

Buona Pasqua

Affidiamo la diffusione dell'augurio che vuole raggiungere tutti, alla pasquale gioia di vivere e al sorriso avvincente di Marco Guglielmetti – apprendista panettiere-pasticciere del 2° anno, in formazione presso la Bordoli SA di Viganello –, ripreso a Trevano alla conclusione del corso interaziendale.

L'indovinata pagnotta che riunisce due dei simboli un po' pagani della Pasqua – il coniglietto e le uova colorate, entrambi simbolo di fertilità e rinascita – eseguita da ciascuno dei partecipanti al corso, figurava tra quelle che hanno abbellito, insieme ai molto ammirati sog-



Marco Guglielmetti, un apprendista felice.

getti in cioccolato preparati per gli SwissSkills, lo stand di categoria alla recente Espoprofessionioni.

nc

Prima mondiale per i migliori ripieni al cioccolato!

Cryst-o-fil, la base ideale per i ripieni di cioccolato pregiato, dalle varie applicazioni e contiene oltre il 50% di puro cioccolato di prima qualità. Il risultato è una consistenza morbida e cremosa ed un cioccolato fondente senza pari. Cryst-o-fil è già pre-cristallizzato, evitando così la procedura noiosa di temperarlo. Con Cryst-o-fil, non vi sono limiti: anche gli ingredienti secchi, come le noci, biscotti, riso soffiato e cereali restano croccanti per lungo tempo perché Cryst-o-fil non contiene acqua. Cryst-o-fil è un prodotto



Cryst-o-fil dichiara molteplicità d'impiego.

leggero, facile da utilizzare e di lunga conservazione. Inoltre, esso contiene grassi vegetali insaturi e non contiene additivi aggiunti (con l'eccezione della lecitina di soia E 322). Cryst-o-fil esiste in diverse varietà: bianco, al latte e nero.

Ampliate già da oggi i vostri orizzonti gustativi e provate Cryst-o-fil!

Per ulteriori informazioni, i nostri consulenti tecnici sono sempre a vostra disposizione.

Puratos SA, Dulliken

Mancano 15 giorni

A che cosa? All'assemblea ordinaria della SMPPC. Vi attendo numerosi e solidali a Melano, sabato 17 aprile. Le trattande all'odg. sono importanti, le decisioni da prendere altrettanto. A presto.

Massimo Turuani,
presidente SMPPC

Riconoscimenti all'artigianato

L'ingresso a prodotti di livello superiore, le due maggiori catene di distribuzione svizzere di beni alimentari – Migros e Coop – lo hanno proposto con la collocazione di spazi mirati d'offerte speciali. Se non sbaglia, la loro denominazione è Sélection per la prima, e Fine Good per la seconda. Dovrebbero stuzzicare, ma è opinione personale, la tentazione a togliersi lo sfizio per qualcosa d'inconsueto reso possibile dai prezzi vantaggiosi spuntati all'acquisto d'articoli di largo consumo, commestibili e non commestibili.

Alcune settimane fa, nella Coop di Viganello avevo trovato due tipi di pane – il Vallemaggia e il Nostrano, che costituiscono il vanto della panetteria-pasticceria Naretto di Ascona – offerti separatamente dalla pur vasta scelta proposta dal panificio proprio.

Sul settimanale Azione del 22 marzo scorso, l'organo d'informazione (e culturale) di Migros, la pagina 37 è pressoché interamente dedicata alla «colomba valmaggese» della panetteria-pasticceria Poncini. Vi si vedono Luca Poncini, due momenti della produzione e un'invitante foto della colomba; il tutto accompagnato da un agile testo descrittivo e dall'evidenziazione – in rosso vivace – del prezzo: 18 franchi per il formato da mezzo chilo. Il che non è certo un prezzo popolare.

Non voglio ora dilungarmi in considerazioni e giudizi su chi, in entrambi i casi, fornisce i prodotti e chi li mette in vendita. Mi limito a constatare che nelle due promozioni vedo il riconoscimento del grande concorrente alla qualità del prodotto artigianale.

Le due iniziative qui presentate dovrebbero prestarsi a soggetto di discussione; spero di poter dare spazio tra breve alle opinioni dei lettori-produttori, in specie di quelli – se ancora ce ne sono – che nei due colossi qui menzionati scorgono la figura del nemico.



C'è colomba e colomba.

Per concludere, un'ultima osservazione. Più di quaranta anni fa all'incirca, il noto fornaio bernese Fritz Glatz – da molti ritenuto un visionario con idee ardite anche nel campo della formazione di base – aveva aperto una filiale accanto a un negozio Migros. Un tentativo di suicidio a detta di vari colleghi. L'iniziativa conobbe invece e subito successo, per l'immagine di categoria e per il sostanzioso fatturato. «Se potessi aprire un negozio accanto a ogni Migros di sicuro richiamo sui consumatori» – amava affermare. E, forse, vagheggiava l'idea d'entrarci con un angolo di vendita proprio. Il che è cosa quasi fatta qui e probabilmente già altrove nel paese.

Nereo Cambrosio

Assemblea generale
28 aprile 2010

Inizio ore 10.15
(caffè di benvenuto a partire dalle ore 9.30)
e successivamente pranzo
Gli inviti verranno spediti
all'inizio di aprile

pistor
HOLDING

Il 10° anniversario del Ristorante Grand Café Al Porto

Magistrale cerimonia nel Salotto di Lugano

La festosa fine di pomeriggio organizzata il giorno di San Giuseppe nello storico locale luganese che ospita anche il negozio, ha deliziato occhi, orecchie, palato e – ai più disinibiti dei presenti – anche l'olfatto.

Forse capita raramente persino nei ristoranti stellati e alberghi di lusso, d'assistere e profittare d'una parata di stuzzichini salati e dolci pari a quella proposta dai capi di settore e loro collaboratori operanti alla «Al Porto» – Saro Arrichiello per la cucina, Paolo Loraschi per la pasticceria – accompagnata da vini scelti serviti con elegante destrezza dai camerieri diretti dal maître Davide Chesi. Ve le ricordiamo tali prelibatezze portatrici di suggerimenti per cuochi e pasticciari.

Il salato, freddo e caldo

Tonno affumicato al sesamo con spuma di rafano; gambero scottato all'olio d'oliva con guacamole; tartare di manzo con crostino, stracciatella al pepe nero della Valle Maggia, insalatina d'asparagi con quinoa, per il freddo.

Vellutata di astice profumata all'Armagnac; risotto al mascarpone e basilico; gnocchetti all'aglio orsino con scaglie di pecorino; gamberetti in abito croccante con salsa al sambal; bocconcini di manzo con polenta bianca, per il caldo.

Il dolce, secondo i quattro elementi

Acqua: mousse all'acqua di rose, coulis di mango, caramello al fior di sale; Terra: lamponi freschi con effetto perlato, mousse ai lamponi, aceto balsamico ai lamponi; Aria: farro soffiato,

panna cotta alla menta, cremoso all'ananas; Fuoco: cremoso al frutto della passione, cremoso al cioccolato e peperoncino, coulis di lamponi. Il tutto accomodato in delicate cassetine di pasta frolla.

Di ogni assaggio salato e dolce sono stati preparati 430 mini-porzioni.

Accanto a una mini-conche funzionante, ritti sulle stecche di legno incorporate, sottili medaglioni di cioccolato – Cru Sauvage Bolivia 68%, concaggio 48 ore, rispettivamente 60 ore – proposti in azzecato con nubio con il Moscato blu passito di Scanzano.

Nell'elencare i sensi coinvolti nell'esultanza del festeggiamen-



Le mini-porzioni dedicate all'elemento Fuoco.

to, s'è menzionato anche l'udito. Durante l'esecuzione musicale d'un ammirevole trio, ha presoché reso silenziosi i presenti l'introduzione a «Un americano a Parigi» di George Gershwin sgorgata dal clarinetto di Corrado Giuffredi, solista dell'OSI. Da riascoltare, magari in ambiente più consono.

La regia

Assunta dal direttore Anton Froschauer, merita un applauso a parte; per varie ragioni.

A cominciare da quella d'aver creduto in un progetto che non pochi davano (Oscar Wilde – *Il ventaglio di Lady Windermere*).

perdente. Chi scrive era tra gli scettici. Froschauer me ne aveva parlato con buon anticipo. «Anton – ebbi a dirgli – per il locale che intendi aprire non c'è più la clientela». «Ti sbagli, la clientela c'è; è il locale che manca». I fatti provano che allora vide giusto. Avessimo fatto una scom-

messa, l'avrei perduta; ma oggi pagherei volentieri la posta, perché il Grand Café, tra gli altri meriti che può vantare, ha quello d'aver portato innovazione, qualità e brio nel panorama sonnacchioso e abitudinario della pasticceria luganese.

Nereo Cambrosio

Sondaggi rivelatori

Ce l'hanno detto alla Richemont e sono dati relativi a un recente sondaggio. Per quanto riguarda la vendita degli articoli di panetteria minuta – sempre molto graditi da chi fa la pausa di metà mattinata – l'artigianato mantiene il primo posto. Perché, tra l'altro, apre prima al mattino, probabilmente.

In materia di trecce per contro, le grandi superfici ci superano, anche se di poco: 40 contro il 34%, ma per ragioni varie appaiono irraggiungibili.

Chi si ricorda le cataste di trecce delle bancarelle poste all'esterno dei negozi Migros e Coop di parecchie città della

Svizzera interna, sa che la scalata verso il predominio è iniziata molti anni addietro. *nc*



Intriganti intrecci.

