

## attualità

### Andalusia, terra affascinante e con dolci incantatori

Nikita Valentini e Marco Pasotti hanno fatto un lungo e avvincente reportage sul viaggio. Purtroppo – e ci dispiace assai – lo spazio a disposizione costringe a operare tagli. Il testo integrale è però a disposizione degli apprendisti e loro maestri di tirocinio.

Lasciatisi alle spalle le ceneri di un lontano vulcano, capaci di disturbare le legittime aspettative della vigilia, una quindicina di apprendisti della Scuola Professionale di Trevano ha preso il volo verso l'Andalusia. Partiti venerdì 23 maggio 2010 di buon mattino con i loro docenti alla volta di Malaga, hanno successivamente raggiunto Siviglia con un comodo bus in un paio di ore. La comitiva si è subito diretta verso la Piazza di Spagna, ideata dall'architetto Anibal Gonzales per l'Esposizione ibero-americana del 1929. Inserita nel contesto del grande Parco Maria Luisa (di Orleans), la struttura semicircolare ha incuriosito gli apprendisti per i suoi mosaici murali, composti da ceramiche sivigliane raffiguranti episodi storici delle principali città della Spagna.

Il giorno dopo, ritemprate le forze con una buona colazione, apprendisti ed accompagnatori hanno svolto la visita dei due principali monumenti della città: la Real Alcazar e la Cattedrale. Dopo aver ammirato l'immensità gotica della Cattedrale – la terza per dimensioni dell'Europa – i capolavori d'arte delle sue cappelle, il tesoro e la tomba di Colombo, apprendisti ed accompagnatori hanno salutato la loro guida, non prima di essere saliti sulla Giralda per ammirare il panorama della città.

#### Da Granada a Alicante

Domenica mattina un comodo bus ha portato il gruppo a Granada, città nella quale è ancora visibile il punto di incontro tra culture araba e cattolica. La visita guidata al Generalife, («giardino del sublime Paradiso») ha preceduto l'entrata alla Alhambra, dove sono ancora visibili reperti

storici della dominazione musulmana. Lo suggestivo scenario, creato dall'uso magico di spazio, luce, acque ed ornamenti, caratteristiche di questa architettura, ha incantato gli apprendisti, affascinati dalle istruzioni ricevute dalla guida, già insegnante locale di storia dell'arte.

Ancora ipnotizzato da quanto osservato ai piedi della Sierra Nevada, il gruppo si è poi trasferito lunedì verso la periferia di Alicante e più precisamente a Monovar, dove lo attendeva la visita professionale della ditta di Francisco – detto Paco – e il figlio Jacob Torreblanca. L'omonima è una delle più attrezzate aziende del settore pasticceria della Spagna. Prepara prodotti di alta qualità per i suoi sette punti vendita nonché per altre aziende in tutto il mondo. Paco Torreblanca, oltre ad aver ottenuto un considerevole numero di medaglie d'oro a vari concorsi e titoli onorifici, è il direttore della scuola europea di pasticceria a gastronomia. Ha scritto molti libri professionali ed è membro della prestigiosa Associazione Relais Desserts. Il figlio Jakob, segue le orme del padre e ci ha fatto da guida durante la lunga visita. Quest'ultima inizia nel modo più igienico: manto bianco e copriscarpe per tutti. Seguono le informazioni sull'azienda: ci sono 45 dipendenti e con 3-4 apprendisti che si formano in modo individuale internamente grazie all'aiuto di un addestratore durante uno o due anni per 6 giorni alla settimana (10-12 ore al giorno, naturalmente senza retribuzione).

Dopo questo periodo in quest'azienda, sicuramente si avrà



La foto ricordo della visita all'azienda di punta dei Torreblanca.

ottenuto una notevole esperienza e non si avranno difficoltà a trovare un posto di lavoro in ogni parte del mondo. Jacob non ha segreti, spiega in modo dettagliato tutte le particolarità tecniche e risponde in modo esauriente a tutte le domande del gruppo, vengono pure avviate delle particolari infrastrutture come la macchina che suddivide con un getto d'acqua a 3000mbar in 80 differenti forme e un'altra che porziona utilizzando una lama al titanio e ultrasuoni. Nella pasticceria Torreblanca, nonostante il grande numero di collaboratori, i prodotti vengono ancora realizzati

in modo artigianale e molto curato, e del settore o della ristorazione. Merita una visita il sito [www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net). Gli apprendisti hanno potuto fare un'esperienza non indifferente sia dal punto di vista tecnico sia umano.

#### Considerazioni finali

Tutti gli apprendisti si sono comportati in modo serio e rispettoso delle direttive impartite dai docenti, inoltre hanno sempre seguito con grande interesse le visite organizzate dimostrando grande maturità. Questo è sicuramente di buon auspicio per un buon esito agli imminenti esami di fine tirocinio. N.V./M.P.

### Prepararsi alla notte dei fornai!

Tra il 9 e il 12 settembre s'inviterà la gente a visitare i prestini di notte. Si vuole così avvicinarla al nostro settore – pertanto contiamo sul contributo di molti soci – al fine di:

- mettere in luce la produzione artigianale di prossimità,
  - mostrare la competenza e l'importanza economica e sociale della nostra corporazione,
  - consolidare l'immagine positiva del nostro ramo professionale.
- Il materiale promozionale d'appoggio – flyer e locandine A1, A3 – è disponibile presso il promoshop dell'ASMPP, tel. 031 388 14 00. Per maggiori ragguagli chiamare

lo 031 388 14 14 / o vedere [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch).



Biasca – la panetteria-pasticceria-confetteria dei F.lli Conti

## Impresa giovane e in costante evoluzione

Ripresa una dozzina d'anni fa da Jean Bruchez, si è ristrutturata di recente e si presenta ora luminosa, in pratica trasparente, con ampio spazio per la clientela.

La storia di questa esemplare impresa artigianale prende il via a Malvaglia nel 1920, con il prestino messo su dal nonno dei Conti, al quale s'unisce il figlio Aleardo – rimasto poi solo a partire dal 1952 – che nel 1966 trasloca nell'attuale sede passata nelle mani dei figli Fabrizio e Claudio a partire dal 1994.

### Determinazione e gran voglia di fare

Il primo a continuare la tradizione panaria di famiglia sarà Fabrizio – tirocinio di panettiere-pasticciere da Gambetta a Bellinzona – seguito pochi anni dopo da Claudio – tirocinio di pasticciere-confettiere da Antognini, Vira Gambarogno. Fabrizio affiancherà subito il padre Aleardo, allargando però immediatamente la produzione alla pasticceria. Claudio avrà invece l'opportunità di lavorare per due anni da Mathys Chocolatier a Zurigo. Di rientro a Malvaglia contribuirà ad ampliare l'offerta dolciaria, già ben sviluppata da Fabrizio, spaziando con pronto successo nella confetteria.

Nel 1997 arriva l'occasione che offrirà ai due fratelli la possibilità d'avere un vero negozio, a Biasca per di più, e non solo quindi la rivendita ricavata nei locali di produzione a Malvaglia.

### Evoluzione tecnica in crescendo

Fino a pochi anni addietro mi capitava d'andare in valle di Blenio regolarmente; d'obbligo – peraltro gradita – la visita ai Conti. Ogni volta c'era qualcosa di nuovo da mostrarmi; un forno supplementare, il potenziamento del freddo, i silos, la zona di spedizione allargata, più spazio per la pasticceria, il fronte vendita diversamente accomodato, un locale climatizzato per la confetteria e via dicendo.

Va da sé che accanto all'accresciuta capacità produttiva, l'assortimento di prodotti – sempre d'ottimo livello qualitativo – si faceva più vasto. Fabrizio e Claudio, spinti anche dalle sollecitazioni della clientela e ben coadiuvati dalla mezza dozzina di collaboratori (trici),



L'irresistibile ruota dei 12 tipi di gelato.

guidano oggi un'azienda di livello invidiabile, pronta a esaudire le richieste più esigenti. E qui piace dirlo possono, quando occorre contare al pari di qualche altro loro collega, sui disinteressati e generosi consigli di quell'instancabile sperimentatore a tutto campo che è Bruno Buletti.

### L'ultimo (?) tassello

La ristrutturazione del negozio, operata a puntino e in tempi ri-

dotti dalla Tigel-Arreda, ha suggerito ai Conti l'introduzione del gelato, subito accolta con goloso entusiasmo dalla clientela locale. E' vero che in Ticino le gelaterie non si contano più tant'è che il settore meriterebbe un censimento, ma credetemi: i gelati dei Conti meritano, e prendo a prestito il famoso consiglio della guida Michelin, una deviazione di percorso.

Nereo Cambrosio



I F.lli Conti – Fabrizio (a s.) e Claudio – con la loro ultima creatura.



Panoramica del negozio; al banco Nadia Conti.