

Le notti bianche



Riprendendo in esame dopo la prima scorsa fatta al momento della ricezione le due lussuose

brossure Rapport 09 e Profil sectoriel 10 edite dall'ASMPP, mi trovo sott'occhio la circolare allegata – pure redatta in francese – che dà suggerimenti su «La notte dei fornai svizzeri», ripetibile tra il 9 e il 12 settembre prossimi.

Conviene subito mettersi d'accordo sul fatto che l'insolita proposta promozionale progettata dall'apposita commissione nazionale, non è di facile realizzazione.

Di certo però, chi si mette in gioco e la realizza al meglio, può contare su un ritorno di simpatia, fiducia e credibilità difficilmente raggiungibile con i progetti tradizionali.

L'elenco dei suggerimenti esposto sulla circolare inizia suggerendo l'orario della nottata – dalle 21 alle 5 – con accoglienza in gazebo dove i visitatori che hanno ricevuto un numero, attendono il proprio turno di visita degustando qualche prodotto. Se nel gazebo trova posto anche un guardaroba, tanto meglio.

I dipendenti devono indossare abiti di lavoro puliti e possibilmente uniformi. Per ciò che attiene igiene e sicurezza dei visitatori, la Guida dell'ASMPP al punto 2.1.3 espone una dettagliata check-list al riguardo.

Gli indumenti monouso per i visitatori sono disponibili da Pistor e da Rausser SA Ebmatigen, fax 044 980 40 60. Sarebbe mossa indovinata e pagante distribuire un copricapo con impresso il logo dell'impresa. Si raccomanda d'informare il vicinato per eventuali disturbi sonori, come pure l'amministrazione comunale.

Chi si mette all'opera dovrà avere un occhio di riguardo verso i media; da agosto saranno disponibili all'ASMPP un comunicato stampa uniformato e un modello d'invito.

Altri numerosi suggerimenti seguono; ma chi già ha ricevuto visitatori nella propria azienda e intende fare un bis memorabile, sa come comportarsi dal ricevimento, all'intrattenimento animato, al commiato accompagnato da un presente, magari in forma di buono d'acquisto da spendere più avanti. Un buon argomento questo, da investire mirando alla futura potenziale fedeltà dei visitatori d'una notte di fine estate.

Nereo Cambrosio

Penuria di rinalzi in vista?

Una nota trasmessa di recente dalla DFP alla stampa, evidenzia l'insufficienza di posti d'apprendistato che colpisce alcune professioni. Le nostre due figurano nel gruppetto di quelle carenti, in quanto sono 10 i potenziali candidati che non hanno ancora trovato un'adeguata sistemazione. Siamo, di fatto, in una fase discordante;

i posti, anche se non per tutti, ci sarebbero. Ma i possibili formatori rinunciano ad assumere apprendisti perché i rigidi paletti posti agli orari d'inizio del lavoro, compromettono la formazione confacente. Le richieste chiedenti deroghe rivolte ripetutamente all'autorità federale, sono rimaste finora inascoltate. *nc*

Campionato di livello mondiale

Il concorso denominato World Pastry Team Championship tenutosi a Phoenix (Arizona) a inizio mese, è stato vinto dal Giappone davanti a Italia e Stati Uniti. L'Italia, che nella precedente edizione era stata preceduta dalla Svizzera – allora medaglia di bronzo



La squadra italiana, da si. Fabrizio Galla, Davide Malizia e Diego Crosara.

– per pochissimi punti, s'è presa una bella rivincita riuscendo finalmente a salire sul podio; un traguardo inseguito fin dalla prima edizione del Campionato tenutosi a Las Vegas nel 2002. Dai commenti espressi nel dopo gara, pare di capire che la differenza d'apprezzamento sugli aspetti degustativi, abbia precluso all'Italia l'incontro con l'oro. Chi ha frequentato tali concorsi sa che le valutazioni discendono da variabili a volte sconcertanti.

La squadra italiana guidata da Iginio Massari – per lui un altro successo di prestigio – era composta da Diego Crosara, impegnato a tempo pieno nei prodotti da degustare; Fabrizio Galla, soggetto in cioccolato e cioccolatini; Davide Malizia, soggetto in zucchero. Oltre alle tre nazioni del podio, erano presenti Cina, Corea del Sud, Danimarca, Gran Bretagna e Messico.

Nereo Cambrosio

Curiosità: spezie miracolosa?

Che i paesi produttori di chiodi di garofano tenessero stretti certi diritti d'esclusiva, era noto da tempo. Su di un'isola – della quale mi sfugge il nome, che nel commercio della spezie traeva risorse essenziali alla sua economia – chi tentava d'esportarne semi e pianticelle incorreva nella pena di morte. E' noto l'effetto analgesico del chiodo di garofano sul mal di denti; non avevo mai sentito parlare delle «kreteks» indonesiane, le sigarette ai chiodi di garofano che un certo Jamahri inventò attorno al 1890. Costui, asmatico, fumandole trovava sollievo per i propri bronchi.

L'anno scorso gli Stati Uniti, con l'intento di proteggere i giovani dal rischio del tabagismo, hanno messo al bando tutte le sigarette aromatiche, eccezione fatta per quelle al mentolo. Djakarta ha subito chiesto il perché di tale ostracismo selettivo che minaccia 6 milioni di impieghi, in quanto il 99% delle importazioni americane di «kreteks» provengono dall'Indonesia.

Un esposto all'OMC ha per il momento bloccato la procedura. In attesa di un rapporto sugli effetti dei chiodi di garofano che sarà presentato nel 2011, in un angolo sperduto di Sumatra è stata scoperta una donna che pretende d'aver 157 anni, e dice d'aver fumato tutta la sua vita le «kreteks». Ma non è tutto; sua figlia, pure lei ultracentenaria, afferma di fare la stessa cosa. Trattasi allora d'un vizio salutare? *nc*

«panissimo»-info

Informiamo che durante parte del periodo estivo, «panissimo» uscirà a scadenza quindicinale. Di conseguenza lo riceverete il 6 e il 20 agosto 2010.

Cogliamo l'occasione per augurare buone vacanze a coloro che si concedono la meritata pausa, e buoni affari agli altri che – per il momento – mantengono le mani in pasta.

La redazione

FBK 2011 – animo, innoviamo

Preliminari redditizi

La FBK – l'unica Fiera svizzera specializzata in forniture per la panetteria-pasticceria e confetteria – si terrà sull'area della BEA bern expo, dal 23 al 27 gennaio 2011. Un'arena farà da centro d'attrazione per i visitatori proponendo: concorsi avvincenti in materia di pane, pasticceria, confetteria e cioccolateria. La prenotazione degli spazi espositivi si annuncia oltremodo rallegrante.

La FBK è la sola Fiera specializzata svizzera per il settore dei materiali destinati alla panetteria, pasticceria e confetteria, che copre anche il comparto degli snack, dei prodotti d'asporto, della ristorazione e dell'arte cioccolateria. Essendo il 2011 l'anno della sua 30esima edizione, la FBK funge da trampolino per un balzo nel futuro che si vuole carico di soddisfazioni per lo specifico settore. All'incirca 30000 persone – potenziali decisionisti del ramo – visitano di regola la FBK ponendo attenzione ai concorsi e alle

animazioni imperniate su pane, pasticceria, confetteria e cioccolato. La percentuale elevata – ormai vicina al 90% di stand già prenotati a fine giugno 2010 – riflette l'attitudine positiva degli espositori nei confronti della FBK, che sta di fatto esaurendo gli spazi disponibili per l'edizione 2011.

La nuova arena dei concorsi nel padiglione 120

I concorsi realizzati per la prima volta durante la FBK 2009, a sapere: la finale degli Swiss Chocolate Masters e i concorsi inter-

nazionali dei giovani panettieri, saranno riproposti nel 2011 nel padiglione 120. La FBK si estenderà pertanto, ed è la prima volta che succede, sui padiglioni 120, 130, 200, 210 e 220, il tutto per un'area complessiva di 21 200 mq, a totale beneficio di espositori e visitatori.

Spiccata soddisfazione tra la clientela

I visitatori e gli espositori hanno espresso soddisfazione sull'esito della FBK 2009. I sondaggi mes-

si in atto, e realizzati per la prima volta in linea, hanno indicato un apprezzamento generale tra il buono e l'ottimo, in crescita sensibile per confronto al 2007. Anche i visitatori si sono detti più soddisfatti che nelle precedenti edizioni.

ASMPP

Folata di prestigio sui nostri mestieri

Lo spunto per le righe che seguono vengono alla lettura di ticinovino n. 1 di quest'anno che, a pagina 36 – rubrica «I frutti saporiti dell'albero Ticino» – per la penna di Riccardo Capellini e con il supporto di un'allettante fotografia, si commentano gli assaggi di pane, formaggio e vino.

A pilotare la susseguente degustazione dell'irresistibile trio, tre specialisti: Paolo Basso, per i vini; Renato Bontognali per i formaggi e Marco Pasotti per i pani, sulla base dei seguenti abbinamenti. Con la robiola di vacca: pane bianco, parigino e basilese chiaro, e come vino lo Chardonnay Carisma. Con il bûscion di vacca: pan tranvai e panettone nostrano, e come vino un'Amigne del Vallese. Infine, con la formaggella di capra stagionata, il meglio pane d'accompagnamento s'è rivelato essere il pane di farro. Ha completato l'assaggio il Merlot rosso Ultima goccia.

Sull'altro fronte i gelati

Da un paio d'anni Tiziano Bonacina e Giuseppe Piffaretti – ambasciatori in Ticino della Chocolate Academy di Zurigo – conducono presso la stessa corsi ben frequentati scanditi sul ritmo delle stagioni. In autunno e in primavera il tema scelto spazia sui prodotti lievitati a base di lievito nostrano e, alle soglie dell'estate si passa al campo dei gelati e dei semifreddi.

Ma lasciamo spazio alla cronaca del più recente corso, proposta da Piffaretti.

Corso di gelateria a Zurigo

«Il 9 e il 10 giugno scorsi si è svolto presso la Chocolate Academy di Zurigo un corso sui gelati presentato da Tiziano Bonacina e Giuseppe Piffaretti. Ben 17 sono stati gli entusiasti partecipanti che si sono abilmente destreggiati tra pratica e teoria sullo stile workshop. Durante il corso sono state elaborate oltre



L'invitante buffet presentato e offerto in chiusura ai partecipanti al corso.

una decina di ricette preparate seguendo le diverse tecniche praticate durante la Coppa del Mondo della Gelateria tenutasi a Rimini. Largo spazio è stato dato alla bilanciatura delle ricette e all'accostamento delle materie prime, con particolare riguardo alla combinazione dei vari tipi di zucchero. Il corso si è completato con un'abbondan-

te degustazione e la presentazione di un buffet. Visto il successo ottenuto, i responsabili della Chocolate Academy pensano di riproporre il corso, riducendo la durata a un sol giorno, nel corso del prossimo mese d'ottobre. Aggiornamenti sul sito: www.chocolate-academy.com/ch/fr/»

Nereo Cambrosio

