

Saggio – esemplare – di formazione continua

E' tornato a Treviso per tre giorni – due dedicati agli apprendisti e uno di libero accesso a chi vuole perfezionarsi –, Mario Romani, lo specialista dell'aerografo.

La sua comparsa nel laboratorio dei pasticceri della SPAI, prelude sempre a momenti di meraviglia e di entusiasmo; tanto la sua abilità incanta e tanto è trascinate il suo sistema d'introdurre i neofiti all'impiego dell'aerografo.

Mario Romani sa così bene trasmettere il suo sapere che an-

che il più timoroso degli allievi al confrontarsi, si ritrova a proprio agio e, rinfrancato, cava dal suo bagaglio prestazioni certamente non preventivate.

Passo dopo passo

Si inizia con il prendere confidenza con un oggetto che richiede delicatezza e polso fermo. Un po' come fare le aste – se ancora si usa – in prima elementare, e si finisce la giornata producendo apprezzate sagome e soggetti variopinti. Uno, se ci si appassiona ed esercita, da que-

sto sistema di decorare può trarre grosse soddisfazioni nel creare modelli unici.

L'unico inconveniente semmai, sarebbe il dover spiegare al cliente che le decorazioni non sono articoli di serie forniti da ditte tecnologicamente avanzate.

L'impiego di supporti ricoperti da un sottile strato contenente anche burro di cacao, permette di trasferire – in alternativa alla realizzazione diretta sul soggetto – il motivo scelto su parecchie superfici commestibili. *nc*



Questo motivo pasquale è stato realizzato su panna non montata a fondo.



Il gruppetto dei cinque «tirocinanti» di giornata. Mario Romani è al centro. Giuseppe Piffaretti, per l'occasione assistente, è a disposizione di chi vuole saperne di più.

Letto per voi

E aggiungiamo subito: trattasi d'un testo che può interessare anche a coloro che non si occupano di prodotti destinati ai celiaci.

Dolcemente senza glutine è il titolo del libro, ultima fatica di Ernst Knam, che lo ha presentato a inizio marzo a Milano, nella sua filiale di via De Amicis 26. Knam ha approfittato dell'occasione per sorprendere i suoi ospiti offrendo una limitata ma stupefacente serie di stuzzichini intitolata «Cioccolato salato». Ne ricordo e li descrivo brevemente, tre: una sfera di cioccolato scuro molto sottile e dal fondente rapido, farcita con foie gras; un bocconcino tiepido d'astice mascherato parzialmente da copertura bianca; fetta di coppa tostata racchiusa in copertura al latte.



La copertina.

Ma torniamo al libro che si avvale della prefazione di Elisabetta Tosi, presidente nazionale dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia). Le ricette proposte sono 26 – fotografate mirabilmente da Claudia Castaldi – realizzate facendo uso delle farine speciali Schär, reperibili in Italia nelle farmacie, e da noi nei negozi tipo Reformhaus, ma anche alla Coop.

Il libro va dai biscottini – semplici e farciti – ai dolci da portare in tavola a titolo di dessert, passando per le crostate e alcuni tipi di pan di Spagna.

La preparazione di tutti i dolci non presenta difficoltà particolari; in fondo il libro è destinato soprattutto a chi, in casa, si occupa della dieta per celiaci; in questo caso per allegerirla. O, se preferite, per introdurre la «par condicio» con coloro che possono accedere tranquillamente ad ogni tipo di dolce.

Ricordo anche, per concludere, che l'assenza di glutine permette d'ottenere prodotti di struttura molto delicata e cedevole; «quei che i croda in boca», come ben dice la locuzione dialettale a proposito dei dolci con tali caratteristiche.

Il libro è edito dalla Biblioteca Culinaria S.r.l. Prezzo di copertina: 13.90 euro. *nc*

Inchiesta tra i soci ASMPP / USMC

Da pochi giorni tutti i soci dell'ASMPP e dell'USMC hanno ricevuto il materiale per l'inchiesta 2010. L'inchiesta mira ad adattare le prestazioni di servizio alle esigenze del settore, individuare i problemi e studiarne insieme le soluzioni, così da potenziare il nostro vantaggio sulla concorrenza. E, non da ultimo, per fare un confronto con l'inchiesta risalente al 2002.

Vogliate per cortesia compilare il questionario e quindi inviarcelo

via busta-risposta; oppure farlo online al sito

www.swissbaker.ch/inchiesta

Vi saremmo grati del maggior numero di risposte possibile. In merito a quelle alle quali non potete rispondere: ignoratele.

Vi ringraziamo vivamente per l'attenzione che concederete alla nostra inchiesta.

Beat Kläy,
Direttore dell'ASMPP

Alcune date da ricordare

- **Assemblea generale Pistor:** mercoledì 28 aprile, Lucerna.
- **Operazione «Pane clown»:** dal 1 al 31 maggio.
- **Congresso nazionale ASMPP:** lunedì 14 giugno, Berna.
- **Congresso nazionale USMC:** lunedì 28 giugno, Ginevra.
- **25esimi Campionati del mondo di ciclismo dei panettieri-pasticcieri-confettieri:** sabato 4 settembre in Polonia.
- **Notte dei fornai svizzeri:** da giovedì 9 a domenica 12 settembre.
- **10.a Settimana del Gusto:** da giovedì 16 a domenica 26 settembre, in tutta la Svizzera.
- **Giornata mondiale del pane:** sabato 16 ottobre.
- **Swiss Bakery Trophy:** dal 28 ottobre al 1 novembre, Bulle.

Dal cuore al pane

E' questo il titolo della brossura del marzo scorso edita dal Club Arti e Mestieri di Ravenna. L'edizione, dedicata interamente a quanto il succitato Club ha intrapreso nell'ambito del Sigep di Rimini, apre con un pensiero di don Giussani: «Dopo la poesia e la musica, il gusto per la bellezza si esercita negli uomini sul cibo e sul vino». Frase che meglio non potrebbe invogliare a leggere quel che segue.

Due parole sul Club Arti e Mestieri

Il Club - voluto dal fornaio ravennate Fausto Rivola e inaugurato nel 2005 - fin dalla sua prima presenza al Sigep («panissimo» ne riferì con sincera ammirazione), si profilò per l'entusiasmo professionale e l'abilità dei fornai che presentarono le loro realizzazioni nello stand associativo. «Il Club Arti e Mestieri è un'associazione di promozione della cultura del pane, pasticceria, cucina e pizzeria. Una delle sue funzioni è quella di promuovere la qualità del pane, inteso come prodotto artigianale, ed il mestiere del panettiere». In linea con tali propositi, il Club ha collaborato alla realizzazione del Festival internazionale dei pani e Dolci del Natale che si è tenuto a Moncada-Valencia l'11, 12 e 13 dello scorso dicembre. La delegazione, capitanata da Fausto Rivola, insieme al panettone ha sfornato: castagnaccio, certosino, ciambelle, ricciarelli, pizze, panadorini, ravioli, il pane alle mele della Lombardia e biscotti ricoperti di cioccolato. Durante i 3 giorni, nell'Università locale si è svolto un convegno sull'alimento pane, al termine del quale è stata siglata la seguente dichiarazione.

La dichiarazione di Moncada

■ 1. Il pane, si sa che è un nutrimento. Che il pane arrivi a tutti non è compito dei bambini; che arrivi ai bambini, invece, è compito di tutti.

■ 2. Il pane, base dell'alimentazione occidentale, presente nel mondo dal 4000 a.C., deve ricoprire il ruolo di protagonista che gli spetta nella società.

■ 3. La difesa dell'importanza del pane per prevenire carenze nutritive, deve essere promossa dalle autorità sanitarie di ogni paese.

■ 4. Panificatori e associazioni di panificatori organizzeranno iniziative e manifestazioni con l'obiettivo di promuovere il consumo del pane o, in certi casi, di recuperarlo.

■ 5. Panificatori e nutrizionisti collaboreranno con la formazione scolastica, sul tema della buona alimentazione.

■ 6. Si faranno conoscere i vari tipi di pane e dolci tradizionali di ogni paese, realizzando giornate e scambi tra professionisti, in varie nazioni del mondo.

■ 7. Il consumo di vari tipi di pane, prodotti con farine integrali e cereali integrali, aiuta a migliorare e a prevenire malattie diffuse nel mondo come l'obesità e il diabete.

■ 8. Si forma una commissione che studia, fa ricerca e informa sui vantaggi del pane, con ingredienti funzionali dal punto di vista nutritivo e salutare. Lo studio comprende anche i prodotti senza glutine per i consumatori celiaci.

■ 9. I soci del Club Arti e Mestieri collaboreranno con le amministrazioni dei vari paesi per coordinare e realizzare eventi pubblici di pane in piazza, per far conoscere la bontà dei prodotti a base di cereali.

All'incirca un mese dopo a Rimini, il Club ha organizzato il Sigep Bread Cup - cfr. «panissimo» n. 7, pagina 22 - e contribuito alla realizzazione delle due aule didattiche di panificazione e pasticceria che hanno visto all'opera 21 panettieri-pasticcieri di vasta reputazione. Da sottolineare il contributo di gran peso fornito dagli sponsor - ben 36! - alla riuscita dell'intero programma promozionale. *nc*



La Pistor costruisce a Rothenburg un nuovo centro di trasbordo merci la cui inaugurazione è prevista a inizio autunno.

L'annuale incontro al vertice di ASMPP, USMC e Pistor

Impegno comune per il settore

I vertici di Pistor e delle nostre due associazioni professionali, si sono incontrati a Rothenburg in occasione della loro tradizionale tavola rotonda, animando un dibattito costruttivo e positivo nell'insieme.

La riunione ha goduto dell'eccellente e reciproca intesa. Le due associazioni di categoria e la Pistor hanno i medesimi clienti e, per principio, perseguono obiettivi comuni a favore della loro prosperità. Il che basterebbe già a dimostrare l'importanza di brainstorming regolari.

Gli obiettivi di Pistor

La Pistor mira a difendere la sua posizione di leader nel segmento delle panetterie-pasticcerie e conseguire una crescita marcata in quello della ristorazione. Il nuovo centro di trasbordo delle merci - sarà inaugurato all'inizio dell'autunno - le dovrà permettere di creare reali proposte di «assortimento completo», così da poter soddisfare le crescenti esigenze della clientela.

Una collaborazione accresciuta è pure prevista con la Scuola Richemont, nell'ambito di vari campi della quotidianità.

Anche la Proback - filiale di Pistor - fornisce servizi preziosi al settore e collabora nel contempo con le istituzioni associative.

Gli obiettivi delle due associazioni

L'ASMPP è del parere che la collaborazione in atto è costruttiva e mirata. E' proprio nel corrente anno d'anniversario che la Pistor fornirà appoggio alle attività promozionali previste, che mirano a far meglio conoscere le imprese artigianali del settore. L'USMC, da par suo, annuncia la crescente accettazione dei confettieri alla Pistor.

La buona intesa tra le due associazioni, la Richemont e la Pistor, deve risultare recepita dalla base professionale al fine di saldare le potenzialità e le forze disponibili, nell'intento di raggiungere gli obiettivi profittevoli ai mastri panettieri-pasticcieri-confettieri.

Markus Tscherrig



La Pistor sostiene le attività pubblicitarie dell'ASMPP.