

## «Notte dei fornai svizzeri»: sostegno organizzativo e promozionale dell'ASMPP

In vista di concretare «La Notte dei fornai svizzeri», l'ASMPP fornisce il proprio sostegno ai suoi membri sul piano organizzativo e promozionale fornendo:

- check-list (in t. e f.) dei punti salienti legati all'organizzazione generale,
- dieci consigli (in t. e f.) nell'ambito dell'igiene e della sicurezza,
- locandine A3 e volantini (flyer) A6 gratuiti sui quali vanno inseriti di proprio pugno sedi e orari dell'evento,
- comunicati stampa e modello di lettera informativa/invito (in t. e f.) per la stampa regionale e gli ospiti particolari.

Quanto qui elencato è disponibile su [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch).

**Le locandine e i flyer sono da ordinare via [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) o per telefono allo 031 388 14 14.**



Apriamo il nostro laboratorio per voi!  
Siamo felici della vostra visita!

### Chi partecipa?

L'elenco delle imprese fin qui annunciate che animeranno la «Notte dei fornai svizzeri», è consultabile sul sito [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch).

### Info supplementari

Segretariato centrale ASMPP, tel 031 388 14 14, [sarah.stettler@swissbaker.ch](mailto:sarah.stettler@swissbaker.ch), [jean-pierre.mathys@swissbaker.ch](mailto:jean-pierre.mathys@swissbaker.ch).

## Un paio d'esempi probanti

Segnaliamo ai lettori le interviste pubblicate sulle pagine 2 e 17 che riferiscono delle esperienze fatte da due panettieri-pasticcieri, già promotori di «Notte dei fornai» l'anno scorso.

Il primo, Jakob Aegerter, attivo a Wabern, dintorni di Berna, dice – tra l'altro – che mostrare alla gente l'impegno richiesto dal lavoro artigianale, giustifica la richiesta d'un prezzo più alto. Nel 2009, nel mese successivo all'in-

vito/visita notturno, il fatturato segnò un aumento del 10%! Da ascoltare quello che è il suo giudizio prioritario: prevedere la presenza di sufficiente personale preposto all'informazione dal vivo.

Il secondo, Jean-Louis Meyer, di Cornol, Giura, afferma d'essere stato generoso nelle degustazioni – che ripeterà anche quest'anno – e suggerisce di non accogliere troppi visitatori in contemporanea. Per l'edizione 2010 ospiterà sotto una tenda quelli che vorranno seguire il lavoro su uno schermo gigante installato appositamente. Sono anche previsti un sottofondo musicale e il prolungamento nella mattinata con animazioni all'esterno e bancarella promozionale. E, se tutto funziona, completerà la manifestazione l'allestimento d'un mercatino insieme ai colleghi di zona.

## «panissimo»-info

Informiamo che durante parte del periodo estivo, «panissimo» uscirà a scadenza quindicinale. Di conseguenza lo riceverete il 20 agosto 2010.

La redazione

## 10° anniversario della Settimana del Gusto

La Settimana del Gusto svizzera si terrà dal 16 al 26 settembre prossimi.

Un'apposita Guida illustra tutte le manifestazioni organizzate nell'ambito dell'avvenimento, comprese quelle proposte da imprese del nostro ramo. Nei Cantoni che daranno spazio agli eventi previsti, le panetterie-pasticcerie riceveranno quanto prima esemplari di tale Guida da mettere gratuitamente a disposizione della clientela.

Gli organizzatori propongono quest'anno tra nuove categorie d'avvenimenti.

Il menu di prossimità: i

prodotti locali devono tutti provenire da meno di 50 km di distanza.

Il tema conduttore è: osate la radice.

L'evento vegetariano.

### Philippe Rochat padrino dell'edizione 2010

Il pluristellato chef di Crissier è stato un sostenitore fin dagli inizi dell'avventura «Settimana del Gusto». Rochat, membro del Comitato d'onore e del Comitato

«Qualità di convalidazione vo-de», ha accettato d'essere l'Ambasciatore del Gusto per l'intero paese.

### Due città svizzere del Gusto

In occasione dell'edizione d'anniversario, la manifestazione congloberà – eccezionalmente – due «Città svizzere del Gusto»; per la precisione Lucerna e Onex.

La prima organizzerà una grande festa intitolata «Luzern Geniesst» il 18 settembre con bancarelle animate da produttori e ristoratori che proporranno un «cheese-festival» e la strada dello Sbrinz. Inoltre, gruppi

di giovanissimi prepareranno una gigantesca zuppa popolare.

La seconda – Onex, comune ginevrino – conduce da anni una campagna di sensibilizzazione sui confronti alimentari, sotto l'egida dello sviluppo durevole e promozione della salute. Una festa di particolare rilievo è in programma il 26 settembre.

Altre informazioni sono disponibili sul sito internet: [www.gout.ch](http://www.gout.ch).



10<sup>e</sup> Semaine du Goût  
10. Genusswoche  
10<sup>a</sup> Settimana del Gusto  
16 – 26.09.2010  
[www.gout.ch](http://www.gout.ch)

LUZERN & ONEX  
VILLES DU GOUT 2010 / STÄDTE DER GENUSS 2010

## Titoli obbligazionari al cioccolato

Angus Thirlwell – PDG dell'impresa dolciaria inglese «Hotel Chocolate» – ha escogitato un singolare sistema per tentare di raccogliere i 5 milioni di sterline necessari all'attuazione di taluni progetti d'ampliamento dell'impresa.

Siccome può contare su una base di 100000 clienti fedeli raggruppati in migliaia di club di degustazione, ha proposto loro l'acquisto di due tipi d'obbligazione: una del valore di

2000 sterline, l'altra di 4000. A titolo di controparte remuneratrice il proprietario dell'obbligazione riceverà una confezione di cioccolato al mese durante tre anni. Il valore della confezione s'aggira sulle 18 sterline, il che rappresenta un rendimento annuo del 6,72% per l'obbligazione da 2000 sterline, rispettivamente del 7,29% per quella da 4000. Finora sono 5000 all'incirca gli investitori che si sono fatti avanti.

nc

Il nuovo libro

## «Mürner One»

La pasticceria in versione Rolf Mürner viene da lui trasmessa durante corsi ben frequentati, da pasticciere, cuochi e casalinghe...

Il pasticciere del momento è lui, Rolf Mürner! La partecipazione al suo corso è stata come una fresca brezza di gusti naturali e di abbinamenti entusiasmanti. Il suo tocco finale – da *chêf* – affibbia al pasticcino, già di per sé un'opera d'arte, per originalità ed esecuzione, il valore aggiunto che lo eleva a quello che è: il pasticciere tanto ammirato anche dai cuochi, che riporta la nostra professione ad antico lustro. La consacrazione arrivò nel 2007, quando divenne campione del mondo con la nazionale svizzera dei cuochi a Chicago. Da allora non si salva più dalle

richieste; tutti lo vogliono! Allora nell'autunno del 2008 si mette in proprio, nasce la «swisspastrydesign». Da inizio giugno impartisce anche corsi al Bistrot VIVA in Rüeggisberg, un ritrovo pubblico in cui l'antico dei mobili si fonde con lo spazioso, luminoso e moderno immobile, in cui ha installato il suo «campo base», in cima ad una collina delle prealpi bernesi, tra Thun e Friburgo, ...per trovarlo è meglio prevenire mezz'ora in più.

I dolci prodotti con maestria – e tanto «humor» da Mürner, spaziano da prodotti inaspettati come il bastoncino al liquore



Una delle raffinate creazioni di Rolf Mürner.

(rigorosamente nudo! ...solo colorato con l'aerografo!) o friandise quali una varietà propria di *leckerli* di Basilea particolarmente morbidi con glassa al kirsch a profumare armoniosamente e dragés di mandorle al latte e bianchi, a combinazioni

di creme, ganache, gelatine di frutta e croccanti sapientemente riempiti in bicchieri, in gusci di cioccolato colati con stampini di ghiaccio o in sfere cave, trasformati in «Lolli-pops» da cui esploderà in bocca la ganache particolarmente liquida e fresca. Non ha mancato di stupire con la dimostrazione di alcune decorazioni in cioccolato e zuccheri (isomalto e le caramelle tanto famose «...chi le ha inventate?»), tanto strabilianti quanto semplici nell'esecuzione. Da denotare, oltre alla partecipazione di cuochi e pasticciere affermati, anche quella di due simpatiche pensionate. Il gran finale è stato inscenato sul buffet ormai colmo di prodotti, con la produzione di un gelato all'albicocca gelato con l'azoto liquido (-196°C). Per ulteriori informazioni si può visitare il suo sito internet [www.swisspastrydesign.ch](http://www.swisspastrydesign.ch).

Marco Zandonella

## Tempo d'esami finali

Nella settimana tra il 26 e il 30 luglio scorsi, sono stati ben cinque gli apprendisti panettieri-pasticciere-confettieri ad essere chiamati al confronto finale. Siccome non capita tutti gli anni, ho scelto d'assistere alla presentazione di quello sostenuto da Giovanni Zinna – classe 1965, procedura secondo l'articolo 41 – docente ai corsi cantonali per pizzaioli.

Zinna, originario di Trapani, è giunto in Ticino nel 1988, fresco di scuola alberghiera e in posses-

so della qualifica di cuoco/commiss di cucina/pizzaiolo, mestieri che esercitò per circa un decennio. Nel 2000 consegue il certificato d'esercente tipo 1 e nel 2001 imbocca, nella doppia veste di docente e promotore, il percorso che porta i candidati che lo frequentano all'ottenimento del diploma cantonale di pizzaiolo.

Di pari passo apre la propria pizzeria – la Mc Joe, assai nota nel bellinzonese, anche come fornitrice di pizze a terzi e a domicilio – poi decide di seguire i corsi

per il conseguimento dell'AFC di panettiere-pasticciere, culminati con l'esame pratico sostenuto il 26, rispettivamente il 28 luglio scorsi.

Zinna, tirocinante tenace e in larga misura autodidatta, ha tratto il massimo giovamento dai corsi interazioni-



I pregevoli, aerei dessert al bicchiere.



L'angolo – seducente – degli articoli di pasticceria.

dali e dai soggiorni d'esercitazioni pratiche consumati nell'impresa di Giuseppe Piffaretti. Le ripetizioni del programma di panetteria nel proprio laboratorio di pizzeria, e le costanti prove al proprio domicilio per quanto attinente alla pasticce-

ria, gli hanno consentito di presentarsi all'esame finale con un più che discreto bagaglio di conoscenze. Pensare di ritrovarlo il 19 settembre prossimo alla consegna degli AFC, non è una chimera.

Nereo Cambrosio



Giovanni Zinna tra gli esperti d'esame Amanzio Marelli (a sin.) e Luca Danesi.

## Preparativi lontano dagli sguardi

La facoltà concessa agli apprendisti di preparare soggetti decorativi – in marzapane, cioccolato, zucchero o altro, prima degli esami – consente loro di curare nei minimi dettagli la presenta-

zione degli articoli richiesti all'esame. Tutti quelli che eccellono in tale ambito hanno pedalato da soli oppure, ogni tanto, in scia a una moto o attaccati a qualche compiacente finestrono?