

Un percorso straordinario

La notizia, che ha quasi sapore fiabesco, è giunta a Marco Pasotti agli inizi di settembre che subito l'ha girata ai suoi colleghi docenti e a «panissimo».

La mittente è Kira Ghidoni, cuoca e pasticciera-confettiera di abbastanza recente ottenimento dei due attestati federali di capacità, gliela comunica da Londra dove da tre mesi lavora presso il Mosimann's Club.

Per i gastronomi del mondo intero, in specie a quelli che hanno il privilegio e i mezzi per frequentare il suo ristorante londinese, Anton Mosimann è il cuoco svizzero più rinomato. Kira parla di lui con entusiasmo, lo descrive come un autentico grande che è rimasto molto alla mano, gentile e disponibile: un vero maestro.

Kira, detto in parole che richiamano al valore di certe referenze e certificati di lavoro, sta vivendo un'esperienza che più avanti – semmai lo volesse – le aprirà tutte le porte. Ma vediamo quali sono state le formazioni d'entrata e le tappe successive di un inizio di carriera esemplare.

Apprendistati modello

Kira inizia con quello di cuoca all'albergo Dellavalle di Brione s/Minusio, ai tempi della gestione di Stefano Valli tappa d'obbligo per i buongustai. Segue il tirocinio di pasticciera-confettiera presso la

Pasticceria Marnin di Arno e Franca Antognini; tutti sappiamo quale sia il valore di questa impresa squisitamente artigianale, di conseguenza quanto lì si possa apprendere.

Siccome la velige son sempre state pronte, Kira va in Roamndia e lavora un anno come pasticciera da Guignard Dessert – un artista del catering d'alto livello, se lo ricordano bene i partecipanti al congresso di Yverdon di qualche anno addietro – quindi un anno come chef garde-manger nell'albergo La Prairie di Guignard a Yverdon-les-Bains. Lasciatemelo dire, perché sveglia lontani ricordi: sarebbe davvero stato difficile fare di meglio; Kira, oltre che brava e meritevole, viaggia sotto una buona stella.

Consacrazione precoce

Con un mail del 13 settembre m'informa d'essere stata nominata chef pasticciera, con tanto di nome sulla carta dei dessert dove, accanto ad alcune specialità intramontabili di Mosimann, figurano anche le sue creazioni. Intanto sta lavorando dalle 12 alle 15 ore al giorno; il pasticchiere è quello che spegne le luci a tarda sera, e di mattino è già sul posto con il resto della brigata. Kira è felice; e noi, oltre che fieri della sua riuscita, lo siamo per lei. Ne riparleremo.

Nereo Cambrosio

Alla Svizzera il 3° Mondiale del Pane

Ai posti d'onore la Francia e l'Italia. Il concorso si è svolto a Saint-Etienne, in Francia. Da notare che nelle due precedenti edizioni, la Svizzera si era piazzata al 2° posto; quest'anno l'oro è andato a Thomas Schenk e Léa Gaillet – entrambi alle dipendenze dell'impresa Aebersold di Morat – che sono stati capitanati da Olivier Hofmann, di Réconvillier (Jura).

Premi speciali

«Gusto e Nutrizione» al Belgio; Miglior aiutante all'Italia; Speciale Bio agli USA, Viennesserie a Taiwan e Soggetto artistico alla Francia.



Il nostro pezzo artistico.



Kira Ghidoni ha alla sua destra Philipp Mosimann e alla sinistra Mark Mosimann – i due figli membri del c.d.a. dell'impresa – e dietro nell'ordine, Anton Mosimann con al fianco Jérôme Henry, lo chef francese del ristorante.

Jasmin Enzler sogna il podio

E non si tratta di sognante escursione che esula totalmente dalla realtà. La nostra concorrente pasticciera-confettiera che ci rappresenterà agli WorldSkills 2011 – Londra, dal 5 all'8 ottobre prossimi – ha le carte in regola per centrare il bersaglio.

Da quando sa d'avere l'onore, e l'onere, di rappresentarci a questi Mondiali dei giovani, ha investito gran parte del suo tempo libero – giorni di congedo e vacanze inclusi – a esercitare il programma di lavoro, che risulta così composto: allestimento di un soggetto decorativo in zucchero, 4 qualità di praline (20 pezzi per sorta), 4 tipi di mini-pasticcini (20 pezzi ciascuno), 2 torte: una per degustazione, l'altra completata da una scritta (a disposizione un panier con 5 prodotti, 3 dei quali sono da utilizzare), un dessert al piatto (per gli ingredienti vale la procedura delle torte). Il dessert non deve essere gelato né caldo), 4 diverse figure in marzapane (2 esemplari per figura).

Jasmin conta sulla piena riuscita dell'intero programma, così da poter salire sul podio davanti ai 1000 spettatori attesi per la premiazione. Gli auguri e la simpatia di tutto il settore dolciario svizzero volano con lei a Londra.

(Interviste integrali alle pagine 9 e 20).



Jasmin Enzler guarda con grande fiducia alla gara di Londra.

Consegna degli AFC e di altri riconoscimenti

Castelgrande: la nostra gioventù in festa

E con essa, formatori, docenti, familiari e simpatizzanti per una giornata che grazie al bel tempo e all'inarrivabile cornice, si accomoda nella miglior memoria.

Amanzio Marelli ha dato il via alla cerimonia ricordando il piacere e la fierezza che può suscitare l'esercizio di mestieri artigianali quali sono i nostri, che vedono quotidianamente il compimento dell'opera, celebrano la qualità e la freschezza, e mettono a contatto con i fruitori. Approfitta quindi della presenza di Giancarlo Seitz - fornaio e membro del Gran Consiglio per invitarlo a esprimersi. Seitz coglie l'occasione al volo per dichiarare che farà il possibile per difendere e promuovere gli interessi dell'artigianato; impresa ardua comunque, perché pochissimi sono i suoi colleghi parlamentari che hanno cognizioni in materia di lavoro manuale.

Subito dopo è la volta di Silvia Gada, rappresentante della DFP, che cristallizza il suo intervento molto seguito su due pilastri della formazione. Uno, l'apprendimento delle conoscenze - anche di se stessi posti a contatto con terzi - secondo quello che è il carburante indispensabile nell'esercizio di un'attività: l'entusiasmo.

Il vice-direttore della SPAI di Trevano, ing. Poretto, dopo l'acceso ai lavori di ristrutturazione in corso, in particolare dell'area destinata al settore alimentare, richiama i giovani al dovere di farsi loro stessi formatori a favore della continuità dei mestieri.

Massimo Turuani va a evidenziare una situazione apparentemente paradossale, dice: «Le aziende di formazione sono in calo da tempo, epperò il livello delle prestazioni - lo si vede bene alla chiusura dei corsi interaziendali - è in crescita; fatto che, per l'immagine di categoria è assai proficuo».

Vito Ricigliano informa i presenti di come l'esempio di fusione tra panettieri-pasticcieri e pasticcieri-confettieri in un'unica associazione professionale fornito dal Ticino anni addietro, stia per avere un seguito a livello nazionale. Sarà cosa fatta nel 2013.

Marco Pasotti, che ha curato con Marco Zandonella la regia della giornata, informa sull'attività della Fondazione Luciano Mignami (FLM) la quale, per l'occasione assegna un premio a Angelika Boros, che ha fatto un tirocinio pratico di pasticceria, e nel contempo grazie alle sue notevoli doti per l'utilizzo dell'informatica, le ha messe a profitto nell'azienda in cui si è formata (la Al Porto).

Assegnati anche il Premio Ugo Cambrosio e la Medaglia d'oro dei confettieri, mentre che quello dell'Angelo (Seminara) - mancato

I risultati

Panettieri-pasticcieri

1° 5,4 Simona Forni (Panetteria Beffa - Donam sagl), Premio Ugo Cambrosio;
2° ex-aequo: 4,8 Mareva Bonetti (Schöder Bruno e Martha);
4,8 Matteo Melchiorre (Gambetta Gianclaudio);
3° ex-aequo: 4,5 Simone Daverio (Piffaretti, Bottega il Fornaio sagl);
4,5 Ilja Mondani (Fischbach Otto SA).

Seguono a pari merito: Aron Arizoli, Marco Guglielmetti, Mauro Morsanti, Diego Schiavina.

Pasticcieri-confettieri

1° ex-aequo: 5,3 Giada Cereghetti (Tiziano Pasticceria sagl), Miglior voto esame pratico, Medaglia d'oro confettieri; 5,3 Elia Soldati (Eredi Ernesto Mürger SA);

2° ex-aequo: 5,1 Matteo Banci (Ricigliano SA); 5,1 Simona Carcano (Dolce Monaco); 5,1 Michael Dadò (Confiserie Al Porto); 5,1 Sabina De Angelis (Eredi Ernesto Mürger SA); 5,1 Martina Rovelli (Cecchettin Ivan);
3° ex-aequo 4,9 Thomas Lepori (Danesi Fabio); 4,9 Fabio Mazza (Residenza Riva Bella); 4,9 Federica Tazini (Eredi Ernesto Mürger SA).

Seguono a pari merito: Linda Camasso, Simone Pigozzo, Bryan Pini.

All'interno dei due settori si segnala, a malincuore, il mancato superamento della prova da parte di quattro candidati. Per loro, dopo il prolungamento formativo d'obbligo, l'appuntamento è per il 2012.

da Simona Forni per un solo decimo di punto - va a favore della FLM.

E per chiudere, rimandandovi al no. 40, un caloroso applauso va alle brigate di cucina e del servizio operanti a Castelgrande e un gra-

zie alla Confiserie Al Porto che ha offerto il dessert, la sorprendente «Magic Box» creata da Paolo Loraschi in quattro momenti degustativi rappresentanti la panetteria, pasticceria, confetteria e gelateria.

Nereo Cambrosio

Immagini

I registi della cerimonia hanno fatto scorrere ininterrottamente immagini legate alla frequenza degli apprendisti alla SPAI. Molte, e suggestive, le foto di prodotti esposti alla fine dei corsi interaziendali; ma pure assai avvincenti quelle riguardanti le rituali uscite di fine ciclo, che invitano a mettersi in cammino. Le ultime passate si riferivano alla visita di due capitali nordiche: Oslo e Copenaghen.



Ecco riuniti apprendisti, docenti, formatori, famigliari e amici, nella corte di Castelgrande.