

## † Ruedi Steiner, 1933–2011

Il già presidente dell'ASMPP Ruedi Steiner è deceduto, dopo lunga malattia, nella notte del 13 novembre. Aveva 78 anni.

Ruedi Steiner ha impresso per decenni il suo marchio di abile imprenditore alla Steiner Flughafenbeck (il Fornaio dell'aeroporto) SA di Zurigo-Kloten; da lui ideata, creata e portata a un livello di riuscita che dura tuttora.

### Nel Direttivo e alla Presidenza

Steiner non si è impegnato solo nella sua azienda; in parallelo ha operato per la nostra associazione di categoria. Nel 1985, dopo esser stato uno degli artefici del Centenario dell'ASMPP celebrato a Zurigo – che resta indimenticabile per la sfilata delle sezioni cantonali del Paese orgogliose di mostrare i propri prodotti al folto pubblico accorso – entrò nel Direttivo e nel 1994, in occasione del Congresso assurso alla carica di presidente. Egli ha diretto l'associazione con molta competenza e piglio manageriale grazie alla profonda conoscenza del settore. Nel 1998 venne



Ruedi Steiner

nominato membro d'onore. In occasione della cerimonia d'intronizzazione dei Cavalieri del buon pane tenutasi a Vira Gambarogno, diventò Cavaliere onorario. Steiner è stato amico ed estimatore del Ticino dove, dopo aver ridotto l'attività, prese a passare lunghi momenti di gioia e benessere nel suo incantevole buon ritiro di Morcote.

Di lui serberemo un grato ricordo; alla moglie Elsbeth e ai suoi famigliari vadano le nostre sincere condoglianze.

Beat Kläy,  
direttore ASMPP

### Destini paralleli

Steiner e Marinoni, entrambi imprenditori di successo, si sono spesi an-

che intensamente per le sorti delle proprie associazioni di categoria.

## In tema di concorsi

A causa di ripetuti contrattempi, ma anche in assenza di comunicazioni ufficiali, sono passati sotto silenzio gli esiti dei concorsi riservati agli ex-apprendisti pasticciere-confettieri. Cerchiamo oggi, con colpevole ritardo, di porvi rimedio presentando nel contempo le scuse ai diretti interessati e loro formatori in azienda. Intanto precisiamo che gli aventi diritto in quanto a migliori risultati d'esame, Giada Cereghetti (Pasticceria Tiziano) ed Elia Soldati (eredi Mùnger) entrambi con il punteggio finale 5,3, hanno rinunciato a presentarsi alla sfida intercantonale.

Le competizioni sono state due: quella dei giovani professionisti

romandi e ticinesi svoltasi a Montreux il 23 settembre, e quella nazionale tenutasi alla Richemont il 3 novembre. A Montreux si è presentato Matteo Banci (Confetteria Ricigliano), con già esperienze in materia di concorsi e risultato quarto ex-aequo. In realtà ha ottenuto effettivamente il quarto miglior punteggio. A Lucerna si è recata Simona Carcano (Dolce Monaco), piazzatasi onorevolmente al quarto posto ex-aequo.

Se le speranze che gli addetti a chi li segue si avvereranno per gli apprendisti ora nel 3° anno di formazione, nel 2012, di questi tempi saremo a raccontarvi delle loro uscite. nc

## † Antonio Marinoni, 1932–2011

Quasi in contemporanea alla morte di Ruedi Steiner, è improvvisamente deceduto Antonio Marinoni, presidente onorario dei panificatori italiani. Marinoni, artigiano fornaio dai molti talenti, grazie all'imponenza fisica e all'abile e deciso eloquio, ha retto con competenza le sorti dei nostri colleghi professionali.

Originario di Induno Olona – dove in estate passava giorni di svago nella sua bella dimora aperta agli amici – si era fatto una solida e rinomata posizione a Milano. L'impresa, cresciuta nel tempo e ultimamente affidata al figlio, conta oggi una mezza dozzina di filiali.

L'ambizione legittima di fare qualcosa anche per la categoria, unita a quella di profilarsi a livello nazionale, l'aveva condotto a entrare nei vertici dirigenziali della panificazione italiana – della quale fu presidente a lungo – e di seguito in vetta a quella internazionale costituita dalla UIB (Unione internazionale dei panettieri).

Dopo il proficuo periodo d'attività agli alti livelli, era tornato alle origini assumendo la presidenza dei fornai di Milano e regione lombarda. Con Mila Contini Marinoni ha firmato il volume Pane (edizio-



Antonio Marinoni

ni Acanthus), un saggio di oltre 300 pagine.

Ma la perla ad alto valore culturale della sua carriera resterà la creazione della Casa del pane, frutto della trasformazione dei Caselli daziari di Porta Venezia, che ospita la mostra permanente «Dalla lingua alla Nazione» a cura dell'Accademia della Crusca, una ricca biblioteca professionale, una mostra di lieviti e un laboratorio-scuola.

Antonio Marinoni, Cavaliere d'onore della Confraternita ticinese, ha intrattenuto buoni rapporti con il Ticino dei fornai, che lo ricordano con riconoscenza e simpatia, e presentano ai famigliari le più sentite condoglianze.

Confraternita Cavalieri  
del buon pane e SMPPC

## Panettone d'autore

Il ritardo – a noi propizio – nell'avviare i lavori di ristrutturazione dell'ex-asilo Ciani, ci consente l'organizzazione anche per quest'anno della «Giornata del Panettone d'autore», nell'incantevole palazzina che ci ha ospitati già sei volte.

A far degustare al pubblico, che ci segue con interesse fin dagli inizi, alcuni dei migliori Panettoni ticinesi, provvederanno gli utenti del Marchio di garanzia della qualità, lieti di non lasciarsi scappare la bella occasione per profilarsi.

Con loro, a far da simpatica e appropriata cornice, ci saranno i promotori di tisane, caffè e dolci vari; il concorso gratuito – in palio un ricco cestone – e per i



**Panettone d'autore**  
**7.a edizione**

Lugano ex asilo-Ciani

**Sabato, 3 dicembre 2011**  
dalle ore 10.00 alle ore 18.00

**Vi aspettiamo nell' asilo**  
più buono del mondo!

La Società Maestri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino vi invita a riscoprire il sapore autentico del panettone di qualità, venendoci a trovare:

**Sabato, 3 dicembre 2011 dalle ore 10.00 alle ore 18.00**

- degustazione panettoni artigianali  
degustazione e vendita di vari tipi di panettoni,  
abbinamento con tisane, caffè e altre sorprese
- concorso gratuito  
premio unico un ricco cestone
- alle ore 14.00 arriva Babbo Natale  
per tutti i bambini presenti

Venite a festeggiare con noi il Marchio di garanzia di qualità SMPPC che distingue il panettone artigianale ticinese!  
Sostenete chi forma i nostri giovani in campo artigianale!

Società Maestri Pasticcieri Confettieri



Maestri di bontà

bambini presenti, l'arrivo di San Nicolao.

## Ripartenza in nuova sede

Il primo corso interaziendale dell'anno scolastico 2011-2012, ha ufficialmente inaugurato il nuovo, esemplare laboratorio nella SPAI di Trevano. L'onore è toccato agli apprendisti panettieri-pasticcieri del 3° anno. Se dei novelli spazi ci si occuperà più avanti, del corso di perfezionamento ne parliamo subito in quanto è coinciso con una novità che potrebbe diventare consuetudine, allorché si tratterà di coinvolgere direttamente una ditta fornitrice di materia prima o semilavorato, chiamati in causa dal tradizionale concorso.

### Accanto alla FLM, la Chicco d'Oro

La patrocinatrice storica, la Fondazione Luciano Mignami (FLM), ha

fornito i premi in contanti: fr 200 al 1°, 100 al 2° e 50 al 3° classificati; e la Chicco d'Oro, sollecitata dal tema: «Torta al caffè sul tema del Natale», ha donato loro una macchina per il caffè in cialde. Per il giudizio della giuria, la posizione «gusto» è stata preponderante. Le torte, come tutto il resto dell'esposizione, hanno dapprima impressionato il folto pubblico presente, poi appagato e convinto dell'alta qualità al momento della degustazione.

Peter Zollinger, maestro giardiniera-fiorista festeggiato per i 20 anni di collaborazione – gratuita – all'evento professionale, ha una volta di più provveduto a condecorare le tavolate espositive con quello che sa farsi dare dall'amata terra. nc



A premiare i vincitori è toccato a Carla Norghauer, affiancata da Mimi Rotanzi (FLM) e da Gualtiero Lupi, per la Chicco d'Oro.

## Simona Forni: e tre!

La giovane leventinese formata da Donatello Merandi – Pasticceria Beffa, Airolo – attualmente dai F.lli Buletti per il supplemento di tirocinio quale confettiera, dopo il successo cantonale, il primato alla competizione romanda e ticinese dei miglior ex-apprendisti, s'è portata a casa la medaglia di bronzo a riconoscimento della sua prestazione ai campionati nazionali svoltisi presso la Richemont.

Che dire ancora su questo lungo momento magico del suo inizio nel percorso formativo. Felicitarla vivamente anzitutto, farle sentire la nostra simpatia e fierezza nel vederla profilarsi e riportare l'attenzione del settore sulla Svizzera italiana, e augurarle il meglio nel prosieguo professionale che potrebbe riservarle tra non molto altri significativi risultati. E non montarsi la testa – per la verità non se ne scorgono i



Grazia nella presentazione.

sintomi – e mitigare l'entusiasmo per concentrarsi al massimo sulla nuova specializzazione in corso. La sappiamo in buone mani nuovamente; voglia trarre il massimo profitto da questa fortunata circostanza. Buon 2012! nc

### Classifica



La vincitrice.



La seconda.



La terza.

1° Alessandro Enne, 2° Yuri Tiraboschi, 3° Davide Pezzullo



Foto: Marco Pasotti

Da s.: Alessandro Enne, Andrea Fichera, Andrea Meli, Davide Pezzullo, Simona Reiser, Hassan Talbi, Yuri Tiraboschi, Davide von Gunten.



Simona Forni accanto a parte dei suoi prodotti.