

Commentario

Tradizioni che tornano

Questo numero di «panissimo» si ritrova, per casuale coincidenza, a rivivere il passato e a inneggiare alla semplicità – uso cioè di pochi ingredienti e metodo di lavorazione tradizionale – già dalla prima pagina.

Del farro sul nostro settimanale s'è più volte scritto; in particolare accennando al suo ruolo di cereale semplice e gustoso, ma non proprio idoneo all'applicazione di quelle che sono considerate le tecniche di panificazione moderne. Per renderlo confacente all'impiego bisognerebbe fornirgli stampelle sotto forma di coadiuvanti. Non sarebbe ciò dannoso dal profilo alimentare, ma butterebbe all'aria qualsiasi riferimento alla naturalità e annullerebbe l'effetto di un richiamo ai costumi primitivi di panificazione.

La tradizione, però, si può recuperare legittimamente anche con le farine di frumento – più consone a un tipo di panificazione «moderno» – facendo ricorso alla fermentazione spontanea. Una tecnica che, detto di passaggio, sta conquistando anche certi pizzaioli, e come quella in purezza descritta qui a fianco. Ma pure con la fermentazione mista, quella con l'aggiunta seppur minima di lievito comune allo scopo di padroneggiare meglio l'impasto, dà eccellenti risultati. Lo comprova il pane pugliese prodotto su scala industriale in Italia, un prodotto che ha contribuito a far apprezzare ai consumatori locali un sapore decisamente marcato.

C'è forse ancora un aspetto da considerare e riguarda la tracciabilità dei frumenti da cui discendono le farine.

A questo punto la parola dovrebbe passare ai mugnai, i più vicini ai coltivatori, e che invito a voler proporci la loro opinione.

Nereo Cambrosio

E' la cerimonia che corona la rituale Giornata Richemont d'inizio anno

I temi del Premio dell'Innovazione 2010

Il risultato reso noto a Berna la sera del 22 gennaio, ha premiato le novità introdotte da tre imprese. Due strettamente legate ai prodotti lievitati, e la terza al settore delle PR.

Vediamo le novità che sono state prese in considerazione dalla giuria e andiamo a conoscere i vincitori.

■ 1.a Panetteria-pasticceria Aebersold di Morat (FR), creatrice del primo lievito dolce senza zucchero, ma con l'impiego del dolcificante naturale Stevia.

■ 2.a Panetteria-pasticceria Beck Koch SA di Emmenbrück (LU), per la carta dei sapori che accompagna alcuni pani speciali, e per la possibilità di annusare e identificare gli odori riscontrabili nei pani preferiti. (Test eseguibile in negozio).

■ 3.a Panetteria-pasticceria-confetteria Fleischli di Niederglatt (ZH), creatrice di una Fondazione che sostiene l'attività sportiva, culturale e sociale dei giovani della regione.

Le iniziative meritevoli d'imitazione

Uno dei parametri di giudizio considerato dalla giuria, è pro-

prio legato alla possibilità che i premiati possano servire da esempio praticabile da altri. Dei tre del podio possiamo prenderne in considerazione due. Accantonando al momento l'utilizzo della Stevia, che pone problemi richiedenti un iter burocratico snervante, resta la terza premiata, che ha il plusvalore dell'impegno gastronomico-culturale.

Chi potrebbe pilotare gusto e olfatto del consumatore?

Certamente quei produttori che si danno da fare nel campo, in costante crescita, dei pani speciali.

Parecchi anni fa, la SMPPC aveva creato una serie di schede dedicate ai pani speciali più venduti in Ticino, da distribuire alla clientela. Sulla facciata del volantino figurava il pane; sul retro stavano le notizie informative a carattere nutrizionale-istruttivo. La campagna conobbe un lusinghiero successo, e contribuì a rendere popolari i pani scuri; in primo luogo nei ristoranti, e offrì anche il destro ai produttori di profilarsi con variazioni sui temi. Cosa che sarebbe più difficile fare oggi con l'espandersi delle miscele di farine lievillanti.



Il pane 5Giorni: non teme un prolungamento e raggiunge il vertice gustativo dopo almeno un giorno di rafforzamento.

Ma la possibilità d'emergere c'è

Passo all'esempio più recente che ho conosciuto. E' il pane 5Giorni lanciato con successo da «La Bottega del Fornaio» di Amanzio Marelli (Davosco-Lugano), frutto anche della passione di Marius Höckl – ricordate il fornaio-chirurgo? – per la fermentazione spontanea.

Il procedimento prevede l'uso d'una pouliche 1-1 acqua e farina, con aggiunta d'una minima parte di «madre» ben matura, posta a fermentare per 24 ore in ambiente sui 12°C. Si fa poi l'impasto finale, piuttosto molle e con dose minima di sale, agguagliando all'incirca il quadruplo della farina e dell'acqua usate per la pouliche. Si replica il periodo di fermentazione con tempi e temperatura come sopra indicati.

Il rimarchevole prodotto finale e di lunga conservazione, si presta idealmente a esplorare un percorso organolettico cresciuto in tutta naturalità, da degustare e odorare ascoltando il commento in diretta di un fornaio appassionato e competente.

Nereo Cambrosio



Il frontale del negozio di via Simen a Molino Nuovo. Anche la maniera di presentarsi alla gente deve far pensare che si va all'incontro di novità.

La presentazione in uno dei tempie della gastronomia ticinese

Dal Santabbondio ai Castelli per la Settimana del Gusto 2011

Con Martin Dalsass in veste di padrino e con Brenno Martignoni sindaco della capitale – la manifestazione annunciata ufficialmente in una sede suggestiva – si profila quale appuntamento autunnale di grande attrattiva.

Ma c'è di più: a concorrere alla riuscita dell'evento che edizione dopo edizione si inserisce con viepiù importanza nel mondo di quanto coinvolge la tavola, hanno iniziato a dare il loro competente contributo Isabella Lischetti – docente d'educazione alimentare e ispettrice dei convitti scolastici, che opera presso la Scuola media di Bedigliora –, e Alessandro Pesce, responsabile delle PR per GastroTicino, che curerà l'informazione con l'occhio del giornalista cultore della buona cucina.

La partenza

All'affollata conferenza stampa di lunedì 15 marzo tenutasi al ristorante Santabbondio, il promotore delle Settimana del Gusto – il consigliere nazionale Josef Zisyadis – ha ricordato gli scopi ai quali mira la manifestazione che si svolgerà in vari Cantoni, così riassumibili:

- Valorizzare la diversità dei gusti e delle culture alimentari.
- Favorire gli scambi fra le professioni del settore.

- Sensibilizzare le giovani generazioni ai piaceri del gusto.
- Rendere i consumatori più attenti alla qualità e alla stagionalità dei prodotti.
- Valorizzare le conoscenze e le tecniche di tipo artigianale.
- Promuovere un'alimentazione sana.
- Favorire la scoperta di prodotti di qualità.
- Preservare la tradizione e incoraggiare le innovazioni culinarie.

Richiamo l'attenzione sugli ultimi due punti perché qualche anno fa Zisyadis ebbe modo di dimostrare la sua coerenza – e anche buona educazione. La SMPPC aveva portato a Berna, in occasione dell'ultima seduta delle Camere, un Panettone a ciascun parlamentare a titolo d'omaggio. Lui fu il solo che espresse, con lettera, il grazie e il lusinghiero apprezzamento sulla qualità.

Gli altri interventi

Martin Dalsass, con il contagioso entusiasmo che lo contraddi-



Martin Dalsass al centro, e la moglie Lorena, penultima a destra, con i cuochi-camerieri d'un giorno, della IV Media di Bedigliora. Piccola, ma efficiente brigata di cucina.



Promotori e sostenitori; da sinistra: Josef Zisyadis, consigliere nazionale; Isabella Lischetti, operatrice settore alimentare; Alessandro Pesce, esperto in comunicazioni, e Brenno Martignoni, sindaco di Bellinzona.

stingue quando parla di piatti, ha promesso tutto il suo appoggio all'evento; in particolare per quanto riguarda l'approccio dei giovani alla buona tavola, dandone dimostrazione guidando nove allievi(e) di IV media del centro di Bedigliora – già introdotti al mondo della cucina da Isabella Lischetti – alla preparazione del pranzo servito ai convenuti. Compito riuscito in pieno, che alla fine ha raccolto un lungo e caloroso applauso. Il menu recitava: Carpaccio di tonno con puntarelle e lardo di Colonnata – Risotto alla trevisana – Guancette di vitello su purea di patate e primizie di verdure – Pera coscia al vino rosso con semifreddo alla cannella.

Dalsass ha significato il suo concetto pilota rifacendosi a un'affermazione del noto cuoco italiano Gualtiero Marchesi:

La cucina semplice non sempre è buona, ma la buona cucina è sempre semplice.

Trattasi di un'asserzione applicabile anche al nostro settore, con tre esempi: il pane a fermentazione spontanea, il cioccolatino truffe, e la sfoglia caramellata farcita con crema diplomat.

Il sindaco di Bellinzona Brenno Martignoni, fiero che la sua

città sia stata scelta quale capitale svizzera per la Settimana del Gusto, ha assicurato totale appoggio: «Abbiamo realizzato un federalismo del gusto; per la Svizzera italiana è un modo questo per profilarsi a mezzo d'un settore – quello della buona cucina – in cui abbiamo certamente qualcosa da dire».

Isabella Lischetti e Alessandro Pesce hanno poi illustrato i loro incarichi che comprendono anche quelli di coinvolgere artigiani, produttori, ristoratori, appassionati gastronomi ed educatori.

L'invito a partecipare

E' rivolto pertanto a tutte le categorie che hanno a che fare con la tavola annunciando l'organizzazione di uno specifico evento. Ci si notifica con regolare iscrizione via contact@gout.ch (Association pour la Promotion du Goût, Av. Dapples 21, CP 177, 1000 Lausanne. Tel. 021 601 58 03 – Fax 021 901 58 06).

Probabilmente la SMPPC, che in passato aveva dato il suo appoggio all'azione, non potrà fare granché; se non raccomandare ai soci che possono mettersi in vetrina di partecipare. Però, se il nuovo laboratorio di Treviso sarà agibile, docenti e apprendisti potrebbero riservarci gradite sorprese. Se ne riparlerà.

Nereo Cambrosio