

Il pane – tema inesauribile per i media

In particolare per RSI e TV, con competenza

A mia memoria non c'è stato presentatore (trice) radiofonico che non si sia accostato al tema.

Iniziò in anni lontani – forse cinquanta – Alberto Bianchi-De Micheli, il promotore della comunicazione RSI-ascoltatori, che aprì il microfono agli utenti con Radiomattina, e mi ospitò più volte per parlare di pane e rispondere in diretta, anche a domande cattive e pilotate sull'alimento per antonomasia.

L'esordio di Nicola Colotti

Che è figlio dell'indimenticato Tiziano – cronista sportivo e suberente, avvincente – ha voluto al microfono Massimo Turuani, presidente della SPPC – accompagnato da Franca Antognini (Marnin, Locarno-Ascona), e Mattia Gorietti, responsabile per la Formazione professionale per conto dell'Associazione di categoria. Un terzetto preparato, competente e persuasivo.

Come d'abitudine il pane ha richiamato molti «companatici»; chi lo fa – casalinghe ben intenzionate che ne lodano i pregi – chi critica qualità e costo, chi rimpiange quello mangiato in gioventù e fa esercizio nostalgico quanto poetico. Insomma: il pane seduce sempre. Noi fornai dovremmo essere riconoscenti di tanta attenzione e contraccambiare facendo del nostro meglio (mugnai aiutando).

Tra chi è intervenuto alla chiacchierata non poteva mancare Giancarlo Seitz, che sembra avere

accesso privilegiato alla RSI. Seitz è partito ricordando la via dei fornai – tale è stata la Serafino Balestra di Lugano – dove su poche decine di metri erano attivi in cinque. Siccome li ricordo li elenco: Terzaghi, Brumana, Seitz sul lato destro venendo dal fiume Cassarate; Brosi (Primo) e Grassi sul sinistro. Poi, una volta di più, s'è fatto vanto d'aver aperto un panificio in Ruanda con Gabriella Calderari (Movimento «Insieme per la pace» fondato da Annamaria Fanfani, moglie di un noto politico italiano del dopoguerra. Notizia falsa: quel panificio – con la Calderari – lo aprii io insieme con mia moglie Carla – grazie all'allora SMPP, Amanzio Marelli in testa e con l'indispensabile contributo di Alfonso Eberle che lavorava per la ditta Kolb di Oberriet, la quale fornì materiale a buon prezzo. E' vero invece che Seitz affermò in Consiglio comunale a Lugano pronto a sostenere una iniziativa umanitaria in Ruanda dove da poco s'era conclusa una guerra fratricida che eliminò la maggioranza della popolazione maschile, che avrebbe trovato chi mandare laggiù. Infatti, venne a farmi la proposta – a colpo sicuro per la verità – e il progetto riuscì e prosperò; come ebbe a confermarlo qualche anno dopo il console svizzero a Kigali (la capitale) che in



Giovanissimi ruandesi scampati all'eccidio del 1994.



I primi pani prodotti dalle fornarine di Rutongo.

estate saliva per le vacanze nella sua casetta sopra Intragna. Mi scuso per le autocitazioni – necessarie – e spero di non avervi annoiato. nc

PS: aveva ragione l'ascoltatrice che in

diretta telefonò per dire che in Ruanda il grano non è coltivato. Infatti, quello che utilizzai era importato dal Kenia, a caro prezzo. Ma ai tempi molte nazioni europee – oltre che gli USA – sostenevano finanziariamente e sotto stretto controllo, gli aiuti al Ruanda.

Europain & Intersuc a Parigi

E' in programma al Salone espositivo di Parigi-Nord Villepint dal 5 al 9 febbraio prossimi. Cercheremo di riferirne, senza però recarsi sul posto, sul no. 6 di «panissimo». Intanto si sa che saranno presenti 800 espositori ripartiti su di un'area di 6800 m2 suddivisa in quattro specificità: 1.a Laboratorio a cuore aperto; 2.a Il ristorante del fornaio; 3.a Dimostrazioni e tavole rotonde; 4.a Festival dei sensi e cioccolato.

Mondiale delle arti dolci

Qui, per contro, una coppia svizzera, farà parte dei sedici binomi in gara. Trattasi di Sarah Victoria, vice capo pasticceria del Beau Rivage Palace di Losanna-Ouchy, e di Guillaume Bichet, proprietario di una pasticceria a Coppet (VD). In 20 ore, in due giorni e a fronte del pubblico, dovranno realizzare un soggetto in zucchero, uno in pastigliaggio, uno in cioccolato, una torta di viaggio, cioccolatini e un



A Europain e Intersuc di scena anche cioccolato e dolci.

dessert da fine pasto caldo/freddo. Trentadue giurati, professionisti della pasticceria e presieduti dal

MOF pasticciere-confettiere Philippe Segond, giudicheranno i lavori. Johann Ruppen/Nereo Cambrosio

Sigep a Rimini e Selezione Europa per la Coppa mondiale della pasticceria a Ginevra

La Svizzera presente a due concorsi

La storia si ripete: già in occasione dell'ultima edizione e sempre nell'ambito del Sihra, alla Svizzera era stata assegnata la wild card. Ma stavolta c'è una motivazione. La Svizzera era anche presente alla Sigep a Rimini.

Tiziano Bonacina – che presiedeva la giuria – asserisce che malgrado nella fase di presentazione i due nostri rappresentanti avessero danneggiato il soggetto decorativo, erano comunque giunti quarti grazie all'elevato punteggio conseguito nella degustazione.

Felicitazioni pertanto alla coppia Jorge Cardoso e Cédric Pilloud guidati da Patrick Bovon.

Pilloud s'è detto convinto che senza l'incidente – tra l'altro occorso ad altre squadre e forse imputabile alla temperatura ambiente elevata: il cioccolato che scolpito al mattino, in condizioni ideali, non ha ancora consolidato la stabilizzazione – la Svizzera sarebbe stata sul podio.

Fatto gli è che sul gradino più alto è salito il Belgio, seconda la Danimarca e terza la Svezia; terzetto che ritroveremo alla prossima edizione della Coppa del mondo in programma a Lione nel 2017. La squadra svizzera dovrà ora trovare degli sponsor e assicurarsi la collaborazione di uno scultore del ghiaccio.

Due aspetti della gara

Il primo riguarda il programma che le squadre – oltre alle già cita-

te anche Spagna, Russia, Libano e Turchia, sotto l'egida di Fabrizio Donatone (presidente d'onore di questa quarta edizione) – hanno avuto 5 ore di tempo per realizzare 2 entremet con gelato alla frutta, 10 dessert su piatto, un soggetto artistico in cioccolato consistente nello scolpire un blocco di cioccolato Valhrona di 20 kg e un soggetto in zucchero.

I premi

Il secondo aspetto: i premi che erano; il 1° – 4000 euro, un trofeo e tre medaglie d'oro; il 2° – 2000 euro e tre medaglie d'argento e il 3° – 1000 euro e tre medaglie di bronzo. Il Premio cioccolato è andato alla russa Natalya Makarenko; Premio zucchero allo spagnolo Marcus Kuve Pineiro.

Coppa del mondo della Gelateria alla Sigep a Rimini

Torneremo sull'argomento anche perché – come d'abitudine – dati importanti concernenti l'evento sono messi in rete non proprio con



L'entremet alla frutta del team svizzero alla selezione Europa per la Coppa mondiale della pasticceria.

tempestività. Sarà anche una sorta d'intervista a Giuseppe Piffaretti, coach della nostra squadra, membro della giuria e personaggio ben noto nel mondo professionale italiano.

Concorso Pastry Queen

Regina mondiale della pasticceria, dopo una combattuta finale, è risultata essere Silvia Federica Bol-

detti, davanti alla giapponese Aki Tanimura e alla francese Marlène Bachelier. Seguono l'indiana Sanjana Patel, la russa Farida Babugoeva, la taiwandese Chia-Yjng Lin, la brasiliana Giuliana Cupini, la croata Nikolina Loncar. Le concorrenti di Serbia e Australia si sono ritirate alla vigilia per problemi di salute.

Johann Ruppen/Nereo Cambrosio



Porzione di dolce gelato; esemplare la struttura.



Parte della Squadra svizzera che era composta da Luca Danesi, Daniel Ricigliano, Paolo Campani e Kurt Wüst.



Capolavoro rinascimentale scolpito nel cioccolato.