

Esame del pane in vista del 40esimo

L'anniversario non si riferisce al controllo annuale della qualità del pane comune semibianco – che prese l'avvio in maniera regolare a partire dal 1965 – bensì a quello della Confraternita dei Cavalieri del buon pane, fondata nel 1971.

E' proprio in vista di tale evento che per la terza volta – la prima risale al già citato 1965 – si rende nota agli interessati la data dell'esame, con l'obiettivo di riuscire a coinvolgere il maggior numero di fornai nell'operazione.

Qualcuno ha obiettato che la prassi – insolita – non è corretta. Condivido parzialmente la disapprovazione; sono cionon-

dimeno del parere che non ci si improvvisa produttori di pane dietro suggerimento. Al massimo, sapendolo, lo si può curare di più, ma non si può cambiare il modo di lavorazione abituale.

Due piccioni con una fetta di pane

La partecipazione all'esame segnata da un buon risultato, può dare ad alcuni fornai il punteggio necessario per diventare Cavaliere; e ciò arricchirebbe la cerimonia del 40esimo l'anno venturo. D'altro canto, una presenza marcata qualificerebbe la categoria – e il pane da essa prodotto – agli occhi della stampa che riferisce



L'ironia bonaria, e nel contempo pungente, di Armando Boneff; vignettista e Granconsigliere ticinese.

arricchirebbe la cerimonia del 40esimo l'anno venturo. D'altro canto, una presenza marcata qualificerebbe la categoria – e il pane da essa prodotto – agli occhi della stampa che riferisce



Foto ricordo della prima Intronizzazione (Castagnola, 1971). Prima fila, da sinistra: Valerio Luzzi, Dante Ghidossi, Sergio Grassi, Consuelo Valsangiacomo (Cavaliere d'onore), Sergio Ratti (1° Gran Maestro), Sergio Covini, Gino Giannini, Mario Provini. Seconda fila: Franco Locatelli, Remo Maggini, Adriano Beffa, Pietro Cadenazzi, Ignazio Zocchi. Terza fila: Silvio Marti, Defendente Ceresa, Guglielmo Cadenazzi. Quarta fila: Luciano Intraina, Giancarlo Gianetti e Nereo Cambrosio (Cavaliere d'onore). Sono ancora tra di noi: Valerio Luzzi, Sergio Grassi, Consuelo Valsangiacomo, Defendente Ceresa (l'ultimo in attività quale fornaio presso Gennusa, Piotta), Guglielmo Cadenazzi, Giancarlo Gianetti, Nereo Cambrosio.

SBT 2010: pensate a iscrivervi!

A tutti i soci con commercio dell'ASMPP e dell'USMC è stato recapitato il materiale necessario per partecipare allo Swiss Bakery Trophy 2010.

L'evento, che darà vita alla 4.a valutazione nazionale dei prodotti di panetteria-pasticceria-confetteria, si terrà da giovedì 28 ottobre a lunedì 1 novembre all'Espace Gruyère di Bulle, nell'ambito dell'11esimo Salon suisse des goûts & terroirs.



Il termine per l'iscrizione allo Swiss Bakery Trophy scadrà mercoledì 1 settembre.

Le imprese del settore che non avessero ricevuto la documentazione succitata, la possono richiedere al segretariato dell'Associazione romanda degli artigiani panettieri-pasticcieri, avenue Général Guisan 48, 1009 Pully. Tel. 021 728 46 76, fax 021 729 48 32, e-mail info@lepain.ch.

regolarmente sull'esito dell'esame passando la notizia ai lettori-consumatori.

Si invitano quindi caldamente i colleghi fornai che non si sono ancora annunciati, a voler aderire alla campagna promozionale meno dispendiosa e più diretta a favore del pane e dell'intera categoria.

Nereo Cambrosio

Cielo buio

E un po' più del solito, perché nella «Notte dei fornai» non brillerà la stella ticinese. Al momento di passare questo trafiletto, le panetterie-pasticcerie associate all'ASMPP che hanno assicurato la loro adesione all'evento delle porte aperte a clienti e curiosi – futuri clienti? – sono 175. La centrale operativa di Berna spera di poterne contare 200 entro la fine del mese.

Bella pensata

A titolo personale, sperando però di poter interpretare il plauso di molti, porgo vive congratulazioni all'agenzia pubblicitaria wapico ag di Berna, ideatrice del mirabile soggetto promozionale che annuncia la «Notte dei fornai», riproducendo uno scampolo di firmamento notturno con pasta per pane e spolveri di farina. Geniale, come tutte le cose semplici. *nc*

Immobiliari

Affittasi in media Valle Blenio

Ben avviata panetteria con annesso negozio e servizio a domicilio

Per maggiori informazioni telefonare allo
Tel. 079 649 60 14

048-828567

La stagione, partita bene, batte ora il suo pieno

Ticino – terra di gelatieri e gelatai

Certi vocabolari non fanno distinzione netta tra i due termini, cosa che non mancano invece di far osservare gli addetti del settore per i quali gelatiere è colui che fa e vende il gelato; e gelataio colui che si limita a smerciarlo.

In Ticino si contano a centinaia gli spacci di gelato all'aperto. Alcuni, e tra di loro mettiamo chi può parlare legittimamente di «gelato artigianale» – non molti, per la verità – che lo preparano come da tradizione. La maggior parte invece, smercia quello fornito dall'industria.

Presenza secolare

I venditori di gelato di produzione propria sono apparsi in Ticino attorno al 1910. Ogni centro abitato d'una certa densità aveva i propri gelatieri/gelatai che giravano con un carretto trasportante un paio di sorbetti immerse nel ghiaccio cosparso di sale. Ghiaccio, sale e ammoniaca costituivano anche la miscela raffreddante che circondava la gelateria – mossa manualmente – che conteneva la miscela liquida da ispessire fino a trasformarla in gelato.

Concetto di base immutato

La vendita ambulante di gelato s'è ridotta ormai a poca cosa, e

ha perduto quel tocco folcloristico che accompagnava i carretti d'una volta. Tanto di guadagnato per l'igiene, si dirà. Un esempio moderno di cambiamento – a mia conoscenza unico – è quello messo in atto da Jebo Bini di Olivone, che si è dotato di autentica gelateria mobile. Bini, dopo il tirocinio di panettiere-pasticciere (da Bruchez, Biasca), e di pasticciere-confettiere (da Ivan Cecchetti, Ascona), dopo successive esperienze a Twann e quindi a Locarno (Marnin e Al Porto), nel 2002 s'è messo in proprio, con successo.

Il veicolo che porta in giro il suo eccellente gelato artigianale, acquistato d'occasione in Italia, ha comunque richiesto un discreto investimento. L'offerta del gelatiere Bini spazia su una decina di gusti; l'impianto, dotato anche di frullatore e montapanna gli consente di preparare bibite fredde di vario tipo e una bella scelta di coppe, classi-



Uno dei tanti spacci all'aperto, molto attraenti fino a che non si giunge a metà vaschetta.



Qui all'entrata del Parco Ciani, Lugano, un gelatiere ligure insediò nel 1947 il primo spaccio di gelato all'aperto. Stagione da maggio a metà ottobre. E' rimasta, la sua, la posizione più ambita e redditizia del lungolago.

che e di fantasia. A questa offerta – a mio parere, però a ragion veduta – potrebbe allineare anche gli eccellenti cannoncini alla crema che vanno a ruba nel negozietto, ma quanto profilato! annesso ai locali di produzione d'Olivone.

Nereo Cambrosio

Anche un grigionese

Luca Caviezel, discendente di un pasticciere emigrato dalla Surselva a Catania, dove fece fortuna, è unanimemente riconosciuto come il «Maestro» del gelato.

Nessuno prima di lui aveva affrontato l'argomento considerando sotto tutti gli aspetti; da quello storico a quello qualitativo toccando tutte le tappe che fanno la storia dell'amatissimo dolce.

Caviezel ha condensato il suo sapere in 4 volumi: Scienza e tecnologia del gelato artigianale; del semifreddo artigianale; di sorbetti, granite e dintorni, e completato il percorso con il Dizionario (2006), tutti stampati da Chiriotti Editori. Una summa imperdibile per i gelatieri.



Jebo Bini all'interno della sua gelateria mobile, pronto a portare in giro bontà.



L'interno del veicolo studiato per fare da laboratorio di rifinitura e spaccio.