

Un libro da assaporare e mettere in pratica

Il sottotitolo di «Parlami d'amore ragù», divertente quanto istruttiva raccolta di ricette – quarantacinque per la precisione, didatticamente descritte per la preparazione e condite da un commento sapido – recita, come potete leggere e non a caso: Sfizi e vizi degli italiani a tavola.

L'autore Rocco Moliterni è responsabile della pagina di viaggi ed enogastronomia Il Bello & il Buono che appare di giovedì sul quotidiano italiano «La Stampa», sostiene che il suo viaggio storico-gastronomico vuole dimostrare che non

esiste una cucina italiana – tesi provocatoria che nel settore troverà certo oppositori – «bensì una cucina degli italiani, dove analogie e differenze contribuiscono a creare l'unicità della nostra tavola». Seguendolo sul percorso che illustra la sequela dei piatti con accanto il contrappunto delle sue annotazioni, si può anche aderire alla sua congettura.

Le ricette presentate hanno in comune pressoché tutte, la semplicità d'esecuzione e la prossimità degli ingredienti e materie prime utilizzate.

Nei capitoletti «Tutto in un bicchiere» e «La storia è servita», Moliterni offre spunti buoni a rendere piacevoli le conversazioni – se il narratore è suadente – quando ci si attarda a tavola.

Certo gradita agli addetti alla panificazione è l'affermazione d'apertura: «Il pane è il miglior amico dell'uomo». L'autore fa sfilare i tipi più noti in Italia, per introdurre una ricetta dove il pane ha ruolo primario: quella del pancotto, che però nulla ha a che fare con la versione «pappa» in uso (ma si fa ancora?) da noi.

L'invitante libro consta di 167 pagine e costa 16 euro (attorno ai 24 franchi nelle librerie cantonali). nc



Indubbiamente azzeccato il titolo e spassosa l'illustrazione.

Zurigo, torna in cavalleria

Per una benvenuta coincidenza, su «La Stampa» dell'11 aprile, Rocco Moliterni firma per la rubrica «Dolce Italia» una curiosità intrigante che si rifà alla maggiore città svizzera. Eccola servita.

«Una cosa che passa in Cavalleria nel resto d'Italia significa che finisce nel nulla, a Pinerolo (comune all'imbocco della Val Chisone a circa 40 chilometri da Torino) significa che passa nella celebre e mitica scuola di equitazione. A Pinerolo, a ricordare i fasti dell'arma di cavalleria, che qui aveva la sua «capitale», esiste un museo, ricco di cimeli e testimonianze. Nella cittadina degli Acaja era di casa negli Anni 30 del secolo scorso anche la principessa Jolanda di Savoia e per lei il pasticciere Casti-

no ideò la torta Zurigo (così chiamata perché destinata alla residenza di Zurigo della principessa), che accanto al panettone Galup (nato nel 1922 e firmato da Pietro e Regina Ferrua) è diventata una gloria della città. La torta (a ereditarne la ricetta è stato il laboratorio «il Pasticcere» ma si trova anche in altre pasticcerie della città) è formata da due dischi di pasta frolla al cioccolato, con una farcitura di crema chantilly, torrone e cioccolato. Sopra ci sono scaglie di cioccolato amaro e completano il tutto (in questo caso letteralmente) le ciliegine sulla torta. Si tratta di ciliegie sotto spirito che danno un tocco d'aggressività all'insieme, quasi un salto del cavallo. Come si addice alla città della Cavalleria».

Omaggio alle fornarine



Rimarchevole affinità elettiva.



La copertina del libro, opera di Max Hunziker.

Il soprannome che accumuna da lunga data in Italia le mogli dei fornai che contribuiscono al buon andamento delle imprese, discende da quello della focosa giovane romana amata e più volte ritratta da Raffaello, di nome Margherita Luti e figlia di un fornaio.

Alcuni maliziosi osservatori dell'epoca – siamo nei primi due decenni del 1500 – attribuirono alla sua foga amorosa la prematura morte, avvenuta a trentasette anni, del sommo pittore massimo interprete del rinascimentale culto della bellezza.

Fin qui la storia e le dicerie, mosse forse da una pur ben comprensibile dose d'invidia.

Resterebbe ora da appurare se il termine fornarina è gradito dalle interessate, autentiche metà dei nostri fornai. Oltre cinquant'anni di frequentazione del settore dolciario e panario, mi autorizzano a dire che il ruolo delle mogli – o compagne – nella conduzione dell'impresa è stato determinante ai fini della riuscita.

Questa presenza indispensabile non è mai stata evidenziata e riconosciuta come lo meritava e lo merita tuttora. Che poi sia stato comunque esercitato con non pochi sacrifici – e ancora oggi non riesco a capire perché non sia stato rivendicato – resta un mistero. Certo che l'iniziativa toccherebbe ai loro uomini, ma una forma di riconoscimento ufficiale potrebbe

discendere da una decisione della SMPPC.

Per la verità qualcosa fu tentato anni addietro – mi riferisco alla presenza femminile nel Comitato cantonale – purtroppo interrottasi. Fallì anche il tentativo di Riccardo Steib di creare un gruppo ufficiale di fornarine alla fine degli anni Settanta.

Qualcuno ci pensò

Per la precisione qualcuna – Emmy Kaspar-Feller, l'imprenditrice zurighese che alla morte del marito si mise alla testa della Hans Kaspar SA, fabbrica di margarina, e la guidò con mano sicura e preveggenza – che nel 1951 alle fornarine svizzere dedicò il pregiabile «Le livre de la boulangère». Dalla toccante prefazione.

«Che il «Livre de la boulangère» vi sia dedicato, compagne fedeli e instancabili dei miei cari clienti; questo è il grazie di una donna d'affari alle padrone. Da anni osservo la vita della panettiera e ho capito che rare sono le imprese dove il ruolo della donna è d'importanza così decisiva e a tal punto insostituibile. Cosa non si esige da voi! Tutta la vostra vita deve dedicarsi a due mondi: la famiglia e il commercio. Sì, sicuro, una padrona panettiera dev'essere una donna speciale e possedere un'autentica arte di vivere».

Nereo Cambrosio

Prevenzione

Furti, truffe e ladrocinini vari

Sul finire del mese di marzo scorso, la Richemont ha organizzato per la prima volta un seminario di mezza giornata sul tema dei furtarelli e altre bricconate commessi a Lucerna. I relatori hanno offerto agli imprenditori e al personale di vendita numerosi consigli utili, frutto d'esperienze di lunga data.

Ogni anno il commercio al dettaglio svizzero subisce furti per un valore complessivo di 800 milioni di franchi. Un terzo di siffatto importo è sottratto da dipendenti. Però, i furti con scasso e le aggressioni a mano armata sono in crescita; a subirne una delle ultime, è toccato al mastro panettiere-pasticciere Guido Moser. L'adozione di adeguate misure preventive, riescono tuttavia a minimizzare i danni. Durante il seminario menzionato qui nel titolo, ai partecipanti sono stati suggeriti parecchi consigli preziosi.

Furti, monete contraffatte e scassinamenti

«Potete comportarvi in maniera da garantirvi una certa sicurezza», ha dichiarato il consulente per la sicurezza Claude Gnos della polizia cantonale lucernese; aggiungendo che i corpi di polizia offrono in generale raccomandazioni adeguate ai pericoli incombenti. Il reato più frequente è il furto semplice, commesso di preferenza all'apertura e alla chiusura del negozio e nelle ore di punta. Nei punti di vendita l'osservazione – in specie grazie all'ausilio di specchi e superfici vetrate – di persone sospette o di quelle che pagano i piccoli acquisti con banconote di grossa taglia, costituiscono le prime misure di prevenzione da mettere in atto. Il



Walter Achermann, consulente in management.

personale impara a riconoscere il denaro contraffatto consultando il sito: www.bns.ch > banconote e monete > la serie attuale delle banconote. In caso di comportamento minaccioso, è buona regola non mettere in pericolo la propria integrità fisica o quelle altrui, cercando d'opporre resistenza. Per contro, si raccomanda di ricordare il massimo possibile di dettagli sulla figura del malfattore. I furti con scasso sono spesso commessi con mezzi semplici, a volte basta usare un cacciavite, ma sono prevenibili con misure architettoniche adeguate e con impianti elettronici.

«Sicurezza e pigrizia non costituiscono mai una buona unione.»



Claude Gnos, consigliere alla sicurezza della polizia cantonale lucernese.

Prevenzione a mezzi dei controlli

Walter Achermann, pensionato che esegue saltuariamente mandati di consulenza sul management, ha illustrato le perdite d'inventario più frequenti. Con un sistema di controllo dettagliato, pratico ed efficiente, è possibile evitarle o perlomeno contenerle. A suo dire:

«Non vogliamo arrestare i ladri ma evitare i furti, così da limitare le perdite.»

Quali misure semplici e pratiche, Achermann ha ricordato le seguenti: controllare sempre le forniture di merci mediante il bollettino di consegna firmato; diffidare delle frequenti correzioni di cassa; installare video camere; richiedere un certificato di buona condotta ai nuovi quadri; allestire un regolamento del personale e un altro di cassa definendoli componenti integranti del contratto di lavoro; consegnare chiavi al personale solo in caso di necessità.

Utilità della video sorveglianza

Marko Jankovic, collaboratore dell'impresa Technolicense AG specializzata nelle soluzioni tecniche di sicurezza e video sorveglianza, ha descritto in dettaglio i vantaggi derivanti dalla stessa, per

esempio la registrazione con l'infrarosso diretta o differita. Le misure vanno menzionate a mezzo di un pittogramma; a tale proposito ricorda che le disposizioni concernenti l'utilizzo variano da Cantone a Cantone. La protezione dei dati svolge il suo ruolo unicamente durante la registrazione, non per il video e le webcam in diretta. E c'è altro: solitamente le registrazioni vocali sono proibite.

Cronaca di un accanimento inconsueto

Guido Moser, proprietario del Moser's Backparadies di Baden (AG) ha subito parecchi furti, sette introduzioni abusive in azienda a seguito del furto delle chiavi d'una venditrice, due aggressioni a mano armata (sotto choc una venditrice è stata inabile al lavoro per vario tempo), in più ha dovuto sopportare spese ingenti per le risistemazioni e merci mancanti.

Ora, a seguito dell'installazione di una video sorveglianza ciò non si ripeterà più, né nei negozi né in laboratorio e magazzino. Il personale, dotato di una check-list da osservare in caso d'aggressione, apprezza molto questo sistema di sorveglianza. Quanto a Guido Moser, è soddisfatto dell'impatto preventivo messo in opera.

I trentacinque partecipanti al corso hanno messo in memoria le numerose astuzie loro suggerite; renderle operative dovrebbe quanto prima avere effetti positivi sulle finanze.

Christof Erne

Informazioni

Sul sito internet della Prevenzione svizzera della criminalità (www.skppsc.ch), trovate molte informazioni utili riguardanti truffe, furti, scassinamenti, aggressioni ecc.



Ai 35 partecipanti al seminario serviranno i preziosi consigli ricevuti.