

Mario Romani – Maestro di Aerografia

«Il bello deve ancora venire!»

«panissimo» ha intervistato il Maestro Mario Romani – grafico, illustratore ed esperto di Aerografia conosciuto in tutto il mondo – che da molti anni trasmette la tecnica dell'aerografo a molti professionisti del settore e agli apprendisti del Canton Ticino.



Mario Romani, aerografista, è conosciuto in tutto il mondo per la sua creativa tecnica. Tra i suoi capolavori, vanta la copertina di un libro su Madonna.

Maestro Romani, da dove nasce la passione per l'aerografo? Ho sempre disegnato fin da piccolo. L'aerografo l'ho visto per la prima volta intorno ai 16-17 anni, utilizzato per un manifesto pubblicitario. E' stato amore a prima vista.

Quando è iniziata per lei l'avventura dell'aerografo nel mondo della pasticceria?

E' iniziata nel 1990. Una sera, mentre tenevo nel mio studio a Ravenna un corso per gli Hobbysti (che decoravano con l'aerografo caschi, parti della moto e illustrazioni varie), si presenta un ragazzo di 23 anni che mi fa questa domanda: «Mi insegna a usare l'aerografo in pasticceria?» Si trattava di Stefano Laghi. Oggi è uno dei più grandi Pasticcieri che abbiamo in Italia dopo il Maestro Iginio Massari. Ha scritto vari libri e insegna alla CAST Alimenti (scuola dei migliori professionisti del settore italiano e internazionale con sede a Brescia). Con Stefano ho iniziato ad usare i colori alimentari e

lui ad usare l'aerografo. Nel 1992 ha vinto l'oro alle Olimpiadi di Erfurt (Germania) con un lavoro in pastigliaggio fatto completamente ad aerografo. Un pezzo straordinario con gondole e maschere di Venezia. Tutti i suoi colleghi gli hanno chiesto: «Ma chi ti ha insegnato ad usare l'aerografo?» Ho poi continuato ad insegnare a molti altri suoi illustri colleghi.

Oltre all'Italia e alla Svizzera, quali altre nazioni la chiamano per le tecniche decorative alimentari?

In Italia insegno sia nel settore non alimentare (caschi, moto, ecc.) sia in quello alimentare, cake design e pasticceria. Mentre all'estero tengo esclusivamente corsi per la pasticceria. Ne ho tenuti in Sud America, Australia, Spagna, Slovacchia, Malta, Austria, Serbia, Romania e Svizzera (Lugano). In realtà ce ne sono pochi al mondo che insegnano la mia stessa tecnica nell'ambito alimentare. Ce ne sono molti di più per gli Hobbysti.

Lei è illustratore professionista, è uno dei maggiori esperti della tecnica in Europa, è consulente formativo per aziende private, collabora con le maggiori riviste del settore ed è autore di quattro manuali di cui due venduti in tutto il Mondo. Come riesce a conciliare il lavoro con la famiglia?

Non lo concilio. Quando sono in famiglia, svolgo il mio lavoro da casa. Lavoro e famiglia sono per me la stessa cosa. Poi quando vado a fare dei corsi, la mia famiglia fa altro. In realtà sono loro che si conciliano a me e non viceversa.

Tappa fissa ormai da parecchi anni a Lugano, con il corso per gli apprendisti del nostro settore. Che tipo di programma svolge?

Si deve tener presente che gli apprendisti hanno una limitata esperienza con lo strumento, quindi comincio dalle tecniche e regole di base durante la prima parte della mattina e cerco di correggere gli errori insegnando la tecnica nel modo

più corretto possibile. Poi inizio con le prime esercitazioni. I ragazzi lavorano sulla panna, sulla pasta di zucchero e sul cioccolato. Prime prove semplici ma per loro significative e soddisfacenti. Questo per il primo livello, quello dei principianti. Per il livello «avanzato» come prima cosa valuto quanto è stato usato l'aerografo durante l'anno. Il secondo livello lo consiglio quindi unicamente a quelli che si sono esercitati, perché si vanno a fare cose un po' più complesse a mano libera e con una difficoltà superiore.

Cosa ama trasmettere durante i suoi corsi?

In realtà non amo il «trasmettere» fine a se stesso, ma amo svolgere il mio ruolo di formatore trasmettendo l'entusiasmo, la passione – per una tecnica che è estremamente ricca e utile – e soprattutto la capacità di avere autostima in se stessi perché la tecnica si impara se uno si dedica con passione. Molti si avvicinano e sopravvalutano la tecnica per cui

pensano di non essere capaci. Il risultato va poi oltre le loro aspettative perché dimostro puntualmente che le capacità si trovano nelle regole, nella pratica e nella ripetizione degli esercizi. E io cerco di trasmettere questo. Anche se viviamo in un mondo dove il digitale è molto diffuso, l'aerografo resta comunque una tecnica ancora attualissima che si usa tanto nel settore alimentare (pasticceria e cucina). Hanno tentato di far funzionare le stampanti alimentari ma non hanno mai potuto sostituire l'aerografo. La testa, le due mani e il cuore di un artigiano che lavora con passione, lavorano ancora molto meglio rispetto a quello che riguarda l'industria, l'elettronica e tutto il resto.

Che tipo di persone desiderano imparare ad usare questo affascinante strumento?

Ho avuto ragazzi che hanno partecipato ai miei corsi dell'età di 9 anni e ho avuto altri «ragazzi» di 79 anni. Sorprendente è vedere il ragazzino di 9 e quello di 79, fare meglio degli altri partecipanti. Al giorno d'oggi sono calati un pochino gli Hobbysti mentre sono in grandissimo aumento coloro che vedono nell'aerografo un completamento al proprio profilo professionale (pasticciere o cioccolatiere che ottiene una maggiore qualità dei suoi prodotti potendo

«Attraverso la tecnica dell'aerografo trasmetto entusiasmo, passione e la capacità di credere in sé stessi.»

partecipare a concorsi internazionali grazie all'uso dell'aerografo). Con la stessa tecnica sono in aumento anche le stoffe decorate per costumi di danza. Mi chiamano anche ditte private per insegnare ai loro dipendenti a realizzare calzature customizzate. Oggi grazie all'aerografo si inventano nuovi lavori. Cito un esempio di allievi di Roma che dopo aver preso parte al corso, hanno acquistato molte palle di Natale di cristallo e le hanno aerografate con i vari monumenti di Roma. In seguito hanno contattato tutti i negozi di souvenir della città proponendo



Mario Romani (4° da s.) con le giovani leve al CPT di Treviso.

questo unico e prezioso articolo regala artigianale. Oggi hanno i loro clienti fissi.

Di cosa va particolarmente fiero?

Sono fiero, ma non deve sembrare presunzione, del fatto che tutte le manifestazioni internazionali a cui ha partecipato l'Italia sia a squadre sia a individuali (pasticceria e cake design), hanno sempre avuto la mia collaborazione con il mio contributo per l'aerografia e la progettazione artistica. Ho anche collaborato con la Nazionale svizzera alla Coupe du Monde di Lione del 2015. I pezzi artistici che vengono progettati devono già includere la tecnica dell'aerografo, non è qualcosa che si mette solo in ultimo. Recentemente poi parlando con dei maestri pasticceri italiani, mi hanno fatto notare che non c'è nessun'altro al mondo che può vantare un «Palmarès» con un numero così importante di successi dei propri allievi. Hanno vinto il mondiale «World Chocolate Master» 2013 a Parigi, due mondiali al «Pastry Queen» 2013 e 2016 a Rimini, Campioni del mondo all'«Art Sucré» a Parigi nel 2016, Campioni del mondo a «The Star of Chocolate» nel 2013, «Star of Sugar» nel 2020 e molti altri ancora.

Cosa direbbe a un principiante che desidera imparare ad usare l'aerografo?

Per prima cosa bisogna capire se è un'infatuazione o una folgorazione. Nell'infatuazione si rischia di rimanere delusi perché si pensa che sarebbe stato più semplice. Altri invece dicono: «devo venire perché mi cambierà la vita», ed è successo. Se la tecnica viene usata per crescere mi sta bene ma non sopporto coloro

che vogliono imparare unicamente per vincere dei concorsi. L'obiettivo è imparare ad usare lo strumento per migliorare i propri prodotti. La medaglia d'oro si riceve attraverso l'apprezzamento giornaliero dei propri clienti.

Nel 2004 ha realizzato l'illustrazione della copertina del libro «A STAR IS BORN» della casa editrice Pop Art Books di Londra, sulla pop star americana Madonna distribuito in tutto il mondo. Ce ne vuole parlare?

Avevo visto su una rivista uno scatto di Madonna del fotografo inglese Herb Ritts. Negli anni novanta, la cantante aveva cambiato molti stili e questa fotografia mi è piaciuta e mi ha ispirato a trasformare la cantante in una statua di marmo, per poi rappresentare i suoi cambiamenti di «pelle» facendo gocciolare del colore sul corpo. Un giorno vengo contattato telefonicamente dalla «Casa editrice Pop Art Books» di Londra che desiderava pubblicare il mio lavoro sulla copertina del libro su Madonna. Nel 2004 il libro è stato pubblicato in tutto il mondo. Una delle mie più grandi soddisfazioni è stata quella di passeggiare per la «Quinta Strada» di New York e vedere nella vetrina di una libreria la mia copertina... sì, proprio la mia copertina!

Ha dovuto annullare molti dei suoi corsi a causa della pandemia. Ha trovato delle opportunità per poter andare avanti con l'insegnamento?

L'inattività ha fatto partire un progetto che era già in cantiere da due anni. Videocorsi pratici in parte gratuiti e in parte a pagamento per coloro che abitano lontano e che non possono partecipare ai corsi, oppure

per coloro che possono lavorare solo da casa a causa del Covid-19. Ho creato una società. In futuro sarò affiancato da altri insegnanti. Ho già registrato più di 80 mini video di ca. 12 minuti per argomento. Desidero realizzarne in tutto 300, come da progetto. Per crearne uno ci vuole quasi una giornata di lavoro tra registrazione e montaggio.

La sua presenza durante la 1° Coppa del Mondo del Panettone ha suscitato grande interesse. Ha permesso ai visitatori di provare l'aerografo. Quali sono i suoi ricordi più belli?

I bambini. Perché contagiano i grandi che sarebbero passati senza neanche guardare o fermarsi, ma che sono stati attratti dall'interesse dei loro figli. Quest'ultimi sono il futuro dell'aerografia, loro pur non essendo capaci, si buttano senza paura. Il pregio dei bambini, che purtroppo si perde nella crescita, è la completa assenza della paura del giudizio. Si divertono senza vergogna. L'adulto invece arriva con delle aspettative e si vergogna se non vi riesce. Nessuno è negato, tutti possono imparare!

Brevi domande

Dove ama trascorrere le vacanze?

A casa mia.

Ha un sogno nel cassetto?

Continuare a fare l'insegnante per altri 20 anni.

Quali sono i suoi hobby?

La lettura e la musica. Ho imparato a suonare il sassofono a quarant'anni.

Qual è il suo piatto preferito?

La pasta.

Qual è il suo bene più prezioso?

La famiglia.

Il suo colore preferito?

L'arancio.

Il suo motto?

Il bello deve ancora venire!

Intervista:
Sandra Fogato

Raccolto 2020: i cereali panificabili

In questo 2020, che sicuramente si ricorderà per le avversità causate dal Covid-19, il raccolto in Ticino si è presentato maturo e puntuale a fine giugno. Circa trenta fra grandi e piccoli produttori sparsi per tutto il Cantone hanno consegnato i loro cereali.

Le quantità prodotte in Ticino sono rimaste stabili rispetto all'anno scorso. Circa 700 tonnellate suddivise per $\frac{3}{4}$ in qualità a marchio IP-Suisse, $\frac{1}{4}$ convenzionale e $\frac{1}{4}$ BIO. La qualità è anche quest'anno più che soddisfacente, nonostante le differenze fra le diverse parcelle, dovute principalmente a terreni e lavorazioni molto diversi tra loro. I valori di proteine variano tra il 12% e il 16%, rendendo indispensabile una fase di miscelazione, per assicurare una qualità costante durante l'anno.

Oltre Gottardo

A livello Svizzero il raccolto è stato molto abbondante e in diverse regioni superiore all'anno scorso (già molto abbondante). In totale nel nostro paese la raccolta si aggira a 380 000–390 000 tonnellate. Tendenzialmente i pesi all'ettolitro dei cereali sono stati leggermente inferiori come pure leggermente inferiori sono i tenori di proteine in

particolare per i cereali di classe Top che sono stati misurati tra l'11% e il 15%. Questo obbligherà i centri di raccolta a prodigarsi nei lavori di miscelazione al fine di garantire prodotti omogenei ai molini.

Buone notizie provengono dalle misurazioni sul fronte dei tempi di caduta e rispettivamente le attività enzimatiche che grazie a giornate secche durante il raccolto non hanno portato i cereali alla germinazione in spiga. Praticamente nessun lotto è stato colpito da contaminazioni fungine (Deossinivalenolo) e questo è sicuramente un dato che fa piacere, soprattutto guardando al futuro e alle colture previste senza fungicidi.

A livello internazionale

La produzione globale di grano nel 2020/2021 è stata stimata da Stratégie Grains a circa 734 milioni di tonnellate. Si tratta all'incirca della stessa quantità dell'anno precedente. Anche le scorte iniziali di circa 231 milioni di tonnellate sono al livello dell'anno precedente. Lo stock di chiusura previsto di circa 245 milioni di tonnellate alla fine dell'anno cerealicolo 2020/2021, invece, è di circa 14 milioni di tonnellate in più dell'anno precedente. Ciò è dovuto



Le quantità di cereali prodotte in Ticino nel 2020 sono rimaste stabili.

principalmente alla riduzione dei consumi nel settore zootecnico. Secondo le attuali conoscenze, la mi-

nore produzione di carne può essere spiegata dalla situazione Covid-19.

Alessandro Fontana

» swissbaker-blog

Proposte strutturali al Consiglio di Stato

Durante il periodo Covid-19, la Cc-Ti si è impegnata per dare un supporto con risposte rapide e pragmatiche alle aziende e alle associazioni di categoria affiliate. Abbiamo condiviso con le altre parti sociali e con l'ente pubblico la fase iniziale pandemica molto critica, reagendo in modo compatto all'imprevedibile evoluzione della situazione da marzo in poi. In seguito, coinvolgendo il Consiglio Economico della Cc-Ti, gremio composto da ben 44 associazioni di categoria (fra cui anche la Società Mastri Panettieri

Pasticcieri Confettieri), sono state individuate delle misure puntuali che abbiamo sottoposto al Consiglio di Stato in tre lettere distinte. Richieste di alleggerimento del canone locativo per spazi commerciali, l'apertura di tutto il Cantone quale zona turistica, la defiscalizzazione degli investimenti e altre misure di carattere fiscale che non sono ancora state realizzate. L'obiettivo è stato quello di individuare e discutere le criticità della ripartenza dopo questo inaspettato terremoto. Dal canto suo la

Cc-Ti prosegue con il sostegno agli affiliati con servizi puntuali, consulenze, corsi di formazione per continuare a mantenere delle condizioni quadro dove fare impresa resti possibile, promuovendo e supportando un'economia sana e dinamica.

Luca Albertoni

Luca Albertoni, classe 1964, è Direttore della Cc-Ti dal 2008. Dal 2011 è anche Presidente dell'Associazione della Camere di commercio e dell'industria svizzera.



Scuola Professionale Richemont

Sito web ora anche in lingua italiana

Il sito web della Scuola Professionale Richemont, www.richemont.swiss, è ora disponibile in lingua italiana in aggiunta a quelle già esistenti tedesco, francese, inglese e spagnolo.

I clienti di lingua italiana e le parti interessate, dispongono ora di informazioni sull'azienda, sull'opportunità di formazione e sui servizi nella loro lingua madre. Analogamente alle versioni in inglese e spagnolo, è stata fatta una selezione delle pagine più importanti. Cambiare lingua nella barra di navigazione, vi porta alla versione italiana.

Cliccate e speriamo che la lettura sia di vostro gradimento!

Richemont

www.richemont.swiss



Nuova immagine del sito web della Scuola Professionale Richemont che include la lingua italiana.

Concorso romando-ticinese dei migliori apprendisti confettieri

La 22esima edizione del Concorso romando-ticinese dei migliori apprendisti confettieri, riunirà a fine mese sette professionisti in erba a Clarens (VD). A causa della pandemia, si svolgerà senza pubblico.

Salvare il pianeta ...

Un argomento appropriato, di questi tempi, attende i sette partecipanti il 26 settembre presso la Scuola Professionale di Montreux (EPM). Il concorso e la cerimonia di premiazione si terranno a porte chiuse a causa del Coronavirus.

Tre Cantoni assenti

Per poter partecipare, i candidati dovevano raggiungere la media complessiva più alta nell'esame finale. Cinque sono i Cantoni svizzeri che vi prenderanno parte. Assenti Ginevra, Giura e Neuchâtel. Secondo il Presidente del concorso Jean-Louis Boverat, anche se in tempi di pandemia, il livello dell'edizione non sarà inferiore a quello degli anni precedenti.

Due giurie valuteranno le creazioni di sei ragazze e un ragazzo. La cerimonia di premiazione avrà luogo il 26 settembre alle ore 17.30 presso l'EPM. Sarà trasmessa in diretta su internet.

Johann Ruppen /sf

Foto e cerimonia di premiazione in diretta: bit.ly/3hPcMy6



Al concorso vi prenderà parte per il Canton Ticino, Raissa Lafranchi della Confiserie Al Porto - Tenero.

Rinviata promozione «Fornai che amano il burro»

L'azione promozionale «Fornai che amano il burro», lanciata ogni autunno da Swissmilk, la Federazione dei Produttori Svizzeri di Latte PSL, è oramai una tradizione. A causa della situazione sul mercato, tuttavia, quest'anno si è deciso di rinviarla al primo semestre del 2021.

Pur se per un periodo destinato a durare poco, in questo momento la Svizzera sta importando burro – per questa ragione Swissmilk ha deciso di rinviare l'azione promozionale, come spiega alla redazione di «panissimo».

L'attuale produzione di burro svizzero, infatti, non è sufficiente a soddisfare la domanda. Secondo Swissmilk, ciò è dovuto alle piccole quantità di latte, a una produzione di burro nettamente inferiore alla media stagionale, all'aumento delle vendite di burro nel corso degli ultimi mesi (i consumatori hanno mangiato più sovente a casa) e alla riduzione del turismo della spesa dovuta alle misure

adottate per far fronte alla pandemia.

Alla luce di questa situazione, quest'anno l'azione promozionale «Fornai che amano il burro» non avrà luogo, ma sarà rinviata alla primavera 2021, quando il suo impatto sarà più efficace.

PSL

Segretariato SMPPC

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso da lunedì 7 a venerdì 18 settembre 2020. Da lunedì 21 settembre, la Responsabile del Segretariato SMPPC Sandra Fogato sarà di nuovo a vostra disposizione. In funzione la segreteria telefonica: +41 (0)91 923 38 28. Le e-mail verranno lette alla riapertura: info@smppc.ch

SMPPC

Le tendenze celebrano la loro riscoperta

Aromatizzate – bevande calde con una lunga tradizione

Tè e caffè sono famosi in tutto il mondo. Tuttavia, queste bevande alla moda non sono nulla di nuovo. «panissimo» ha frugato nei libri di storia e indicato alcuni modi per aromatizzare le bevande calde.

Al giorno d'oggi non deve più essere solo tè o caffè. In un momento in cui tutto è possibile, i confini tra di loro sfumano. CoffTea – la miscela di caffè e tè – ha una lunga tradizione in Cina. Questa è solo una variazione. «panissimo» presenta alcune tendenze.

Caffè Maca

Con le sue capacità, la Maca è chiaramente un super alimento. Oltre a innumerevoli effetti curativi, il tubero provoca un aumento delle prestazioni e della vigilanza. A differenza del caffè, la Maca ha un contenuto di caffeina da tre a cinque volte superiore. Inoltre, si dice che sia molto più digeribile per lo stomaco. Le sostanze bioattive hanno un effetto regolatore sulla digestione. La Maca è solitamente disponibile in polvere pronta e viene aggiunta al caffè.

Caffè ai funghi

I chicchi di caffè vengono messi in infusione insieme ai funghi tritati. Naturalmente ci sono anche i cosiddetti prodotti istantanei. Per questo vengono utilizzati funghi medicinali o vitali, per esempio Reishi. Il mix

è ricco di aminoacidi e antiossidanti grazie ai funghi e ha proprietà antinfiammatorie.

Caffè vietnamita

Questo caffè è fatto con le uova. Il tuorlo d'uovo viene montato con albume e con zucchero o latte condensato. La schiuma viene versata con cura sul caffè con un cucchiaino. E' perfetto anche come dessert.

Ca phe sua Da

Anche questo caffè è tipicamente vietnamita. Va servito freddo. A differenza del caffè «normale», ha una nota molto dolce. Si aggiungono latte condensato e cubetti di ghiaccio.

Caffè alla Curcuma

Si dice che la curcuma aiuta a prevenire il cancro, tra le altre cose. Inoltre, stimola la digestione e può essere utilizzato come terapia per il morbo di Alzheimer e la demenza.

Caffè Bulletproof

Il nuovo successo è il Bulletproof Coffee – caffè con burro. Si dice che aumenti l'energia e la concentrazione in modo significativo. Il caffè per



AdobeStock, Leszek Czerwonka

tutte le persone che non hanno molto tempo al mattino ma vogliono comunque iniziare la giornata ricca di calorie.

Superfood nel tè

I super alimenti si trovano nei muesli, nelle barrette, nei frullati e da tempo in vari tipi di tè. Lo zenzero e il Curcuma sono ormai dei classici. Vengono aggiunti costantemente nuovi sapori: dai goji alla moringa, ai mirtilli e alle more. Le combinazioni con le alghe sono nuove di zecca. I tè con ingredienti superfood sono anche indicati come «tè/infusi funzionali», ovvero tè con ingredienti funzionali e additivi. Il tè si è ormai affermato come un vero e proprio prodotto «stile di vita».

Tè alla canapa

La canapa è una delle piante utili e medicinali più antiche del mondo e, in termini economici, è uno dei mercati in più rapida crescita negli ultimi anni. Il cannabidiolo (CBD), l'ingrediente non psicoattivo che si trova naturalmente nella canapa, viene utilizzato in una varietà di alimenti, incluso il tè. Oltre a un gusto

aromatico che si armonizza bene anche con altre erbe, si dice che il tè alla canapa abbia un effetto calmante e rilassante. Dovrebbe anche avere un effetto positivo sulla digestione.

Verdure nel tè

Il tè è sempre stato ed è vegano, a patto che non venga aggiunto del latte. Ma spinti dall'entusiasmo generale sulla nutrizione vegetariana e vegana, verdure di ogni tipo stanno ora trovando la loro strada nella tazza da tè. Barbabietola, carote o broccoli: insieme a erbe come zenzero, timo o menta, un'ampia varietà di verdure diventa una bevanda a basso contenuto di sale e ipocalorica.

Aromi forti

Il «classico» bevitore di tè, predilige i tè verdi e neri. Da qualche tempo si utilizzano aromi forti: note agrumate di lime o mandarino, aromi dolci di vaniglia o cioccolato o aromi di rum. Fiori, foglie, frutti, erbe aromatiche, spezie e oli vengono utilizzati per aromatizzare.



AdobeStock, pexels Skitterphoto