

World Chocolate Masters

Quando il principale s'allena di fronte

Incoronato agli Swiss Chocolate Masters (SCM) di Berna in occasione della FBK, David Pasquiet affronterà i migliori cioccolatieri del Mondo a Parigi. Fino a tutto ottobre il nostro candidato dedicherà tutto il suo tempo al concorso. Allo scopo ha addirittura affittato un locale posto di fronte al proprio laboratorio di Crans-Montana (VS). Fornitori e sponsor lo sostengono concretamente.

Le speranze elvetiche di salire sul podio dei prossimi WCM (World Chocolate Masters), poggiano sulle capacità di David Pasquiet, cioccolatiere a Crans-Montana. Che, a suo dire, un simile obiettivo non può essere centrato senza un totale coinvolgimento e sostegno; e sottolinea:

«Non a caso il Giappone figura quasi sempre nel trio di testa.»

Il vincitore degli SCM, che è fermamente determinato, è pronto a non lasciar niente al caso. Da inizio luglio l'imprenditore vallesano ha lasciato la guida della propria produzione, per darsi totalmente all'allenamento; il che ha comporta cambiamenti importanti nell'organizzazione della sua impresa.

Novantamila franchi d'equipaggiamento

Pasquiet non aveva atteso il responso degli SCM per riflettere sul da farsi nel caso in cui, affermandosi, dovesse poi affrontare la competizione mondiale di Parigi. Intanto, era necessario prepararsi discosto dal lavoro quotidiano. Per lo SCM si era allenato nel proprio laboratorio, ma le responsabilità di guida non gli avevano permesso di concentrarsi appieno. Trovato un locale a poca distanza dove opera-



David Pasquiet in allenamento nel suo locale di circa 70 mq.

re in solitudine, ha chiesto l'appoggio delle ditte fornitrici per arrearlo. Il laboratorio modello creato ex-novo per l'occasione, ha richiesto da parte dei fornitori un sostegno di 90 000 franchi.

Questa rassicurante sistemazione ha implicato la riorganizzazione del suo laboratorio principale, incluso l'avanzamento a sotto-capo d'uno dei suoi dipendenti e l'assunzione di due collaboratrici. La mossa – necessaria – «mi ha insegnato a delegare e a dare fiducia» afferma Pasquiet, che conclude dicendo: «Per finire, è un esercizio positivo per tutti».

Campagna di sponsorizzazione

Il cioccolatiere di Crans-Montana ha cercato anche un appoggio fi-

nanziario; da marzo a tutt'oggi ha così raccolto circa 30 000 franchi. Tra coloro che hanno contribuito generosamente al suo invito figurano: tre Associazioni cantonali di panettieri-confettieri; sei Comuni vicini, l'Ufficio del turismo e una Banca. Il rallegrante risultato lo carica però di responsabilità aggiuntive. «Sto facendo tutto il possibile per ben figurare; non posso deludere tutti questi sostenitori e amici. Sono coscienti di far parte di quei miei colleghi che si stanno preparando al meglio delle possibilità. Tutto può accadere in un concorso con venti candidati e un solo vincitore» – conclude David Pasquiet con franchezza e lucidità.

Johann Ruppen

Imitabile?

Dalla redazione centrale mi giunge l'invito a voler dar spazio sulle pagine in italiano, all'articolo del collega Ruppen dedicato a Pasquiet (cfr. l'originale a pagina 17). Compito che svolgo ben volentieri considerato come da tempi lontani, credo nell'efficacia dei concorsi per l'immagine di categoria. In anni recenti ho seguito, seppur saltuariamente, la preparazione ai concorsi di Tiziano Bonacina e Giuseppe Piffaretti in procinto di partecipare alla Coppa del Mondo della Gelateria, alla quale hanno preso parte ottenendo risultati di spicco: terzo posto nel 2008, secondo posto nel 2010 e terzo posto nel 2012; sempre svoltasi nell'ambito del Sigep di Rimini. I quali sobbalzeranno – ma non più di quel tanto – nell'apprendere quanto racconta Pasquiet che si sta preparando come è abitudine per alcune nazioni; le asiatiche sopra tutte. Loro che per allenarsi hanno dovuto allungare di parecchie ore il lavoro settimanale per allenarsi, accollandosi in più quasi il totale delle spese, eccezion fatta per il contributo della SMPPC alle spese di trasferta e che non può fare di più.

Nereo Cambrosio

Consiglio PCS: 3 × No il 22 settembre

A riguardo della votazione popolare federale del 22 settembre 2013: il Comitato centrale e il Direttivo della Panettieri-Confettieri svizzeri (PCS) raccomandano:

■ Revisione della Legge sulle epidemie **No**

■ Iniziativa popolare «Si all'abolizione del Servizio militare obbligatorio» **No**

■ Modificazione della Legge sul lavoro (Liberalizzazione degli orari d'apertura degli Shop delle stazioni di servizio) **No**

Il destino di un nome

Non è un caso che gli interpreti delle due pagine portino lo stesso nome biblico che è simbolo di vittoria. Golia può presentarsi sotto vari aspetti, però è sempre simbolo di sfida da vincere. Il collega vallesano, grande professionista del cioccolato, si prepara alla con-

quista del mondo; il collega ticinese, umile quanto inarrivabile fornaio di campagna, da 15 anni e quasi quotidianamente, porta il pane nelle case. Pane e cioccolato: merenda di lusso in anni lontani, oggi interpretati da due autentici artigiani.



Siamo alla prima «grossa» fornitura.



Pagamento, arrotondabile, pronto-cassa.



Artista confederato con sacchetto a tono.



Fornitura tradizionale e ricorrente.

Mattinata – indimenticabile – in Valle di Muggio

Cronaca del servizio a domicilio di Davide Terzi

Il Ticino è uno dei pochi Cantoni dove si pratica tale usanza, ma certo Davide Terzi è il fornaio con il «giro» di forniture più impegnativo.

Davide, dopo il tirocinio svolto nei primi anni Ottanta del Novecento a Scudellate, da Ugo Piffaretti, e dopo averne condiviso a lungo la gestione del prestino e servizio nell'alta valle, s'è messo in proprio a Cabbio nel 1998. Un bel prestino il suo, ben tenuto – le ispezioni da parte del Laboratorio cantonale si contano sulle dita d'una mano – con lui ad animarlo pressoché ininterrottamente. Nei quindici anni d'attività si è concesso

Una sola pausa di cinque giorni

«Sono andato a S. Pietroburgo, viaggio di gruppo, bella città – dice – altrimenti sono sempre rimasto qui. In agosto lavoro tutti i giorni. C'è più gente in valle e poi ci sono le sagre di paese da rifornire. Però nei mesi invernali inizio più tardi, verso le due-due e mezza invece che all'una». Chi s'accontenta gode, però... Considerato che con-

clude il giro verso le tredici, poi un'oretta serale per i preimpasti, fa una bella giornata. Il che è piuttosto ricorrente tra i piccoli e medi imprenditori nostri.

Pane che scende fino a Mendrisio

Per fornire principalmente tre macellerie; al trasporto pensano o il fratello o la sorella che lì lavorano. Ai negozi in valle che aprono presto ci pensa il primo postale del mattino, a quelli piccoli e ai privati ci pensa lui; ma c'è chi il pane lo porta su perché in basso lavorano. Si noterà come i suoi lunghini –

tutti pesati e filonati a mano, come lo indicano le due estremità – non presentano lo strappo e il labbro crestato originati dal taglio. «Lo preferiscono così – dice Davide – non disturba le gengive e neanche certe dentature», aggiunge sorridendo bonariamente.

Il giro: un'avventura!

Ovviamente per chi sale al suo fianco per la prima volta e si aspetta o il cozzo o la strisciata laterale del furgone. Poi dopo i primi esercizi in viuzze che ricordano i carruggi liguri e le retromarcie millimetriche eseguite con brio e sicu-

rezza, il passeggero si mette tranquillo. Anche perché a volte deve scendere prima; qua e là lo spazio permette solo l'apertura d'una sola porta. Il pane finisce nei sacchetti appesi all'esterno oppure nella cassetta della buca lettere. Ma quando si giunge negli slarghi dove già ci sono quelli che Davide l'attendono, allora capisci quanto bene accolto e rassicurante sia il suo arrivo. Lui rappresenta più del fornitore di pane; è un amico al quale puoi chiedere anche di farti dei formati speciali, quasi su misura. E c'è anche la clientela svizzero-tedesca che arrotonda il prezzo: verso l'alto.

Ho contato oltre sessanta fermate e un centinaio di clienti. Alla fine del giro – dopo tre ore – sul furgone erano rimaste tre sole michette; le ho portate a casa, me l'ero meritata. Nereo Cambrosio



Non cercate lo strappo del taglio!



Non dappertutto il furgone passa.



Accoglienza riguardosa al pane.



Bottega di Monte, sponda sinistra del Breggia.