestri della lievitazione e della pasticceria internazionale, Antonio Follador è l'unico friulano che, nel 2021, ha raggiunto la fase finale della competizione che omaggia il lievitato italiano più famoso al mondo, il Panettone World Championship.

“Il mio lavoro nella preparazione dei grandi lievitati si sviluppa con grande osservanza della tradizione. Io sono un innamorato del panettone che, negli ultimi tempi, sta invaghendosi del pandoro, vero e proprio rompicapo per un lievitista. Il mio segreto si nasconde nel processo di fermentazione della pasta viva di lievito madre. Il mio panettone è soffice e la sua caratteristica fondamentale è che ha un aroma naturale di panettone, nato dalla perfetta bilanciatura fra i sapori del burro, della vaniglia e della frutta candita. Un buon panettone deve saper restituire un sapore speciale che si intreccia alla memoria, ai valori della famiglia e della tradizione. E quando ritrovi questi sentimenti in un morso, allora il panettone è una gioia”, racconta Antonio Follador.

Antonio Follador inizia a lavorare con la pasta viva di lievito madre circa vent'anni fa grazie alla lezione di un grande maestro, Rolando Morandin. Oggi utilizza due diverse tipologie di lievito madre: quello liquido per i panificati e per i prodotti da colazione e quello solido per i lievitati (diverso per il panettone e per il pandoro). Chi lavora con il lievito madre sa che l'ingrediente del successo di un buon panettone sta nel conoscere i segreti delle fermentazioni e dei bilanciamenti; la bontà della materia da sola non basta.

I panettoni, i pandori e le colombe a marchio Follador sono preparati secondo la ricetta della tradizione, ricercando le migliori materie prime e selezionando con cura i fornitori. L'impasto è fatto con lievito madre ed è arricchito con ingredienti di qualità, ogni volta diversi, tutti nati dalla creatività di Antonio Follador, che è membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano.

FOOD SERVICE

Le linee “gelo” e ATP

Grazie alle intuizioni e alla spinta propulsiva verso l'innovazione, Forno Follador sviluppa, oltre ai prodotti freschi giornalieri, **la linea Food Service**, a lunga conservabilità, per offrire ai professionisti del settore Ho.Re.Ca. l'opportunità di servire un cestino del pane di qualità o panini imbottiti a regola d'arte. Questi prodotti a marchio Follador sono tutti privi di additivi, conservanti, stabilizzanti e aromi artificiali.

Le linee destinate alla distribuzione Ho.Re.Ca. sono:

- la **linea “gelo”**, composta da pani, pagnotte, basi per pizza alla pala e focaccia, pani speciali per *hamburger* e *hot dog*, pane in cassetta, portati a cottura quasi ultimata e subito congelati, da rigenerare facilmente al momento dell'utilizzo;
- la **linea ATP** (prodotti da forno confezionati secondo le tecniche di confezionamento in atmosfera protettiva) è dedicata sia al canale Ho.Re.Ca. che alla vendita tramite *e-commerce*. Questi prodotti sono portati a semicottura e confezionati, per poi essere rigenerati in pochi minuti al momento del servizio, in modo da garantire ogni giorno la massima freschezza, bontà e salubrità.

Consulenza e prodotti pensati per il mondo Ho.Re.Ca

Ai professionisti del settore Ho.Re.Ca., inoltre, Antonio Follador offre una consulenza a 360° gradi, che spazia dalla creazione di nuovi prodotti all'affiancamento del professionista nella definizione del *concept*.

L'obiettivo è supportare qualsiasi tipologia di attività, dal piccolo bar fino all'albergo, e mettere a punto un *business* sostenibile, che da un lato offra prodotti di qualità in grado di rispondere alle esigenze quotidiane e che dall'altro consenta di avere una produzione realizzata con farine di filiera e italiane, e con zero sprechi.

IL PREMIO DUE PANI

Il Premio Due Pani della Guida Pane & Panettieri d'Italia 2022 del Gambero Rosso

“Lievitista d'esperienza e sapiente selezionatore di materie prime, Antonio Follador conduce con grande impegno questo che è uno dei luoghi del pane più interessanti della regione. Qui si vende il pane, si gode di un servizio di caffetteria ben strutturato, ci si ferma per un pasto goloso o un aperitivo. Ma tutto ciò che parte dal lievito merita una menzione speciale. I pani che finiscono sul banco sono di grande pezzatura, profumati, cotti come si deve”.

Sono queste le motivazioni espresse dal **Gambero Rosso che premia Forno Follador con i Due Pani della Guida Pane & Panettieri d'Italia 2022**, un riconoscimento che fin dalla sua prima edizione premia la qualità, la dedizione e la ricerca che da sempre contraddistingue il lavoro artigianale di Antonio Follador e della sua squadra di giovani fornai.

Follador

FORNO DAL 1968

Forno Follador a Milano Golosa

I lievitati per il Natale 2022 e una novità di prodotto per l'offerta del pane: sono questi i due temi attorno a cui si sviluppa la partecipazione di Forno Follador alla decima edizione della rassegna milanese

Dall'8 al 10 ottobre, negli spazi di Fabbrica Orobica 15 a Milano, torna Milano Golosa, in un'edizione speciale che festeggia il suo decimo anniversario. A questa rassegna dedicata alla narrazione degli artigiani del gusto attivi in Italia parteciperà anche Forno Follador (stand B55): l'azienda di Pordenone da tre generazioni si contraddistingue per la grande cura delle sue lavorazioni, in equilibrio tra tradizione e ricerca tecnologica, ed è questa visione che trova perfetta espressione nei valori della manifestazione.

Pane e grandi lievitati, materie prime e filiera, metodo artigianale e attrezzature 4.0: sono questi i temi che ispireranno la partecipazione di **Forno Follador**; in occasione di Milano Golosa in degustazione una selezione dei lievitati artigianali di Antonio Follador, membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e oggi fra i 35 maestri di fama nazionale e internazionale ad aver raggiunto le fasi finali dell'edizione 2021 di Panettone World Championship. I suoi lievitati nascono tutti da pasta viva di lievito madre per dolci di grande morbidezza, capaci di ricordare i sapori buoni e genuini di una volta: dalla gubana, tipica della tradizione delle feste in Friuli-Venezia Giulia, alla nuova collezione del Natale 2022.

“L'amore verso la cultura del cibo, verso l'artigianalità dei mestieri e verso la ricerca della qualità sono i valori che condividiamo con Milano Golosa. Nei giorni di questa rassegna lo scambio tra aziende della filiera, artigiani e pubblico è massimo e per questo siamo felici di partecipare. Insieme al mio *team* di giovani collaboratori ho trasformato l'antico mestiere di famiglia grazie all'uso di tecnologie d'avanguardia, lavorando ogni giorno all'interno del mio laboratorio di 1.400mq: è un piacere, per me, raccontare la mia storia”, racconta Antonio Follador.

Domenica 9 ottobre, alle ore 13, all'interno dell'area cooking show, **Antonio Follador sarà protagonista dell'appuntamento dal titolo “Tao alla Wellington. La cucina su pane”**: in quest'occasione verrà presentato il nuovo panino Tao. La ricetta è ispirata alla preparazione del più tradizionale filetto alla Wellington in cui, però, la pasta sfoglia lascia il posto a una pagnotta di semola di grano duro. La carne di un hamburger scottato, il prosciutto crudo, lo spinacino e i funghi porcini ne compongono la farcitura: a caratterizzare la personalità di questo piatto è la capacità della mollica del pane di impregnarsi dei succhi della carne e degli aromi di tutte le materie prime selezionate. La consistenza spugnosa dell'interno si combina con la croccantezza della crosta, per una sensazione doppia, lievemente crunchy e scioglievole, capace di esaltare tutti gli elementi. In un'armonia senza fine.

I lievitati di Forno Follador possono essere acquistati nei **tre punti vendita di Pordenone (Lo Spaccio, Il Posto, La Bottega) e sullo shop online**, con distribuzione su tutto il territorio nazionale: (www.panificiofollador.it/shop-online/).

Follador

FORNO DAL 1968

Forno Follador a PordenoneLegge 2022

Al via la Festa del Libro più importante del Friuli-Venezia Giulia: il panificio di Pordenone partecipa alla kermesse con un palinsesto di iniziative – all'interno degli spazi della città e dei suoi store – pensate per gli appassionati di letteratura e del buon cibo

Dal 14 al 18 settembre torna **PordenoneLegge** e **Forno Follador**, storica realtà nata a Pordenone nel 1968, è **tra i sostenitori di questa 23^a edizione del festival** friulano dedicato alla letteratura nazionale e internazionale, con un focus speciale sugli autori e poeti ucraini.

Quest'anno il simbolo della Festa del Libro è la spiga di grano, scelta come segno di speranza, distensione e dialogo, fra attualità e solidarietà: una pianta simbolo della cultura che per attecchire e poi crescere necessita di essere coltivata e lavorata con perizia e dedizione. Lo sa bene Antonio Follador che, insieme al suo *team* di giovani collaboratori, ha innovato il mestiere di famiglia grazie all'uso di materie prime selezionate con cura e una visione imprenditoriale aperta alla sperimentazione, tra tradizione artigianale e tecnologie 4.0.

“Sosteniamo con entusiasmo PordenoneLegge, che si svolge nella nostra città, vero e proprio motivo d'orgoglio: è il più atteso festival culturale in Friuli-Venezia Giulia. Grazie a un lavoro sinergico con gli organizzatori della Festa del Libro, per questa edizione abbiamo collaborato su più piani: quello culturale, con la promozione di due progetti editoriali di cui autrici sono due donne, e quello gastronomico, con l'introduzione di diverse novità a banco all'interno dei nostri punti vendita (Il Posto, La Bottega e Lo Spaccio), per offrire uno spuntino o una merenda golosa ai tanti visitatori appassionati di libri in città. A muoverci è il forte desiderio di contribuire alla valorizzazione del nostro territorio”, spiega Antonio Follador.

Gli appuntamenti promossi da Forno Follador

S'inizia nella giornata inaugurale della Festa del Libro, **mercoledì 14 settembre, alle ore 9.30**, all'interno dello spazio dedicato a PordenoneLegge nel Parco Galvani: **Paola De Giorgi** presenta il suo libro dal titolo **“Non ti temo più”** (Editore Tabula Fati, 2022); con lei anche il musicista hip hop, attivo nel triveneto, Aj Quent. Il lavoro di De Giorgi nasce a partire dalla sua esperienza di insegnamento a contatto con i bambini e con gli adolescenti: è a loro che è dedicata questa raccolta di 17 racconti, scritti da 17 autori diversi, per una narrazione a più mani sui temi del cyber bullismo e del body shaming. Parte del ricavato del libro verrà devoluto alle associazioni ADAO Friuli Onlus (Associazione Disturbi Alimentari e Obesità) e Le Petit Port, entrambe attive sul territorio a sostegno delle attività del centro di pediatria di Pordenone, specializzato nei disturbi del comportamento alimentare.

Il secondo appuntamento nell'agenda di Forno Follador è la presentazione del libro **“Il metodo Feis. Quando il cibo è conoscenza di sé”** di **Anna Sartori**, in programma per domenica 18 settembre, alle ore 12, nell'ex Convento di San Francesco a Pordenone. Come Antonio Follador, anche la pasticciera Anna Sartori è membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

Questo libro si propone di rileggere le tante informazioni che abbiamo sul tema dell'alimentazione, creare armonia tra loro e suggerire a ciascuno di noi un metodo per conoscersi attraverso il cibo. Partendo dalla sua esperienza personale e dagli studi compiuti in ambito alimentare Anna Sartori svela, pagina dopo pagina, il metodo Feis, acronimo per Fisico, Emotività, Intelletto, Spirito.

“Questo lavoro è un punto di incontro tra la mia formazione scientifica e la preparazione che proviene dai tanti corsi di naturopatia e di medicina cinese che ho frequentato; al centro il metodo Feis e le quattro componenti che distinguono la relazione che ciascuno di noi struttura con il cibo, dalla scelta delle materie prime alla preparazione, fino alla degustazione e l'assimilazione. Attraverso il metodo Feis ciascuno può perfezionare la propria relazione con il cibo e viverla in perfetta armonia”, spiega l'autrice.

Le proposte negli store di Forno Follador

Durante i giorni di PordenoneLegge, nei tre punti vendita di Forno Follador (*Il Posto, La Bottega e Lo Spaccio*) sarà **disponibile a bancoun'offerta golosa per un break veloce o itinerante** – dallo spuntino di metà mattina al pranzo, dalla merenda del pomeriggio all'aperitivo – ideale per i visitatori della Festa del Libro.

I “titoli” delle proposte gastronomiche sono ispirati a scrittori celebri e a opere diventate classici della letteratura: da Mark Twain ad Agatha Christie, da “Il pranzo di Babette” a “Gargantua e Pantagruel”. Per gli appassionati di letteratura che preferiscono il servizio al tavolo sono stati ideati due menù ad hoc, da mangiare in loco; uno è in versione vegetariana. È possibile, inoltre, optare per un kit da asporto o per la degustazione del pane, della pizza o dei dolci speciali, pensati per questa manifestazione.

Natale 2022: i grandi lievitati di Antonio Follador

Il Natale 2022, in tema di dolci, ha il profumo dei grandi classici: dal panettone artigianale – preparato con pasta viva di lievito madre in 7 diverse ricette – al pandoro che quest’anno, oltre che nella sua versione tradizionale, omaggia il dessert al cucchiaio più amato dagli italiani, il tiramisù

Portare in tavola, nei giorni di festa, un lievitato artigianale è abitudine sempre più diffusa e, per questo, i consumatori, oggi più di ieri, sanno riconoscere i prodotti preparati a regola d’arte.

“Il segreto di un buon lievitato si nasconde nel processo di fermentazione della pasta viva di lievito madre fresco.

Il mio panettone è soffice, con una bella alveolatura e conserva una perfetta bilanciatura fra burro, vaniglia e frutta candita. *Un buon lievitato – che sia un panettone o un pandoro – deve saper restituire al palato un sapore speciale che si intreccia alla memoria, ai valori della famiglia e alla tradizione. Quando ritrovi tutte queste suggestioni in un morso, allora mangiarlo è una gioia”,* è così che Antonio Follador descrive la ricetta perfetta alla quale lavora nel suo laboratorio a Pordenone, in un hangar di 1.400mq dotato di tecnologie 4.0 e al fianco di una squadra di giovani artigiani.

A fare di Antonio Follador, panettiere di seconda generazione e titolare dell’omonimo Forno – oggi membro dell’Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, fra i 35 maestri di fama nazionale e internazionale ad aver raggiunto le fasi finali di Panettone World Championship – un punto di riferimento per i maestri lievitisti in Italia è il suo prodotto più celebre, **il Pandoro da Tradizione**, che richiede fino a tre giorni di lavoro e viene preparato seguendo la ricetta tradizionale con ingredienti semplici (farina, burro, uova e zucchero) e una lievitazione lenta. Il profumo deriva dalla vaniglia bourbon del Madagascar e dal burro di cacao, mentre alla vista il colore della fine crosta esterna è dorato e nasconde un’alveolatura fitta e regolare all’interno. Per il 2022 la new entry è **L’Altro Pandoro**: un omaggio, nella scelta degli ingredienti che compongono l’impasto, al dolce al cucchiaio più amato di tutti, il tiramisù. Morbido e goloso, prima del taglio questo lievitato va spolverizzato con un mix di cacao, zucchero a velo e latte in polvere.

Esperienza, lievito madre da rinfresco, materie prime di filiera, artigianalità del processo e gusto nelle farciture: sono questi gli ingredienti dei grandi lievitati a marchio Forno Follador, per dolci di grande morbidezza e fioccosità.

La **proposta per il Natale 2022, declinata in 7 diverse varianti**, è ispirata ai sapori buoni di una volta: dal **Panettone da Tradizione** al **Gran Mandorlato**, che profuma di miele, con uvette australiane e scaglie di mandorlato, dolce tipico della tradizione veneta. Per gli amanti delle glasse goduriose, la proposta è doppia: il **Panettone Glacè** – che all’esterno presenta un guscio di cioccolato e mandorle, con un cuore di cioccolato al latte – e il **Pistacchio**, arricchito da una preziosa farcitura di pasta al pistacchio di Bronte DOP pura al 100% lavorata a cremino. Infine, per chi ricerca un dolce da servire in ogni momento della giornata, dalla colazione al dessert, l’offerta firmata da Antonio Follador è ricca: il **Panettone Cioccolato e Amarene**, con massa di cacao, gocce di cioccolato fondente 60% monorigine del Sud America, cioccolato bianco e amarene candite, quello **Mele, Noci e Cannella** e ancora **Limone, Orzo tostato e Gianduia**.

I lievitati di Forno Follador possono essere acquistati nei **tre punti vendita di Pordenone (Lo Spaccio, Il Posto, La Bottega)**, sullo *shop online*, con distribuzione su tutto il territorio nazionale (www.panificiofollador.it/shop-online/) e nei migliori negozi.

Follador

FORNO DAL 1968

Pasqua 2022: oltre alla colomba, da Forno Follador c'è anche l'Ovo

Nato per gli appassionati (adulti e piccini) dei dolci delle feste, alla collezione di Antonio Follador – prodotta all'insegna dell'artigianalità, con pasta viva di lievito madre – si aggiunge un super lievitato che ha la forma dell'uovo di Pasqua e l'impasto del pandoro

Materie prime, lievitazione, sviluppo, glassa ed esecuzione: sono questi gli ingredienti nella preparazione della perfetta ricetta di **una colomba artigianale, dolce iconico simbolo della Pasqua**. Lo sa bene Antonio Follador, titolare dell'omonimo Forno di Pordenone, oggi fra i 35 maestri di fama nazionale e internazionale ad aver raggiunto le fasi finali dell'edizione 2021 di Panettone World Championship, che nel 2022 presenta, per la tavola delle feste, una carta dei dessert ispirata ai grandi classici della pasticceria, per la goduria dei palati degli adulti e dei bambini: oltre alla colomba, arriva l'Ovo.

Forno Follador sorprende con **tre diverse varianti di colombe** (disponibili nel formato da 1kg), tutte prodotte nel segno dell'eccellenza, con pasta viva di lievito madre e dopo una lievitazione lenta di almeno 24 ore. La colomba classica è preparata secondo tradizione, con la farcitura dei canditi all'arancia e una croccante copertura di glassa alla mandorla. Per i più golosi, la fantasia di Antonio Follador e della sua brigata aggiunge due alternative: la colomba Mora, che nasce dall'impasto classico, con l'aggiunta del cioccolato in gocce fondenti 60% monorigine Perù e delle arance candite, e la colomba al pistacchio, con una goduriosa farcitura di pasta di pistacchio di Bronte DOP pura al 100% e una glassa di cioccolato al pistacchio e granello.

“I grandi lievitati sono dolci senza tempo: la colomba perfetta profuma di burro, arancia e vaniglia ed in questa suggestione che ognuno di noi conserva un ricordo speciale. In occasione della prossima Pasqua credo che le famiglie italiane avranno un forte desiderio di condivisione, un sincero bisogno di concedersi la spensieratezza della convivialità. Ed è per questo che ho pensato a una novità: l'Ovo è un lievitato che prende in prestito dal pandoro la sofficità dell'impasto e ha la forma di un uovo tagliato a metà. Il mio augurio è di raccogliere adulti e bambini intorno a un ghiotto dolce della festa”, spiega Antonio Follador.

L'Ovo di Forno Follador

L'Ovo è un lievitato che evoca nella forma quella dell'uovo di cioccolato, simbolo della Pasqua, e nasce a partire dall'impasto del pandoro, vero e proprio fiore all'occhiello della produzione di Antonio Follador e dolce tipico della tradizione veneta, preparato con ingredienti semplici (farina, burro, uova e zucchero) e una lievitazione lenta. Con un grado di difficoltà in più: le farciture. L'Ovo è disponibile nel formato da 800g, in due diverse varianti: Dorè, un impasto con albicocche semi candite, cioccolato bianco al caramello Aurum e fave di tonka, e Glacè, con un cuore di cioccolato al latte e una copertura di cioccolato e mandorle.

Le focacce e bauletti di Forno Follador

Il segreto dei lievitati di Antonio Follador si nasconde nella pasta viva di lievito madre che li rende leggeri, soffici e con una bella alveolatura, tutti nati da una lievitazione lenta di almeno 24 ore: nel suo laboratorio di 1.200mq, dotato di tecnologie 4.0, e al fianco di una squadra di giovani collaboratori, Antonio Follador lavora a una collezione di focacce – dolce tipico della tradizione veneta – in quattro varianti (Venexiana, Primavera, Dal Friuli, Frutti Rossi) e di bauletti (Pan Albicocca, Pan Gubana, Pan Sorrento e Pan di mia nonna).

La costante sperimentazione ha consentito ad Antonio Follador di crescere e di perfezionare la sua ricetta, tanto da essere diventato, nel 2021, **membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, punto di riferimento per gli artigiani della lievitazione, in Italia e all'estero.

Esperienza, pasta viva di lievito madre, selezione di materie prime di filiera, artigianalità del processo e creatività nelle farciture: sono questi gli ingredienti dei grandi lievitati a marchio Forno Follador, per dolci di grande morbidezza, capaci di ricordare i sapori buoni di una volta.

Tutti i lievitati di Forno Follador possono essere acquistati nei **tre punti vendita di Pordenone (Lo Spaccio, Il Posto, La Bottega) esullo shop online**, con distribuzione in tutta Italia: (www.panificiofollador.it/shop-online/).

Follador

FORNO DAL 1968

Pordenone: secondo Gambero Rosso, Forno Follador è tra i migliori d'Italia

Antonio Follador e la sua giovane squadra sono stati premiati con i Due Pani nell'edizione 2023 della Guida Pane & Panettieri d'Italia. Nel laboratorio di 1.200mq, a Pordenone, nasce il pane buono, preparato con pasta viva di lievito madre, da grano biologico

“Negli anni da Forno Follador abbiamo lavorato per introdurre in città il grande formato al posto delle piccole pezzature; al centro di tutto c'è il pane buono, preparato con pasta viva di lievito madre e da grano biologico 100% italiano. Siamo insieme panetteria, pizzeria, pasticceria e caffetteria. Le persone da noi possono prendere una breve pausa caffè, un trancio di pizza o bere un calice di vino oltre che acquistare il pane. Questo è stato possibile grazie alla nostra passione e alle persone che lavorano al mio fianco”, commenta Antonio Follador.

Sono queste le motivazioni espresse dal **Gambero Rosso che oggi premia Forno Follador con i Due Pani della Guida Pane & Panettieri d'Italia 2023**, un riconoscimento per la dedizione e la ricerca che dal 1968 contraddistinguono il lavoro artigianale di Antonio Follador e della sua squadra di giovani fornai, impegnati a imparare l'avanguardia di un mestiere antico.

“Negli anni da Forno Follador abbiamo lavorato per introdurre in città il grande formato al posto delle piccole pezzature; al centro di tutto c'è il pane buono, preparato con pasta viva di lievito madre e da grano biologico 100% italiano.

Siamo insieme panetteria, pizzeria, pasticceria e caffetteria. Le persone da noi possono prendere una breve pausa caffè, un trancio di pizza o bere un calice di vino oltre che acquistare il pane. Questo è stato possibile grazie alla nostra passione e alle persone che lavorano al mio fianco”, spiega Antonio Follador.

Antonio Follador è un imprenditore friulano di grande verve, un panettiere di terza generazione fra i primi sessanta artigiani ad aver partecipato al corso di alta formazione Esat (Executive Seminars of Advanced Tools), recentemente organizzato da CATA Artigianato Fvg con l'Università di Udine e la Regione: la costante sperimentazione gli ha consentito di crescere e di perfezionare le sue ricette, per pane e lievitati, tanto da essere, dal 2021, membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e da aver raggiunto le fasi finali dell'edizione 2021 di Panettone World Championship.

I lievitati a marchio Follador (panettone, pandoro, colomba e focaccia) sono stati premiati dalle principali testate italiane specializzate in food, comparando nei primi posti nelle classifiche di Hub Il Gusto – La Repubblica, Cook – Corriere della Sera, Gambero Rosso, Linkiesta Gastronomika e Dissapore.

Esperienza, pasta viva di lievito madre, selezione di materie prime di filiera, artigianalità del processo e creatività nelle farciture: sono questi gli ingredienti dei prodotti a marchio Forno Follador che possono essere acquistati nei tre punti vendita di Pordenone (Lo Spaccio, Il Posto, La Bottega) e sullo shop online, con distribuzione in tutta Italia: (www.panificiofollador.it/shop-online/).

Follador

FORNO DAL 1968

Sigep 2022: Forno Follador presenta l'Ovo

Il nuovo lievitato della Pasqua firmato Antonio Follador sarà protagonista del Salone Internazionale di Rimini, insieme a un calendario di incontri dedicati ai dolci tipici dei territori del nord-est

Pane e grandi lievitati della tradizione veneta, materie prime e filiera, artigianato e attrezzature 4.0: sono questi i temi che ispireranno la partecipazione di **Forno Follador a Sigep 2022 dal 12 al 16 marzo**, manifestazione di riferimento per gli operatori del made in Italy agroalimentare e, in particolare, di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè.

“Sigep 2022 rappresenta un appuntamento irrinunciabile per ritrovarsi in presenza dopo due anni e scoprire nuove visioni della panificazione e della pasticceria, poiché nei giorni di questa rassegna avviene il massimo scambio tra artigiani e aziende della filiera. Grazie a una rete di collaborazioni virtuose che coltiviamo da anni, da Tecnoarredamenti a Molino Rachello, la presenza di Forno Follador in fiera darà vita a un grande omaggio al nostro territorio, il Friuli-Venezia Giulia”, racconta Antonio Follador.

Forno Follador, infatti, parteciperà a tre diverse attività derivate dalle partnership con **Tecnoarredamenti**, dove sarà esposta la nuova collezione di lievitati di Pasqua, con **Molino Rachello**, promotore di due appuntamenti dedicati alla ricerca in tema di materie prime e ai dolci secondo la tradizione friulana, e presso lo stand dell'**Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, dove si confronterà con altri artigiani per parlare delle evoluzioni territoriali del super lievitato del Natale.

LA DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI E LE NOVITÀ DELLA PASQUA

Per tutti gli amanti del lievito madre, l'appuntamento è all'interno dello stand di **Tecnoarredamenti SRL**, dove Forno Follador allestirà la sua esposizione di prodotti: dalle pagnotte di grande formato – nate da pasta viva di lievito madre – bun, dalle pizze alle focacce, dalla pasticceria per la colazione ai grandi dolci delle feste. Tutto preparato secondo una molteplicità di forme, tagli e farciture.

La partecipazione di Forno Follador a Sigep 2022, inoltre, sarà l'occasione per presentare al pubblico **le novità di prodotto in tema di lievitati di Pasqua**: alla più tradizionale proposta composta dalla colomba (in tre varianti: classica, Mora e al pistacchio) e dalla focaccia (Veneziana, Primavera, Dal Friuli e Frutti Rossi), si aggiunge il debutto dell'Ovo, un lievitato dall'impasto di un “pandoro insolito” e dalla forma della metà di un uovo, simbolo della Pasqua, preparata nelle versioni glacé e doré.

I DOLCI SECONDO LA TRADIZIONE FRIULANA

All'interno del palinsesto riminese, domenica 13 marzo, Antonio Follador dialogherà con la food writer Anna Maria Pellegrino nel corso di **due incontri promossi da Molino Rachello**, progetto di agricoltura sostenibile tra i primi in Italia a ottenere la certificazione Bio, specializzato nella produzione di farine di filiera, 100% italiane. Il primo appuntamento, dal titolo *La fugassa veneziana. Il dolce delle feste nasce da una storia del pane*, (ore 12) sarà dedicato alla tradizionale focaccia veneziana; il secondo (*Le Oasi di Molino Rachello e i prodotti da forno a base di farro*, ore 15) svilupperà il tema della selezione della materia prima: è a partire dal farro coltivato nella Oasi di Molino Rachello che sorge nel Parco Naturale del Fiume Sile che Forno Follador lavora a due dei suoi prodotti più iconici: la Pagnottella e il Pan Quadro 12.

IL PANETTONE E LE CONTAMINAZIONI TERRITORIALI

Lunedì 14 marzo, infine, Antonio Follador, fra i 35 maestri di fama nazionale e internazionale ad aver raggiunto le fasi finali dell'edizione 2021 di Panettone World Championship, sarà **ospite dello stand dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, di cui è membro dallo scorso anno, e interverrà in occasione dell'evento *NonSoloPanettone: le varianti del panettone e le contaminazioni del territorio*, insieme agli artigiani della lievitazione Angelo Dal Masso, Giuseppe Pepe e Daniele Lorenzetti.

“Un artigiano organizzato”: è con queste parole che Antonio Follador si descrive, panettiere e lievitaista per passione ancor prima che per tradizione di famiglia. Quella di Forno Follador è una storia che inizia nel 1968 a Prata di Pordenone quando Lino Follador e la moglie Angela inaugurano un piccolo forno di provincia. È nel 1999 che Antonio Follador inizia a gestire in autonomia la storica bottega: oggi è un panettiere che ha saputo innovare un mestiere antico grazie a una verve da imprenditore moderno, alla ricerca sul tema degli ingredienti, dell'impiego della pasta viva di lievito madre e delle tecniche di lavorazione. Senza dimenticare di investire in tecnologie di ultima generazione per ottimizzare i costi di produzione, allungare la conservabilità del prodotto, migliorare la distribuzione, limitare gli sprechi e facilitare il lavoro del suo team di giovani collaboratori.

Rientra in questa strategia l'inaugurazione nel 2017 del laboratorio di 1200 mq nella zona industriale di Pordenone, dove è concentrata tutta la produzione che serve i tre punti vendita (**La Bottega, Il Posto e Lo Spaccio**), lo *shop online* (www.panificiofollador.it/shop-online/) con consegna su tutto il territorio nazionale) e la linea per il foodservice.