

Corso sezione alla Richemont

Il numero degli iscritti finora – quattordici – è rallegrante; se però qualcuno volesse ancora partecipare, lo può fare telefonando i giorni 12, 13 o 14 aprile, allo 079 417 11 29, oppure il 16 chiamando lo 091 923 38 28.

Il programma inviato a tutti i soci si annuncia, come di consueto, invitante.

Il mattino è dedicato al pane di segale tradizionale, e chiuderà con un esposto sugli aspetti e requisiti di questo pane rustico che, in anni

non così lontani, integrò l'alimentazione degli abitanti delle nostre valli più discoste. A Lucerna avremo modo di degustarne alcuni tipi, anche come base per stuzzichini da aperitivo.

Nel pomeriggio assisteremo alla produzione di dolci la cui vendita è possibile ancora all'indomani; una mossa opportuna per mantenere guarnito l'assortimento fino alla chiusura del negozio.

SMPPC

Sommeliers ticinesi sempre all'apice

Al recente concorso «Miglior Sommelier svizzero 2012» tenutosi all'hotel Marriott di Zurigo, Simone Ragusa – giovane sommelier impiegato presso l'hotel Lido Seegarten di Lugano, si è aggiudicato il 2° posto diventando così il vice-campione nazionale.

L'attività della categoria, in particolare quella svolta dai ticinesi che vantano titoli vinti in precedenti campionati e che contano su Piero Tenca quale presidente nazionale, è tutta da ammirare. Allora auguriamole di riuscire a ottenere quella qualifica federale tanto ambita.

Con i sommeliers della vecchia – si fa per dire – guardia, la nostra associazione ha sempre intrattenuto buoni rapporti di lavoro. L'apparizione generalizzata di vari tipi di pane sulla tavola del cliente avvenuta anni addietro, la si deve in modo particolare alle numerose sedute di degustazione fatte in passato – ma continuano tuttora – mirate a trovare gli abbinamenti più intonati ai piatti.

Intanto, esprimiamo felicitazioni vivissime a Simone Ragusa e voti di radioso futuro a tutta la categoria dei sommeliers. nc

Café Gourmand

A Reims, in occasione della visita alle cantine della Mumm e alla Cattedrale, in giro sotto la pioggia nel centro della cittadina alla ricerca d'un ristorante dove pranzare, siamo casualmente capitati nel «Bistrot du Boucher», un locale accogliente che ci ha fatto sentire subito di casa.

Quello di Reims appartiene a una piccola catena che ne possiede oltre trenta distribuiti sul territorio nazionale, in specie verso il nord del paese.

In sintonia con il nome che il locale porta, la carne e le frattaglie bovine e ovine, la fanno da padrone nella carta e nel menu di giornata, da consumare all'insegna dello Slow Food. Il menu, offerto a 17.50 euro, propone un primo, un secondo e un dessert; alternativa a quest'ultimo il «Café Gourmand»



Il vassoio tentatore: il caffè accompagnato da assaggi di dolci.

che preso separatamente costa 5.50 euro. Ci è parsa questa un'idea applicabile anche da noi, in particolare nei caffè e tea room con buona frequenza pomeridiana.

† Sergio Grandini 1924 – 2012

Da lungo tempo una malattia penosa l'aveva allontanato dalla vita pubblica; anche dall'attività della Confraternita alla quale chiese di poter dimissionare causa impossibilità a seguirne le manifestazioni. La nostra categoria professionale ebbe l'onore, ancor prima di farne un compagno di viaggio grazie alla nomina a Cavaliere, di vederlo assiduo frequentatore delle assemblee generali della SMPPC, in veste di autentico simpatizzante nonché di presidente della Camera di commercio dell'industria dell'artigianato e del lavoro.

Fu quella una stagione che per varie ragioni s'annunciò presto come irripetibile.

Riandiamo un attimo a quella straordinaria concomitanza: Sergio Grandini presidente e Gildo Papa segretario – che era anche presidente dell'Unione Mugnai Ticinesi – a rappresentare la Camera nobilitando, di fatto, la nostra annuale domenica mattina dedicata all'attività sociale. Di che andare fieri, davvero.

Autorevoli personaggi della cultura e dell'economia cantonali, hanno ricordato attraverso la stampa scritta e parlata, il singolare personaggio che fu Sergio Grandini.



Sergio Grandini, socio d'onore della confraternita dei Cavalieri del buon pane.

Aggiungiamo qui un aspetto non messo in rilievo dagli estemporanei cronisti: la sua inarrivabile dote di parlare e avvincere una platea di qualificati artigiani quale la nostra, come una composta da professionisti d'alto rango e intellettuali. Mai una banalità o un fatto scontato e, sempre, un eloquio garbato, signorile.

A riprova di quanto qui detto, ci appartiene ricordarlo proponendo il finale dell'Elogio al pane che lui pronunciò a Biasca, nell'ottobre del 1993, allorché fu insignito del titolo di Cavaliere.

«Auspico che i vostri esempi, il vostro incentivo, la vostra dedizione, l'altruismo espresso nei confronti dell'uomo e delle sue esigenze d'esistenza, valgano a voi, alle vostre aziende, ai vostri collaboratori, a tutti coloro che vi sono vicini e cari, l'acquisizione di doni altrettanto preziosi di quelli da voi elargiti: doni di buona salute, di serenità, di appagamenti personali e professionali. In una parola: di autentiche e meritate luci come compenso ideale alla laboriosità di ogni notte e alla fatica di ogni giorno.»

Ai famigliari in lutto giunga l'espressione del nostro cordoglio, con il rimpianto d'aver perso un sostenitore benevolo.

Società mastri panettieri-pasticceri-confettieri del cantone Ticino, Confraternita ticinese dei Cavalieri del buon pane

Altro costume in uso nei «Bistrot du Boucher»: potete accomiatarvi portandovi appresso la bottiglia di vino che non vi siete versata tutta durante il pasto. nc

Retrospectiva sul Salon du Chocolat di Zurigo

I tre giorni più dolci dell'anno

Il primo Salon du Chocolat svizzero è partito sul piede giusto. Migliaia di visitatori hanno degustato i cioccolati offerti, scoperto nuovi sapori e costatato di persona quanto si fa con il cioccolato.



Durante tre giorni, oltre 60 tra cioccolatieri, pasticceri e vari esperti del ramo, hanno presentato nella «Messe Zürich» tutto quanto c'è da vedere, sapere e vivere di persona quanto ruota attorno al mondo del cioccolato. Disposti su un'area di 4000 m², i 35 espositori/dimostratori presenti: 23 svizzeri e 12 francesi a rappresentare il paese che per primo ospitò il Salon du Chocolat nel 1994 a Parigi, hanno ammaliato il pubblico. Tra i partner ufficiali dell'evento spiccavano l'Unione svizzera dei mastri pasticceri-confettieri (USMPC) e la Confiserie Sprüngli, autori di un notevole contributo alla riuscita

Salon du Chocolat

Lanciato nel 1994 sulla scia del «Mondial du Chocolat et du Cacao», ha accolto negli anni oltre 3 milioni di visitatori; a riprova della sua preponderanza quale maggiore manifestazione mondiale sul cioccolato. Dopo i successi internazionali colti a Parigi, New York, Tokio, Mosca, Shangai e molte altre metropoli, vi ha aggiunto Zurigo per una prima svizzera di vasta risonanza.

Il Salon du Chocolat offre a cioccolatieri, pasticceri e altri esperti del settore, la piattaforma ideale per mostrare la propria competenza professionale a un pubblico eterogeneo composto di degustatori, golosi, gente del ramo e curiosi. Il suo successo nasce dal connubio tra piacere, gusto e accortezza, che ruota attorno a uno dei prodotti più amati al mondo.

dell'esposizione. «Adesso siamo arrivati anche nella patria del cioccolato», è la constatazione fatta dai creatori (felici) del riuscitissimo Salon du Chocolat, la coppia Sylvie Douce e François Jeantet.

Piattaforma per l'artigianato

La popolazione locale ha accolto con gioia il Salon du Chocolat, tant'è che malgrado il bel tempo primaverile, l'affluenza è stata costante; ben 15338 i visitatori accorsi. Piena soddisfazione quindi per gli espositori fieri di mostrare le loro collezioni. Lo scopo d'offrire una piattaforma espositiva che raggruppasse gli artigiani del cioccolato, i piccoli e grandi

imprenditori e taluni produttori di cacao, è dunque riuscito.

«Il livello di notorietà dei cioccolatieri è cresciuto in breve tempo, anche grazie al nostro Salon» afferma François Jeantet, uno dei promotori.

Certamente anche in Svizzera il pubblico di siffatte Fiere aumenterà, facile prevedere una crescita per la prossima edizione del Salon du Chocolat che nel 2013 tornerà a Zurigo. «Quest'anno molti nuovi candidati si sono annunciati con l'obiettivo d'essere presenti l'anno prossimo, per noi questo è il miglior riscontro» dice una raggianti Sylvie Douce.

Markus Tscherrig



Il pubblico ha mostrato vivo interesse per le creazioni dei cioccolatieri.



Delizioso e attraente convegno di sapori e colori.

Calendario del pane 2013

Per il 2013 il viaggio culinario nella Svizzera centrale, fa tappa da Fredy Eggenschwiler, fine cultore della buona cucina. All'insegna del motto «Cucinare con Fredy», la storia del Calendario si arricchisce di un capitolo nuovo che alla categoria, rispettivamente alla sua clientela, porterà rinnovato entusiasmo.

Parallelamente al Calendario, al fornaio si offrono nuove opportunità di profilarsi a fronte della clientela. Ma su ciò saremo più precisi in un prossimo comunicato.

Intanto vi suggeriamo di mettere in agenda il Calendario 2013 come regalo di spicco per i clienti.

www.calendario-del-pane.ch

L'amico di sempre

Prendere questo spazio accanto al cioccolato per dire del pane, appare atto dovuto al binomio che in anni lontani ha fatto, delle merende d'allora un ricordo intramontabile.

Lo scrittore Predrag Matvejevic ha anticipato di recente passaggi del libro che sta scrivendo sul pane; ne riferiremo appena possibile. Il breve intervento odierno prende lo spunto da una sua affermazione: «Nessun popolo lo posa sul tavolo al contrario, il pane ha un volto e un corpo».

Subito la memoria è andata alla fotografia posta ad accompagnare un pregevole articolo di Davide Comoli «Gioco a tre mani» (Azione del 5 marzo), dove la terza mano sarebbe il pane che s'aggiunge alla coppia cibo-vino per suggerire ai ristoratori di porre più cura negli abbinamenti.

Sulla foto (Cenz) l'ampio tagliere ospitante bottiglie di vino, formaggi e frutta, compaiono anche due filoni rovesciati sul fianco davvero tristi da vedere, che sviliscono il contributo del certo ignaro Comoli.

Nereo Cambrosio