



Il sale, un condimento da usare con misura.

L'UFSP punta su una collaborazione costruttiva

Contenuto in sale: nessuna regolamentazione legale

Il tema del «contenuto in sale del pane» ha fortemente mobilitato l'ASMPP l'anno scorso. Dopo i colloqui avuti con l'UFSP – Ufficio federale della sanità pubblica – si è giunti a concludere che l'insieme della strategia sale poggia sull'iniziativa personale.

Dietro mandato dell'ASMPP la Scuola Richemont ha analizzato il contenuto in sale medio del pane e di altri prodotti della panetteria presente nello specifico assortimento d'un numero rappresentativo di associati. Lo studio ha rivelato che una forte maggioranza di panifici artigianali rispetta i valori indicativi raccomandati di 1,5 g per 100 g di pane, e applica tale principio sull'insieme del proprio assortimento panario. Le punte di sale più elevate rilevate qua e là nel pane comune, sono destinate a diminuire progressivamente.

La posizione dell'ASMPP

L'ASMPP non si oppone per niente al principio d'una diminuzione ragionevole e volontaria del tenore in sale del pane; sempre che il sapore dello stesso non abbia a patirne e che nemmeno la condotta degli impasti – considerato come il sale sia determinante sulla struttura della pasta – subisca conseguenze indesiderate. Da scarta-

re assolutamente poi, la procedura di ridurre il tenore in sale da un giorno all'altro.

La riduzione dev'essere progressiva e ogni impresa la deve definire a suo giudizio.

Le imprese che calcolano ancora la dose di sale in base al liquido usato per l'impasto, devono proprio rivedere i loro calcoli. La Richemont ha previsto d'intensificare la comunicazione a tale riguardo durante i prossimi corsi destinati alle sezioni. L'ASMPP, da parte sua, ha l'intenzione di tornare sistematicamente sul problema nonché di spingere taluni fornitori – in specie i fabbricanti di semilavorati e miscele pronte – a ridurre il contenuto in sale dei loro prodotti, mantenendone il massimo di sapore.

Michael Beer dell'UFSP afferma che lo stesso non prevede alcuna regolamentazione legale in materia prima del 2012.

Considerazioni di fine anno

Poniamo rimedio

Viaggiamo verso la conclusione del primo decennio di questo secolo, e le previsioni di voci autorevoli non inducono all'ottimismo.

Nei due precedenti numeri di Panissimo ho avuto modo di leggere i saluti e i pensieri dei miei omologhi nazionali nonché del Direttore associativo. Non ho la presunzione di dire che non mi trovo sulla medesima lunghezza d'onda, ma ho comunque la convinzione che la realtà ticinese e italoфона meriti un'analisi separata. Come sappiamo l'italianità corrisponde a ca. il 5% del totale elvetico



Per M. Turuani inizia il 10° anno di presidenza.

ed è quindi difficile riuscire a crearsi preziosi spazi d'espressione in un contesto nazionale. La conferma sta nel fatto che buona parte del materiale pubblicitario e promozionale preparato a Berna è di difficile applicazione sul nostro territorio cantonale.

Entro nel 10° anno di presidenza, quindi penso di avere una sufficiente esperienza temporale per definire alcune situazioni con attendibile sicurezza.

Svolta decisiva votata dalla maggioranza confederata.

A mio avviso il più grave errore che si è commesso è stato quello di aver abolito la possibilità di svolgere l'apprendistato unicamente di panettiere. In Ticino sono stati così messi fuori gioco molti prestini (soprattutto quelli non ubicati nei maggiori centri urbani) che hanno formato soggetti particolarmente adatti ad

ulteriori qualifiche professionali e anche all'esperienza imprenditoriale. Ho infatti conosciuto molti colleghi che partendo solamente da una formazione di panettiere, hanno poi cavalcato splendidamente l'onda della pasticceria e anche quella della confetteria. Quasi mai, invece, il percorso inverso! Ed è stato da una base di partenza del genere che il Ticino può vantare un gruppo di professionisti che si cimentano anche in contesti pubblici, tra i più preparati in Svizzera. Sta solo ad ammetterlo. Non dobbiamo quindi avere nessuna paura ad affrontare nuove realtà che fungono da regolatore delle cose quotidiane, o sedersi ad un tavolo di discussione con personaggi ritenuti da evitare per il raggiungimento di diversi obiettivi. Basta avere l'umiltà di mettersi in discussione. Prima che sia troppo tardi. Auguro a voi tutti un anno costruttivo.

*Massimo Turuani,
presidente della SMPPC*

L'arte della pasticceria interpretata a teatro

In scena sfoglia, pan di Spagna e creme

E due attori-pasticcieri, ma si potrebbe invertire la definizione, che fanno, rifiniscono e alla fine offrono agli spettatori ben otto torte.



Il palcoscenico trasformato in laboratorio di pasticceria artigianale.

L'Auditorium «Mons. Piero Barraglia» di Campione d'Italia ha ospitato il 14 dicembre scorso lo spettacolo «Pasticcieri» (Io e mio fratello Roberto) di e con Roberto Allati e Leonardo Capuano. Una coppia che, all'occasione, potrebbe trovare impiego in una brigata di pasticcieri.

Inizio dei lavori alle ore quattro

L'orologio posto sulla parete del laboratorio, resterà per tutto lo spettacolo fermo su tale ora; perché i sogni dei due interpreti non



Lo spettacolo è giunto al termine e gli attori presentano le torte.

conoscono spazio temporale, vanno e vengono, si attenuano e poi esplodono, ora poetici e ora prorompenti d'energia costruttrice; con l'accompagnamento musicale che si piega, ma anche dà risalto, alle loro emozioni.

Lo scenario entro il quale si muovono i due «colleghi», ricostruisce un laboratorio d'impronta artigianale. Manca solo il forno, ma si può pensare che sia in un altro locale. (Anni addietro e lungo decenni, Riccardo Steib e Renato Risi preparavano la pasticceria in un interrato e salivano al piano superiore – via scala assai angusta – a cuocerla. I testimoni all'appoggio non mancano certo).

Attività e dialoghi in crescendo

Dopo un avvio che è parso titubante, accompagnato da dialoghi un po' trasognati e monchi, il lavoro – mai termine di specificazione è stato più appropriato – ha preso consistenza e il parlato ha offerto inattesi momenti di poesia. Il tutto era finalizzato all'arrivo di Elena, la creatura che

sembra aver ammaliato i due fratelli, senza che abbiano a sentirsi per questo rivali in amore.

Nell'attesa loro preparano i dolci; dopo aver cotto una crema pasticcera e averne aromatizzato una parte con il cioccolato e alleggerito l'altra con panna montata, ecco i due attori spalmare e sovrapporre strati di sfoglia e di pan di Spagna rigorosamente imbevuti questi con la «bagna». Nell'assortimento rientrano persino una montata di profiteroles

ricoperti di salsa al cioccolato e una torta mascherata con merlingaggio abbrunito con il becco a gas. E qui, l'applauso scoppia, fragoroso.

Ma Elena non compare; così la tavola approntata sul proscenio e con tanto di candelieri, si svuota progressivamente delle torte che l'adornano e che aiutanti estemporanei trasferiscono nel foyer del teatro, per il godimento degli spettatori che apprezzano; eccome!

Nereo Cambrosio

Dolci dal mondo

Dalla Tunisia ci viene lo sharba, dolce dalla forma intrigante, una sorta di groviglio che varia da un pezzo all'altro. Si prepara con una specie di pastella fatta con succo d'arancia, acqua, qualche goccia di colore e semolino di grano fine, che va sparsa sull'olio caldo a mezzo di un sottile imbuto. Dopo una rapida cottura seguita da passaggio su carta assorbente, gli sharba vanno rifiniti con miele bollente. Di che



leccarsi le dita, ma anche buona occasione per usare lo scodellino con acqua e limone.



Gli spettatori s'apprestano a degustare l'assortimento di dolci.