

Evento a Maggia, anche se il tempo non sorride a Théodora

Luca e Silvia Poncini sfidano lo stesso la meteo

Intendevano, loro, ampliare il programma di contorno proposto lo scorso anno, ma le condizioni atmosferiche – annunciate con largo anticipo e, purtroppo, presentatesi con puntuale partecipazione – ne hanno frenato lo slancio.

Seppur con esposizione ridotta per rispetto a quanto annunciato con il volantino distribuito o inviato per mail alla clientela, la mattinata dedicata alla Fondazione Théodora – che ha solleticato l'interesse della clientela toccandone anche la sensibilità – è tuttavia ben riuscita.

Si dice spesso che: piccolo è bello; e così s'è visto. La mattina

di sabato 14 maggio, i Poncini, che possiedono un negozio che definire bomboniera è fin troppo ovvio – se del caso visitarlo per sincerarsene – hanno presentato Théodora con elegante discrezione.

E pure consolidato, contemporaneamente – grazie all'offerta seducente del pane e delle paste frolle dedicate a Théodora –

la reputazione della loro produzione dolciaria e panaria.

Per l'animazione – era prevista la presenza con esibizione burlesca di un clown – e per il brindisi alla salute della Fondazione e dei suoi piccoli beneficiari dei dottor Sorriso –, appuntamento al 2012. Intanto, ed è notizia dell'ultima ora, anche se l'affluenza di gente è stata li-



Gli stupefacenti ritratti dei clown creati dalla fantasia dei bimbi della scuola dell'infanzia di Maggia.

mitata, la manifestazione ha permesso di raccogliere in poco tempo – grazie al sovrapprezzo sui prodotti e le offerte libere – 412 franchi a favore di Théodora. *Nereo Cambrosio*



I pani con i sorrisi giocondi dei toni.



Il «Pane clown» posato sull'espressivo e un po' intimidatorio tranquapane.



Un'interpretazione dolce certo gradita da bimbi, quelli degenti e quelli in buona salute.

L'importante è partecipare

Insieme con i Poncini, Ilario Valsangiacomo è risultato essere uno dei due mastri panettieri-



Ilario Valsangiacomo con la «Pasta frolla clown», dolce sempre gradito.

pasticcieri del Ticino, ad aver ordinato il materiale promozionale d'appoggio all'iniziativa «Pane clown» di cui è beneficiaria la Fondazione Théodora. Potrebbe però darsi che qualche altro loro collega abbia preso parte all'azione utilizzando materiale pubblicitario rimastogli dall'anno scorso. Certamente però, taluni, pur non favorendo la visibilità dell'ammirevole progetto, hanno dato un contributo in denaro. Ma la Fondazione che sostiene i dottor Sorriso, preposti a regalare momenti di gioia ai bimbi ospedalizzati, ha bisogno di essere conosciuta e, aiutarla a diventare notizia tra



Manifesto e salvadaia, dove sovente finisce la moneta del resto.

le gente, va senza dubbio a favore anche dei promotori.

Ilario Valsangiacomo, con la sua tipica impresa di paese che già si era fatto notare per aver accolto nel suo negozio di Pre-

onzo una succursale d'ufficio postale – tra l'altro la collaborazione funzione sempre meglio –, ha fatto viaggiare il messaggio. E fa di più: il salvadanaio che raccoglie le offerte per Théodora, sta stabilmente sul banco. Quando è il momento Ilario lo svuota e invia il raccolto all'ASMPP. *nc*

Il pane a Patti chiari

Nel caso la notizia anticipata sul no. 19 fosse sfuggita a qualche lettore, la riproponiamo: venerdì sera 20 maggio, ore 21.05, nel corso della trasmissione Patti chiari sarà dato spazio all'esame del pane da poco conclusosi.

Benvenuti al Congresso 2011 di Appenzello

L'ASMPP si rallegra, e molto, di poter accogliere in letizia delegati, soci singoli e ospiti all'annuale congresso di categoria, che si svolgerà nella caratteristica cittadina di Appenzello, il 20 e il 21 giugno prossimi.

Come da tradizione, la prima giornata dell'evento sarà destinata al mattino agli esposti di due relatori: il consigliere nazionale PDC Arthur Loepfe presenterà il tema: «Tradizione ed evoluzione nel cantone Appenzello»; poi, Raphael Locher, titolare dell'omonima birreria, si esprimerà sulla storia, coronata da successo, della sua impresa di media grandezza.

Peccato non poter seguire tutto il programma

Dopo il pranzo i partecipanti avranno da scegliere, nell'ampio programma di svago e cultura, tra il folclore musicale appenzellese, la passeggiata tra le vie quasi fiabesche del capoluogo,

l'inusuale camminata da farsi a piedi nudi sul percorso naturale e soffice della torbiera di Gonten, che si concluderà con un benefico pediluvio secondo i principi del dott. Kneipp, nell'ampia fontana di Armbad. Oppure, per chi apprezza le infusioni moderatamente alcoliche di erbe medicinali – dal potere curativo che fu peculiarità della cultura contadina delle donne appenzellesi fino al termine dell'800 – la visita, con diritto d'assaggio e d'acquisto, del celebre Appenzeller Alpenbitter.

Seguirà la cena di gala seguita da intrattenimenti vari dove, il folclore inimitabile di questo angolo di Svizzera orientale, metterà allegria a tutti.

Martedì, giorno di chiusura dell'evento, nella parte ufficiale il congresso tratterà temi d'attualità che riguardano la vita sociale dell'ASMPP; in primo piano le quote di societariato 2012 e l'adozione delle mozioni. *nc*

Tempo di attestati

Ospiti di Luigi Fontana, Mulino di Maroggia, e del figlio Alessandro – dimostratosi guida coinvolgente durante la visita agli impianti – la dozzina di pizzaioli che ha concluso il corso semestrale di formazione, ha ricevuto il documento che certifica l'avvenuta istruzione. Presenti i rappresentanti della DFP – Ermanno Demarchi e Romano Rossi, il pres. della commissione d'esame Giuseppe Piffaretti, il responsabile del corso Giovanni Zinna e per Gastro Ticino Valentina de Sena, responsabile della formazione professionale – la simpatica cerimonia s'è svolta all'esterno del mulino, dove il gastronomo Luca Manzocchi di Melano, ha provveduto a coronare l'evento con uno stuzzicante aperitivo offerto da Luigi Fontana. La consegna degli attestati ha riservato una



Davide Colombo con sua moglie.

sorpresa significativa: la pala d'informamento con dedica, in palio per il miglior esame, è toccata a Davide Colombo, panettiere-pasticciere di provata esperienza, che ha così aggiunto un tassello alle sue già estese capacità. Lo scorso anno il riconoscimento era andato a Luca Giulini, pure panettiere-pasticciere di formazione iniziale. *nc*

Programma del congresso 2011 di Appenzello

Domenica 19 giugno 2011, Hôtel Säntis

| | |
|---------------|---|
| 12.00 – 14.30 | Seduta del Direttivo |
| 15.00 – 17.00 | Seduta Comitato Centrale |
| 18.30 | Aperitivo e cena in Centro culturale Ziegelhütte |

Lunedì 20 giugno 2011, in Aula Gringel

| | |
|-------|---|
| 09.30 | Apertura dell'ufficio informazioni |
| 10.00 | Accoglienza partecipanti al congresso Caffè e lievitati vari |
| 11.00 | 1.a parte del congresso – Relazione di Arthur Loepfe, dr oec. – Relazione di Raphael Locher |
| 12.30 | Conclusione, svolgimento della giornata e organizzazione, Pranzo |
| 14.00 | Programma del pomeriggio Programma secondo le proposte allegate |
| 19.00 | Aperitivo, banchetto e intrattenimenti |

Martedì 21 giugno 2011, in Aula Gringel

| | |
|-------|------------------------------------|
| 08.30 | Apertura dell'ufficio informazioni |
| 09.00 | Apertura delle porte e controllo |
| 09.30 | 2.a parte del congresso |
| 12.30 | Pranzo |

Ordine del giorno 2011

1. Introduzione e saluto di benvenuto del presidente
2. Ordine del giorno formale
 - 2.1 Designazione degli scrutatori
 - 2.2 Conteggio dei votanti
3. Verbale del congresso 2010
4. Ricezione e approvazione del rapporto di gestione 2010
5. Quote di societariato 2012
6. Adozione delle mozioni
7. Scelta della sede per il congresso 2013
8. Elezione dei membri d'onore
9. Onorificenze e messaggi
10. Eventuali



Il prediletto territorio appenzellese vale la trasferta.