

## Breve ritorno a Locarno

A pane della festa ormai raffermo, è il caso di fare due passi a ritroso e proporre qualche considerazione. L'intero cerimoniale, a parte i momenti spassosi di suspense spesi nella ricerca di fogli direzionali, è da considerare ben riuscito. Ma sarebbe salito verso l'ecceellenza se si fosse spiegato – all'indirizzo dei presenti (nonché consumatori) numerosi e non del nostro ramo – che al centro del cortile erano esposti pani facenti parte della vasta scelta che il fornaio artigiano produce quotidianamente. Artigiano che oltre a fare pane buono lo sa fare anche bello, come lo dimostravano le pagnotte decorate da parate che facevano da corona, preparate dai Cavalieri; quelli freschi e quelli già navigati. Ma, soprattutto, si sarebbe dovuto far cenno alla brossura – disponibile sul posto



per gli interessati che non sarebbero stati presenti alla cena – che riportava la storia dei quarant'anni della Confraternita.

La cena servita all'albergo La Palma au Lac ha suscitato pareri contrastanti. Avendo conosciuto e frequentato la casa ai tempi

di Arturo Bolli alla direzione, con Artino De Marchi a dirigere le cucine, Charly Steiner in pasticceria e Fidenzio Griggio a pilotare il servizio, il confronto fa venire il magone.

Il fatto è che, scomparsi alcuni alberghi storici, Locarno si ritrova malmessa quando si tratta d'ospitare eventi simili a quello da noi vissuto il 3 settembre scorso.

L'aggregazione dei sette comuni della sponda sinistra, se accettata dagli abitanti dei comuni interessati, dovrà subito fare i compiti.

nc

## Il riso di Ascona

Questo cereale d'origine asiatica – e l'Asia, Cina e India in testa guida la classifica dei paesi produttori con 550 milioni di tonnellate, pari al 90% della produzione mondiale – ha trovato ampio e apprezzato impiego anche nella cucina occidentale.

Nei paesi orientali di provenienza, stando ad alcuni reperti ritrovati in Cina e Thailandia si coltivava già 7mila anni fa, il riso costituisce l'alimento base per la maggioranza della popolazione. Facilmente digeribile, non provoca sonnolenza dopo il consumo, è componente pressoché indispensabile nella dieta degli atleti.

### Un primato a carattere geografico

Il riso coltivato nei Terreni alla Maggia – sponda destra, in territorio di Ascona – è considerato quello che cresce più a nord in Europa – viene giudicato paragonabile al noto Vialone delle risaie novaresi. Nel mondo sono note oltre 10mila varietà; di questa la maggior parte è registrata presso l'Istituto internazionale di ricerca che ha sede nelle Filippine.

Dopo il frumento – del quale non possiede però le proteine che formano il glutine – è il cereale più coltivato. Potrebbe anche superarlo se solo fosse possibile accrescere la resa per ettaro che negli USA e in Europa, è quasi tre volte superiore a quella asiatica.

Scarsamente usato in panificazione, trova impiego in pasticceria; sia per prodotti di consumo generale che per diete, in particolare quella celiaca. Prima d'indicare una ricetta ricordo agli amanti del cinema il film «Riso amaro» girato nel 1949, che diede vasta notorietà al cinema italiano e più in particolare a Silvana Mangano, Vittorio Gassman e Raf Vallone.

### Il Riso all'Imperatrice

La ricetta è di François Gatti, pasticcere d'origine brissaghesa, autore di una pregevole raccolta di dessert della vecchia scuola alberghiera.



Ingredienti: 1 litro di latte, 100 g di riso, 200 di zucchero, 1 litro di panna montata, 20 g di gelatina, 1 stecca di vaniglia e 200 g di frutta candita accuratamente tagliata a cubettini messa a marinare nel kirsch (da evitare se il dolce è destinato a bambini).

Sbollentare il riso durante 3-4 minuti, raffreddarlo con acqua fredda e porlo a sgocciolare. Cuocerlo lentamente nel latte insieme alla vaniglia e una presa di sale. Dopo la cottura aggiungere lo zucchero e la gelatina messa prima a bagno in acqua fredda. Rimestare di tanto in tanto e, quando la gelatina inizia a «tirare», incorporare la frutta candita e la panna montata e trasferire negli stampi. Se gli stessi sono piccoli, usare solo 10 g di gelatina. Si serve accompagnato da un passato di lamponi.

nc

## Il raccolto cerealicolo 2011 è di buona qualità

Nonostante la meteo capricciosa che ha accompagnato la mietitura, il raccolto è di buona qualità; caratterizzato da pesi per ettolitro e risultati al test di Zélény elevati. Il contenuto proteico è notevole e i tempi di caduta risultano inferiori a quelli del trascorso triennio.



Il raccolto 2011 è di buona qualità.

Come avvenuto in anni precedenti, i test sono stati effettuati su campioni di tre varietà principali per regione, prelevati presso 22 centri collettivi. I centri sono stati scelti in funzione della loro importanza in termini di quote di mercato, rispettivamente di ripartizione geografica.

Swiss granum ha incaricato la Scuola Richemont a fare le analisi. I risultati sono valutati in permanenza secondo cinque regioni definite.

**Tutti i campioni sono stati analizzati; il dettaglio dei risultati è disponibile sul sito Internet [www.swissgranum.ch](http://www.swissgranum.ch), menu qualità.**

Nell'attesa di pervenire a considerazioni definitive sulla qualità –

che si paleseranno dopo le analisi complete di laboratorio, rispettivamente dalle prove di panificazione – ecco alcuni riscontri indicativi.

**I pesi del grano**, misurati all'ettolitro, ricalcano quelli del raccolto 2010 e la media si fissa sugli 82,2 kg/hl. Il tipo Zinal va oltre (82,9 kg/hl) mentre Arina sta al disotto (81,6 kg/hl).

**I valori proteici**, con la media del 13,4%, s'avvicinano pure loro a quelli del 2010. Rinal guida la classifica: 14,4%, mentre Zinal e Lewis la chiudono con il 12,7%. Ne risulta che i valori medi regionali oscillano tra il 12,4% e il 14,7%.

**I tempi di caduta**, importanti per struttura e tenuta degli impasti, come detto sopra migliorano a confronto degli ultimi tre anni.

Estratto del comunicato stampa di swissgranum

Anni fa erano solo le sfere cave a fare da matrici

# Merkur-Läderach, binomio di richiamo

Il negozio sito nel cuore di Lugano, sfavilla e porta nuovo brio ai portici che lo ospitano. E solletica la golosità.

L'arrivo a Lugano in via Pessina, a cinquanta metri dalla sede attuale, avvenne cinque o sei anni fa. Fu quella la conseguenza dell'acquisizione della catena di negozi Merkur da parte di Läderach, il cioccolatiere glarone innovatore, che oggi dispone di 26 negozi sparsi nel Paese. In Ticino sono 3; oltre a Lugano, Locarno e Morbio Inferiore (Centro Serfontana).

## All'inizio non ci furono applausi di benvenuto

Anzi; i confettieri cittadini s'affrettarono a interrompere i contatti commerciali, vedendo nella mossa di Läderach una sorta di concorrenza inopportuna. Poi, con il passare del tempo, i rapporti persero in spigolosità; tant'è che uno di loro è diventato nel frattempo il fornitore di Panettoni.

Personalmente credo che ogni forma di concorrenza sana dal profilo della qualità proposta e dei prezzi praticati, porti chi si è sentito toccato a controbattere, innovando il proprio assortimento. Così il livello dell'offerta cresce, a tutto beneficio dell'immagine di categoria e dell'evoluzione professionale.

Da una delle responsabili della vendita ho saputo che il commercio funziona, sia con i turisti che con la clientela residente e quella in transito verso la funicolare che porta alla stazione delle FFS. Il



L'imponente banco a mezzaluna.



Confezione gigante: 72 praline, 800 g a fr 109.

negozio è rifornito settimanalmente con mezzo di trasporto climatizzato; un occhio criticamente attento coglie l'invidiabile stato di freschezza della pralineria e delle placche giganti di cioccolato ai gusti vari, esibite appena oltre la vetrina principale.

## Iniziativa fattibile anche a Lugano

I lettori che ci seguono ricorderanno che un paio d'anni fa s'ebbe modo di riferire su una campagna promozionale - mirata a proporre degustazioni a prezzi di favore - proposta da una quindicina di cioccolatieri torinesi. La copertina e le pagine interne di questo numero, riferiscono sull'intesa sorta tra quattro confettieri del centro storico di San Gallo, che invitano a soste «meditative» sulle loro praline. A Lugano, nel raggio d'una trenti-

na di metri operano, oltre a Läderach, tre pasticcerie che offrono cioccolatini eccellenti. Potrebbero solidarizzare e proporre un lasciapassare di buon gusto, durante una delle manifestazioni autunnali organizzate in città.

Nereo Cambrosio



La via delle dolci tentazioni.

## Una prima per il Sigep 2012

Si tratta del 1° Campionato mondiale di pasticceria riservato alle donne, e si svolgerà tra sabato 21 e domenica 22 gennaio 2012 nella speciale arena ricavata in uno degli ampi padiglioni del Salone di Rimini che inaugura la serie dei concorsi.

Saranno in gara 12 tra le migliori pasticciere dei cinque continenti. Quattro sono le prove previste, tre si svolgono al sabato e sono: torta, dessert al piatto, scultura in zucchero e pastigliaggio. L'ultima prova, che si terrà domenica mattina, si svolgerà nello stand dell'azienda partner della competizione, e sarà definita con la stessa per valorizzare al meglio il prodotto.

Il tema del Campionato mondiale femminile è: **universo donna**.

Ideatore del Campionato è il Maestro Roberto Rinaldini; presidente il Maestro Iginio Massari. La giuria, composta dagli allenatori delle Maestre pasticciere, sarà il Maestro Gino Fabbri, presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri.

La premiazione si svolgerà domenica 22 gennaio all'interno della Pastry Arena, tra le ore 17.00 - 18.00. L'azienda partner della gara premierà la Regina della Pasticceria Mondiale, e sarà anche azienda partner del Gran Galà di domenica.



Il frontale del negozio catturato in uno dei rari momenti d'assenza di pedoni in transito.



Parete espositiva ben visibile dall'esterno.