

Ripercorriamo il secolo di vita della Pistor, 1.a parte

«L'unione fa la forza»

La Pistor festeggia quest'anno i 100 anni. Per l'occasione, Bernhard Rutz ha redatto una cronaca riassunta poi per «panissimo», che oggi ne ospita la prima parte.

«L'unione fa la forza» è un motto adottato da numerose cooperative. I fondatori di Pistor ne fecero un obiettivo e insieme ai panettieri-pasticceri-confettieri svizzeri, lo conseguirono creando una cooperativa: era il 27 giugno 1916. Il Consiglio d'amministrazione elesse il primo direttore nella persona del lucernese Joseph Schmid-Koch. Il 1. ottobre del 1916, mentre la «Prima Guerra» squassava l'Europa, a Lucerna la Pistor iniziava l'attività, in condizioni rudimentali e con poco personale. Al punto che il direttore stesso svolgeva – spesso – anche le mansioni di magazziniere.

A dorso di cavallo

Sul finire degli anni 1920, Pistor raggruppava circa 270 fornitori aggregati e offriva un ampio assortimento di cioccolato, paste alimentari e lucidi per calzature. A datare dal 1925 Pistor delegò due collaboratori al servizio esterno; giravano il Paese in Fiat non disdegnando di trasportare anche le merci. Per il raggio d'azione locale la Pistor impiegava i cavalli e il treno per le distanze maggiori. Il crac della Borsa di New York nel 1929 non risparmiò l'economia svizzera e Pistor, dopo anni di prosperità, conobbe momenti difficili.

Innovazioni e progressi

Nel 1927 la direzione – deceduto Joseph Schmid-Koch – fu assunta da Jost Lütolf, lucernese di Beromünster, che padroneggiò con successo le crisi del dopoguerra riuscendo a conferire modernità all'impresa, in specie nell'amministrazione che dotò di macchine elettriche dopo anni di gestione manuale della contabilità.

Crescita movimentata

Nel 1958 arriva un nuovo direttore: Hans Schneeberger-Ulrich, un autentico «facitore» che amplia



Siamo nel 1964: un camion della Pistor rifornisce una panetteria-pasticceria.

l'efficienza di Pistor unendole le cooperative d'acquisto di Ginevra e Zurigo. In quegli anni anche il settore della panetteria-pasticceria-confetteria subì notevoli modifiche grazie ai servizi di Pistor e al sostegno della Scuola Richemont che presiedette al lancio di molti articoli votati a sicuro successo.

Un continuatore esemplare

Lo fu Dieter Glenz che il 26 aprile 1978 divenne il quarto direttore: autentico uomo giusto al posto giusto che di Pistor fece una marca d'alto profilo. Nel 1979 il Consiglio d'Amministrazione decise la vendita della sede – posta al centro di Lucerna, zona stazione FFS – e acquistò 25 500 m2 di prato a Rothenburg, per insediarvi il complesso operativo modello che gestì, e gestisce brillantemente, tutta l'attività.

La nascita di Proback

Pistor la crea nel 1985; diventerà la consulente di fiducia della nostra categoria d'artigiani gestori di PMI.

La Pistor allarga viepiù l'attività commerciando anche prodotti freschi. Gli anni 1990 vedono un'

ulteriore espansione con l'entrata nella ristorazione collettiva.

Disgraziatamente nel 1998 Dieter Glenz precipita con il suo piccolo aereo; lascia un'impresa moderna che fattura 475 milioni di franchi e dà lavoro a 433 collaboratori. Continua... Bernhard Rutz / Pistor SA

Una settimana intensa

In netta contraddizione con l'invitante motto «Aprile dolce dormire», i giorni che stiamo vivendo sono particolarmente briosi. Mercoledì a Trevano è stato ospite Mario Romani per il corso sull'uso dell'aerografo; per chi riceve «panissimo» il giovedì, annunciamo che un folto gruppo di nostri panettieri-pasticceri sta seguendo il tradizionale corso alla Richemont (alla pagina 3 del no. 14 ci sono volti nuovi di dimostratori) e le

foto di delicati mignons, e per sabato sono in programma due assemblee di categoria (utenti Marchio di qualità del Panettone), seguita da quella ordinaria della SMPPC che annuncia trattande insolite quanto stuzzicanti quali: la 8. «Campagna di cortesia» di Charly Juon (Pistor); la 15. «CHOC 2017, fiera internazionale del Cioccolato», a Lugano e 16. «Premio Mario Turuani».

nc



Bàculu de Santu Macàriu (19 cm). Pane a forma di bastone pastorale, veniva preparato il 2 gennaio in occasione della festa di San Macario.



Bacchiddu 'e Deu (18 cm). Bastone di Dio, donato ai bambini durante la questua di Capodanno.



Pizzinna chin s'ovu (27 cm). Pupa con l'uovo – pane pasquale che prende nomi diversi – a seconda delle località di produzione.



Coccones chin mele (18 cm) Nonostante il nome (pane con mele), il colore (giallo) di questi pani realizzati per la festa di sant'Antonio abate, è dovuto allo zafferano.

L'arte di nobilitare gli alimenti primari

Omaggio alla cultura e alla manualità

Dove le banche contribuiscono alla diffusione delle testimonianze.

Credo non esista un'altra pubblicazione paragonabile a questa – che ho la fortuna di possedere – preziosa sotto tutti i punti di vista. Anche perché in nessun'altra regione europea (gli altri continenti non entrano in considerazione) si pratica un culto e un rispetto del pane paragonabile a quello mostrato dalle genti sarde.

Nel nostro paese qualcosa di simile, seppur in proporzioni ridotte, si può riscontrare nel cantone Vallese e, qua e là, nelle regioni sud-orientali. Qualche spirito pratico

obietterà: ma non lo si può mangiare; troppo duro deve essere! Vero; ma non è neppure preparato per tale utilizzo nella maggior parte dei casi (salvo i coccones chin mele) che, al pari delle «brasciadelle» valtellinesi si possono infilare su pertiche o pioli per all'occorrenza finire in zuppe o caffelatte.

I testi e i commenti accompagnatori sono contributi godibili e arricchenti redatti da una trentina di autori; più numerosi i fotografi, sia quelli ingaggiati per preciso incarico, sia quelli le cui opere sono

presenti nei musei e presso collezionisti privati sensibili al tema Pane.

D'altronde è (lo è ancora?) prerogativa delle genti povere portare il massimo rispetto al pane. D'obbligo, se casualmente cade a terra, raccoglierlo e avvicinarlo alle labbra prima di riporlo o consumarlo subito. Ricordo un cameriere dare una pedata a un panino caduto sul pavimento. Roba da estrarre la pistola e fulminarlo.

Pure gli stampi, le matrici e i punzoni – in legno e in terracotta, alcuni risalenti al periodo punico, testimoniano l'abilità degli artigiani – anzi: artisti – dell'epoca nuragica (preromana) provano che il pane non era solo un semplice alimento.

Nereo Cambrosio



Sarda Ceres, terracotta d'epoca romana, Civico Museo Archeologico alle Clarisse (Ozieri).



Pane carasau – in fase di lavorazione in un panificio di Ollolai. E' il pane comune in tutta l'isola; lo si prepara anche in famiglia.

Pani

Pani – tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna. Volume di 418 pagine, riccamente corredato di fotografie (Ilisso Edizioni-Nuovo). Pubblicazione resa possibile grazie al sostegno del Banco di Sardegna S.p.A. Non è in

commercio. Mi è stato regalato da Ferruccio Masoni che era riuscito a procurarselo nel 2007 grazie a conoscenze sul posto. Masoni, che ha sposato Angela cittadina sarda, si reca regolarmente sull'isola.