

L'incessante ricerca offre iniziative agevolmente applicabili

Utilizzo dell'invenduto e prodotti durevoli

Le recenti proposte della Richemont seguite con interesse e spirito critico costruttivo, dal manipolo di corsisti ticinesi.



Marcel Ammon e Simona Forni con il loro assortimento di «riciclati».



Il gruppo dei partecipanti, costantemente dal comportamento esemplare.

Non è davvero facile – anche se si dirà che è loro compito precipuo – sviluppare e presentare nuove soluzioni produttive di cui si può pronosticare positiva accoglienza da parte di produttori e poi di clienti, come sono usi fare i colleghi lucernesi. Che, quasi sempre, centrano il bersaglio.

Utilizzo dei lievitati rafferma

Il destino del pane invenduto è ancora in massima parte, quello di trasformarsi in pangrattato; che però per i panettieri Richemont si trasforma in «briciole aromatiche», definizione azzeccata per il pangrattato ottenuto da fette di pane tostate accuratamente, se possibile con separazione delle tipologie, a partire da quello bianco fino a bigio, paesano o di segale. Quanto poi macinato va conservato con

cura e poi, dopo l'ammollo in acqua – 1 parte briciole e 2 parti acqua – di un'ora, la «pappa» è aggiunta ad un impasto da sottoporre a fermentazione/acidificazione accurate con presenza – raccomandabile – di lievito madre.

Altra soluzione di reimpiego, quella di crostoni e crostini ottenuti da cubetti di pane da toast o trecce, conditi con una miscela di albume fresco leggermente montato, olio di colza e curry o paprica o altra spezie. Segue tostatura accurata in forno non troppo caldo, con bocchetta aperta. Per i toast cilindrici, possibilità di farsi tartine con guarnizioni salate o dolci (con frutta). All'assortimento si sono aggiunte spirali al burro (pasta per chifel) e crackers.

La dimostrazione è terminata con il programma di pastorizzazione



Esempio di mise-en-place (buono per gli esami) e prodotti da degustazione.



Hans-Peter Wälchli e Sylvia Schlegel; lavoro di coppia.



La scelta dei prodotti di buona conservabilità e durata di freschezza.

– previo imballaggio adatto – per lievitati a lunga conservazione da preservare dalla formazione di muffe.

Pasticceria durevole

Qui non si è trattato di riciclaggio, bensì di prodotti dalle buone doti di conservabilità. Le proposte hanno preso avvio dall'utilizzo di frutta secca e a guscio; da masse e paste (ricche) al burro da utilizzare in combinazione con marmellate, gelatine – rigorosamente prodotte in proprio – ganaches e farce varie.

Molto intrigante la dimostrazione della cottura – e se del caso della vendita diretta – in vasi di vetro; come è stato il caso per il Caramello, un composto dalla consistenza d'una salsa densa che il cliente può usare a piacimento

per dolci «casalinghi» caldi o freddi.

Caratteristica comune a quasi tutte le proposte, il notevole apporto calorico; ce ne siamo accorti al momento degli assaggi che hanno sostituito il dessert del pranzo.

Si dovesse indicare il consumatore modello per i dolci – come per certi tipi di pane pure ricchi di frutta – oltre al goloso/buongustai che non si fa problemi di linea, lo sportivo e l'escursionista che non vuole portare in giro pesi inutili; neanche sullo stomaco, grazie alla rapida assimilazione.

In conclusione: trasferta proficua, ottimo il lavoro delle due coppie dimostratrici ed encomiabile la traduzione/commento di Marco Pasotti.

Nereo Cambrosio

Con il Sigep di Rimini, il Sirha fa coppia fissa alternativa per la loro formazione

Apprendisti privilegiati, forse, ma meritevoli

Con la pluridecennale esperienza vissuta con loro predecessori, non posso che lodare l'interesse e l'esemplare comportamento – ormai tradizionale – mostrato durante questa trasferta.

Va però aggiunto che non è fatto ricorrente, per gli allievi di altre scuole professionali, usufruire di queste uscite che segnano un importante momento della loro formazione. Quindi, complimenti ai docenti – per queste occasioni capitanati da Nikita Valentini – audace e fortunato promotore dei

viaggi (ho conosciuto docenti che mai avrebbero affrontato il rischio di portare all'estero, durante alcuni giorni, le loro classi) – che è sempre stato assistito dalla buona sorte e dal comportamento, riconoscitore, dei giovani.

Lione, intrigante città d'acqua

La città – terza per numero d'abitanti della Francia – con la sua parte storica situata tra due fiumi, il Rodano e la Saone, Lione fu fondata dai Romani e si sviluppò durante i secoli grazie al fiorente commercio della seta; patria di artisti, politici eminenti, scrittori (tra loro Antoine de Saint Exupéry, l'autore del Piccolo Principe, di cui ricorre quest'anno il 70esimo della scomparsa – probabilmente abbattuto da un aereo tedesco – quando era in volo di ricognizione a bordo del suo Lightning) – e di eroici patrioti; un nome per tutti: Jean Moulin, morti durante l'occupazione tedesca nella II guerra mondiale. Ne ha fatto cenno la guida durante la visita verso il nucleo primario – ricco di viuzze simili a



Parte degli accompagnatori con il console – il signore con il cerotto – e il suo vice, il secondo a destra.

corridoi intersecanti – che durante il dominio nazista permisero agli attivisti del posto di sfuggire alle retate. Tra le case del posto si trova il Museo delle miniature, dono della signora Oehri – che qui chiamano Madame Roche – alla città. Risalendo verso il centro città per le stradine lastricate, si incontrano i tipici ristoranti popolari chiamati «bouchons», ed è in uno di questi, il «Trois cochons» che una parte

degli accompagnatori è stata ospite a cena del console e vice-console svizzeri. Cena giunta sulla scia di un avviso di passaggio procurato da Marco Pasotti via un paio di politici ticinesi operanti alle Camere Federali. Simpatica chiusura di giornata, probabilmente ripetibile tra un paio d'anni presso la residenza diplomatica, ora in fase di ampliamento.

Nereo Cambrosio



Tifo da arena hockeistica a rinforzare il frastuono originato sugli spalti.



Il gruppo, quasi al completo, ripreso sulla gradinata della cattedrale.