

Oltre alla coppa della Gelateria

## Sigep 2010 – dati contrastanti

La ripresa del settore sembra avviata. Più visitatori pur con meno aziende presenti.

Il 31° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali (Sigep), tenutosi dal 23 al 27 gennaio scorso, ha chiuso i battenti con un nuovo record di visitatori (96491 = +4,1%, di cui 16954 stranieri = +5,2%). La ripresa del settore, se misurata dall'interesse dei visitatori, sembra dunque essere iniziata, facendo però mancare all'appello 25 ditte espositrici. Esse hanno forse preferito visitare i propri clienti direttamente. La prossima edizione ci dirà se questa significativa diminuzione di imprese segnerà una tendenza o meno.

Nell'ambito dei Campionati Italiani di Pasticceria, l'Italia ha trovato in Emanuele Forcone, Domenico Longo e Davide Comaschi i propri rappresentanti per la Coppa del Mondo di Pasticceria che si terrà al Sirha di Lione dal 22-26 gennaio 2011.

L'innovazione di prodotti è stata promossa, oltre che dal già citato concorso, da svariati altri avvenimenti, tutti ben frequentati. Anche la tradizione ha avuto la sua parte, col gemellaggio fra pasticceri polacchi e napoletani, che si sono simpaticamente confrontati nella produzione di Babà, prodotto «creato» dal Re polacco Stanislaw Leszczynski (governò dal 1704 - 1735).

I giovani pasticceri delle diverse scuole professionali hanno potuto esibire anche quest'anno i loro lavori nell'ambito di Sigep Giovani, organizzazione da poco privata del suo storico Maestro Luciano Pennati, il poeta, come veniva affettuosamente chiamato.

Da ultimo sia citato l'entusiasmo con cui gli apprendisti di

quattro classi (2° e 3° anno panettieri-pasticcieri e pasticceri-confettieri) di Trevano si sono dedicati all'approfondimento professionale

nei 14 padiglioni della fiera. Il ritorno verso la Svizzera è stato segnato dalla simpatica visita culturale al museo di Don Camillo e Peppone a Brescello (RE).

### Le manifestazioni di contorno

■ **Coppa del mondo di gelateria:** è stato riferito ampiamente nell'edizione del 5 febbraio scorso. Giuseppe Piffaretti e Tiziano Bonacina riceveranno il 13 marzo prossimo, nell'ambito di Espo professioni al Centro Esposizio-

ni di Lugano, un riconoscimento per la medaglia d'argento conquistata a Rimini.

■ **Sigep Bread Cup dal tema «Un pane artigianale, una certezza per il futuro»:** hanno vinto nelle categorie pane tradizionale (Israele), pane innovativo (Ungheria), dolce da forno (Ungheria), pane artistico (Ungheria), vetrina (Australia).

■ **Gelato e musica – Laboratorio delle idee:** diverse squadre hanno proposto le loro creazioni e si

sono reinventati i gusti al cioccolato, nocciola, banana e lampone.

■ **Verso l'Eccellenza:** con testimonial Luca Caviezel e Carlo Pozzi (Mastri gelatieri di fama internazionale) dieci maestri gelatieri italiani hanno proposto gusti e tecniche antiche e moderne.

■ **Icam Linea Professionale:** concorso vinto da Ernst Friedrich Knam Milano (vedasi il resoconto di Marco Pasotti).

Marco Zandonella



Parte del gruppo di Trevano ripreso a Brescello. Al centro la statua di Don Camillo/Fernandel.

## A Ernst Knam il concorso Icam

Nell'ambito del recente Sigep, giunto alla sua 31esima edizione, tra i vari concorsi che hanno animato il Salone riminese, quello prestigioso – sul piano nazionale – organizzato dalla Icam, industria cioccolatiera insediata da parecchi decenni a Lecco, è dedicato a: «Monoporzioni al cioccolato», ha riscontrato l'attuale successo.

I 12 partecipanti selezionati tra i 56 pasticceri di tutta l'Italia che s'erano iscritti, hanno dovuto preparare un dessert con almeno il 40% di cioccolato (ovviamente Icam), e un soggetto artistico, sempre in cioccolato, per la presentazione.

La giuria internazionale presieduta da Pier Paolo Magni – figura ben nota a Trevano – dopo attento e complesso lavoro di valutazione, sia dal profilo visivo che da quello degustativo, ha asse-



Ecco la monoporzionata vincente di Knam, messa in rete dal suo addetto alle PR. Per la presentazione al concorso era accompagnata da un pregevole soggetto in cioccolato.

gnato una meritata vittoria a Ernst Knam, milanese d'adozione da oltre 20 anni, ma nato in Germania poco lontano dalle sponde del lago Bodanico, che ha saputo interpretare con creatività e maestria il tema del concorso. A lui è andata la Fiat 500 messa in palio per il primo posto. Al secondo classificato, Francesco Manfredi di Reggiano (Sa), è toccata una Vespa, e al terzo: Gaetano Mignano di Monte di Procida (Na), già Campione del mondo di gelateria nel 2008, lo scattante scooter Piaggio Typhoon. A Mario Primo Mosconi di Villa di Tirano (So), la giuria ha assegnato una menzione speciale per la «miglior presentazione artistica».

Complimenti alla Icam per il sostegno e lo stimolo alla formazione del settore pasticceria!

Marco Pasotti

## spotlight



*Claudia Mächler si allena per i CM degli juniores.*

## Budapest – CM dei confettieri juniores

A tale competizione mondiale che si svolgerà nella capitale magiara tra il 23 e il 24 febbraio prossimi, la Svizzera sarà rappresentata da Claudia Mächler di Gibswil (ZH).

La nostra rappresentante, classificatasi seconda al Campionato svizzero del 2008 alle spalle di Jolanda Stgier, si è formata presso la confetteria Honegger di Wald (ZH) e lavora attualmente a Gstaad, confetteria Charly's, di cui è proprietario Stefan Romang attuale presidente dell'UMCS.

Il confronto si presenta impegnativo e si protrae sull'arco di 2 giorni, con 8 ore quotidiane di lavoro da investire in: 1 dessert gelato per 8 persone, 1 torta con decorazione in zucchero, 2 figurazioni in marzapane, 5 tipi di cioccolatini, 1 specialità nazionale e 1 soggetto artistico.

Alla nostra esponente auguriamo la meglio delle riuscite.

## Espressiva chiusura dei corsi interaziendali

Venerdì 12 febbraio i sei apprendisti pasticciere-confettieri del 3° corso hanno festeggiato, unitamente a istruttori, docenti, familiari, maestri di tirocinio e amici, la felice conclusione del loro ultimo corso interaziendale. Ora, davanti loro s'apre il viale d'arrivo al conseguimento dell'AFC. Su questo ultimo e risolutivo tratto di percorso – che si augura non debba conoscere penalità – li ac-

compagnano i nostri schietti auguri di piena riuscita.

Quest'anno, al rituale concorso legato alla Fondazione Luciano Mignami, s'è affiancata la Chocolat Stella che ha fornito il cioccolato per preparare i cioccolatini biologici richiesti per il tema «Le quattro stagioni», e alla preparazione del soggetto decorativo d'accompagnamento. La giuria, che ha lodato la bontà dei pro-

dotti e la creatività distribuita nei soggetti decorativi, ha poi stilato la classifica che issa al 1° posto Gaël Vetterli (formatore G. Piffaretti, Mendrisio), al 2° Matteo Bonzanigo (formatore Marnin, Locarno), e al 3° Flavio Malinverno (formatore eredi Mürger, Paradiso). Seguono al 4° posto ex-aequo: Letizia De Bartolomei, Miguel Silva Braz e Roberta Vallesia. nc

## Apprendisti, al centro dell'attenzione, verso il traguardo

I nostri giovani panettieri-pasticciere-confettieri, dopo il concorso che ha chiuso il ciclo di corsi interaziendali per l'anno scolastico in corso, saranno chiamati a sostenere altre prove. La più vicina, che coinvolgerà sei di loro giunti al terzo anno di tirocinio, si svolgerà nell'ambito di Espoprofessioni – dall'8 al 13 marzo prossimi – sarà incentrata sul tema «Pasqua in cioccolato».

I concorrenti dovranno allestire un soggetto decorativo in cioccolato sul tema della Pasqua, utilizzando solo materiale commestibile.

Il vincitore della prova potrebbe avere l'opportunità di ritrovarsi inserito nella selezione nazionale degli WorldSkills. Un mese dopo all'incirca, avrà luogo il



*Il trio da podio. Da s. G. Vetterli, M. Bonzanigo e F. Malinverno.*

concorso indetto dal Rotary Club Lugano, riservato agli apprendisti del II anno – 24 in totale – cheaggeranno nella preparazione di un cake al burro e con ingredienti del territorio. La presentazione dei

dolci e susseguente premiazione – in palio sostanziosi premi in denaro per i primi tre classificati, ma anche per tutti gli altri concorrenti – sarà ospitata nell'albergo Splendide di Lugano.

## Corso sezionale alla Richemont

I soci della SMPPC con attività hanno ricevuto l'invito a partecipare all'annuale corso d'avanzamento professionale. Le modalità di partecipazione risultano modificate per rispetto a quelle in uso da decenni fino allo scorso anno.

Qui, preme far notare che la trasferta a Lucerna vale sempre l'investimento, di tempo e – novità – anche di denaro. Il programma, suddiviso come sempre tra pastic-

ceria e panetteria, prevede per il primo settore: la riproposta, sulla scorta d'esperienze di produzione fatte negli ultimi venti anni, d'articoli che hanno un posto fisso nella pasticceria moderna.

In panetteria l'argomento unico sarà la treccia al burro, un prodotto di vasta notorietà e gradimento in grado di qualificare il settore artigianale. Oltre agli ingredienti che concorrono

a fare la qualità, si evidenzieranno gli altri fattori di riuscita.

A completare il quadro sarà reso noto il risultato – in forma strettamente anonima – dell'esame delle trecce che i partecipanti al corso sono invitati a portar con loro.

Al piacere d'incontrarci numerosi il prossimo 11 marzo, vi salutiamo con un caloroso arrivederci. SMPPC