

Un avvenimento dal doppio richiamo

Il Centenario della Pistor e l'assemblea ordinaria della PCS

Fitta la partecipazione, ma senza calca, grazie agli ampi spazi della Fiera di Lucerna.

Quando si ha una sede confacente quale è l'area occupata dalla Messe Luzern, la riuscita di un Congresso è facilitata. Per i contenuti e gli argomenti che vi sono discussi devono provvedere gli organizzatori, ai quali compete di attirare l'attenzione degli ospiti.

L'essenziale – in breve

Mercoledì 8 giugno, il Congresso dell'Associazione svizzera mastri

panettieri-pasticceri-confettieri (PCS):

- ha approvato e accettato i rapporti sull'attività dei vari Dipartimenti;
- ha eletto Peter Signer di Zizers (GR) a nuovo capo della formazione;
- ha reincaricato i membri del Direttivo Jean-Louis Ackermann, Marco Berwert e Bruno Ghilardi nelle rispettive funzioni;

- ha deciso di mantenere per il 2017 le attuali quote di appartenenza: 1,2 permille sulla massa salariale a favore della formazione di base e quella continua per la scuola Richemont, così come quella di base di 550.– franchi per i compiti associativi;
- ha scelto Berna quale sede del Congresso 2018;
- ha accolto la mozione dell'Associazione cantonale ginevrina che propone, a datare dal 2018, Congressi della durata di un solo giorno;
- ha nominato Kaspar Sutter, Irene Muralt, Peter Galli, Fritz Nyffenegger, Bruno Liebi e Urs Schefer membri d'onore;
- ha onorato Ramona Bolliger e Jessica Burch che hanno rappresentato la Svizzera ai Campionati mondiali 2016 dei giovani panettieri,

Un assente

Agli oltre 500 presenti per il doppio appuntamento – Centenario di Pistor e Assemblea ordinaria della PCS – nell'ampio atrio della Fiera di Lucerna, è stato servito il pranzo in piedi. La soluzione scelta: bicchieri robusti di medio formato contenenti miscele d'ingredienti crudi e cotti e forchetta/cucchiaio per toglierli, oltre che rispettosa dell'igiene è parsa di gradevole praticità. Peccato – e si potrebbe parlare di trascuratezza – che non facessero loro compagnia e sostegno, i cestini contenenti il pane. nc

ri, così come Angela Bissegger campionessa svizzera di panetteria-pasticceria 2015.

Suntuoso dono

Il CEO di Pistor Markus Lötscher ha consegnato un assegno di CHF 750'000.– a favore della Scuola Richemont, al direttore della stessa Reto Fries. nc



Markus Lötscher consegna l'assegno a Reto Fries.

«La torretta sulla Reuss»

Delicato quanto gustoso dolce di commiato – una sorta di Finanziere arricchito con burro liquido – prodotto da Kreyenbühl, noto pasticcere della città, che sul cartoncino d'accompagnamento si definisce: Il fornaio della domenica (penso intesa come giorno di festa). Il pensiero è subito andato a quella sera che il ponte bruciò e i frequentatori di un corso alla Richemont assistettero – con il «magone» – dalla terrazza della

Scuola. Fu ricostruito a tempo di primato.



ReusTürmli – dolce alle mandorle Lucernese.

Elogio del Fornaio-Artigiano

E' un testo scritto dall'avvocato Gildo Papa – che fu segretario della Camera di Commercio e anche presidente dell'Unione Mugnai Ticinesi (UMT) a conclusione del libretto «25 anni di consulenza» (1962–1987). Ecco.

«Quale privilegio, per un uomo, possedere un vero mestiere, ove la mano, il cuore, lo spirito e l'intellet-

to, sollecitati tutti insieme, sono gli artefici dell'opera».

Per l'occasione, Papa ricordava anche la risposta, data in diretta TV, da un fornaio comasco: «Certo, come dice Lei, per fare un buon pane anche l'acqua avrà la sua importanza, ma, vede, soprattutto occorrono testa e olio di gomito».

Rinverditi i ricordi

Intanto, il perché del nome. Non so a chi attribuire il suggerimento – certo fu qualcuno con formazione scolastica superiore – perché il termine deriva dal latino. Pistores, erano infatti chiamati i fornai dell'antica Roma; la denominazione

è dunque bi-millennaria. Alla fondazione della Pistor pose mano anche un luganese d'adozione – Fritz Buri – figura storica della panetteria ticinese che fu anche tra i fondatori della SMPP nel 1917 e che, alla fine dell'anno, contava già 163 soci.



Le Mafalde, pani siculi (presentate da Angelo Seminara).



La parata dei pani speciali (Sopraceneri).

Verifiche con esiti rallegranti

L'esame del pane comune e dei lievitati speciali

Nessuna violazione alla positiva consuetudine qualitativa che dura da anni e piacevoli sorprese nel panorama panario di libera interpretazione.

Per chi come lo scrivente collabora all'esame da oltre 50 anni e constatò l'entrata in campo degli additivi, definiti ai tempi «miglioranti» e che stravolsero aspetto, struttura interna e anche il colore della crosta, è più che consolatorio assistere ad un ritorno alle origini; solo qua e là sorretto da aiuti aggiuntivi, peraltro leciti.

Sono bastate due sedute

C'è una sorta di contraddizione: la popolazione è aumentata, però il numero delle panetterie artigianali ha subito un notevole calo. Sono quasi scomparse quelle ab-

binata al negozio di generi alimentari e addirittura si sono estinte quelle annesse alle osterie, che era il peggior abbinamento per il mastro fornaio spesso chiamato a fare il quarto uomo per le partite a carte pomeridiane. Non parliamo poi di quelle serali; i clienti verso casa e il fornaio verso il prestino. E non è che mancasse la concorrenza; molte cooperative – pure quasi scomparse – producevano in proprio; e la Selma di Pregassona – che forniva la Migros – per la stessa panificava 40 quintali di farina a notte (anni Sessanta).

Un ultimo appunto: quanto prima pubblicheremo – come da tradizione – i risultati.

Nereo Cambrosio

Il primato

Il punteggio più alto conseguito nell'esame del pane, resta sempre quello assegnato dalla giuria formata da 4 fornai fuori attività, che nel 1970 lo attribuì al filone comune prodotto nel Panificio Marina (con capo-fornaio Luigi Marelli): 99 punti!



La parata dei filoni da esaminare (Sottoceneri).



La giuria: Fabrizio Conti, Giuseppe Piffaretti (coordinatore), Sergio Grassi, Ercole Pellanda, Massimo Turuani, Giovanni Brumana.



La giuria: Sergio Grassi, Giuseppe Piffaretti, Gianluigi Marina, Sacha Fischbach, Luigi Fontana, Marco Pasotti, Gian-Andrea De Giovanetti.