



DOLCE AMORE GELATO DI QUALITÀ

TESTO E FOTO: ELINA LAICH/SF

Nelle giornate calde, gli svizzeri amano rinfrescarsi con un gelato. Non c'è da stupirsi, visto che questo dolce è ormai offerto ad ogni angolo. Uno che ha intravisto questa tendenza molto tempo fa è Peter von Burg. Dieci anni fa ha aperto la gelateria «Dolce Amore» e da allora ha aumentato il volume di produzione ogni anno. In un'intervista a «Panissimo», lui e il figlio Tim raccontano la loro attività quotidiana nel settore dei gelati.



Peter (s) e Tim von Burg della gelateria «Dolce Amore» hanno creato 150 gusti. Le caratteristiche di qualità dei loro prodotti li distingue da altri produttori.

dolceamore.ch

Peter von Burg è di formazione pasticciere-confettiere e ha lavorato presso la Scuola Professionale Richemont di Lucerna prima di avviare la propria attività. In qualità di Responsabile della pasticceria-confetteria, aveva riorganizzato i corsi di gelato e di cioccolato. È lì che ha scoperto il fascino per il prodotto surgelato. Nel 2012, Peter von Burg ha aperto la sua attività, la gelateria e caffetteria «Dolce Amore» prima a Greppen (LU) e dal 2015 a Küssnacht presso il Rigi (SZ).

NESSUN COLORANTE O AROMA NATURALE

Da allora, l'attenzione si è chiaramente concentrata sul prodotto. «Lavoriamo solo con ingredienti freschi e ci riforniamo di prodotti locali a livello regionale», sottolinea Peter von Burg. Gli standard degli ingredienti utilizzati sono elevati. «Dolce Amore» non utilizza coloranti o aromi naturali. «Utilizziamo solo panna fresca, un'altra caratteristica di qualità che ci distingue dagli altri produttori», chiarisce Peter von Burg.

LA COSTANTE CRESCITA HA RICHiesto UN'ESPANSIONE

All'inizio, «Dolce Amore» produceva solo per il proprio negozio. Da allora, l'azienda è cresciuta costantemente. Non hanno mai dovuto acquisire clienti in modo attivo, dice Peter von Burg, perché solitamente venivano contattati. «Per noi è importante avere una partnership amichevole e che i nostri clienti apprezzino la qualità, e non solo per il gelato», afferma Peter von Burg. Con il crescente numero di clienti, lui e il suo team stavano raggiungendo i limiti di capacità nella produzione.

«LAVORIAMO SOLO CON INGREDIENTI FRESCI E CI RIFORNIAMO DI PRODOTTI LOCALI...»

PETER VON BURG

Per i von Burg era chiaro: dovevano investire. Il padre aveva cercato un colloquio con Pistor e aveva dimostrato ai responsabili che non poteva più produrre la quantità richiesta con le macchine esistenti. «Dato che avevamo già dei clienti che volevano acquistare il nostro gelato, Pistor ha acconsentito a un sostegno finanziario. Questo ci ha permesso di aggiornare e aumentare il volume di produzione». Pistor ha permesso loro di crescere, «senza di loro potremmo non essere dove siamo oggi». Attualmente, «Dolce Amore» produce circa 50 tonnellate di gelato all'anno. «Nei prossimi anni, l'obiettivo è produrre 100 tonnellate», rivela Tim von Burg.

RICETTE INNOVATIVE

I due hanno già creato 150 tipi diversi di gelato. «Abbiamo una ricetta base per il gelato alla crema e una per i sorbetti, che utilizziamo per sperimentare nuove idee e realizzare nuovi gusti», spiega Tim von Burg. La base riguarda la ricetta italiana, «semplicemente con circa il 15% di zucchero in meno. A noi svizzeri non piace così dolce come i nostri vicini meridionali». L'innovazione è importante per entrambi. Per esempio, i due specialisti del gelato hanno sviluppato un'alternativa senza zucchero. Per farlo, hanno chiesto l'aiuto di un maestro gelatiere italiano e hanno lavorato con lui finché non sono stati soddisfatti del risultato.

CONSEGNE IN TUTTA LA SVIZZERA

I pasticciere della regione completano il loro assortimento con le coppe gelato di «Dolce Amore». L'impegno per le aziende è molto basso: il congelatore e i materiali di consumo sono forniti esclusivamente da «Dolce Amore». Solo il gelato stesso deve essere ordinato e venduto, dice Peter von Burg. «Per le distanze più lunghe, lavoriamo con una società svizzera di trasporti. Così un'azienda ticinese potrebbe chiamare oggi e riempire dopodomani i congelatori con il gelato ordinato».

MERCE PER TUTTO L'ANNO

La principale fonte di reddito in questo periodo sono le torte e gli strudel di mele fatti in casa, che vengono preparati per alberghi e ristoranti. La pasticceria viene consegnata surgelata. «La merce deve solo essere scongelata in cucina e poi può essere servita agli ospiti». Ogni mese circa mezza tonnellata di mele della regione viene trasformata in strudel. Si producono e si vendono anche prodotti al cioccolato.

L'anno scorso non è stato facile per la gelateria. Prima molti ristoranti sono stati chiusi a causa del Covid-19, poi sono arrivate le alluvioni che hanno costretto alcuni ristoranti e hotel a chiudere nuovamente. Tuttavia, dal punto di vista dei von Burgs, c'era anche qualcosa di positivo. «Siamo stati in grado di affrontare altri progetti, come la nostra linea biologica, che volevamo realizzare da molto tempo», osserva Peter von Burg. I due imprenditori hanno un desiderio per il futuro: che i loro prodotti vengano inseriti nella gamma Pistor. Peter von Burg afferma: «Fino ad allora, continueremo come prima e saremo felici di poter ampliare ulteriormente i nostri clienti». ■

SWISSBAKER-BLOG

RICORDI D'INFANZIA



pgc

Lisa Pantini è Responsabile delle relazioni con i soci della Camera di commercio, dell'industria, dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino (Cc-Ti).

Si annunciava sempre strombazzando per le vie del paesino di Camedo, in cima alle Centovalli, sia nella parte «di sotto», andando verso la dogana, come anche per le strade «di sopra», per salire verso le altre frazioni. Arrivava un furgone che sembrava enorme e magico ai miei occhi da bambina (in realtà un semplice furgoncino), portando tante prelibatezze, oltre al pane fresco. A mezzogiorno in settimana, piuttosto che verso le 16.00 (l'ora perfetta per la merenda!) il sabato, arrivava il pane fresco anche nell'alta valle.

Nonno Domenico mi dava due monete e mio fratello ed io potevamo acquistare una delle più dolci e ghiotte prelibatezze mai mangiate: il panino marmellata. Tratta(va)si di un panino piatto, grande quanto una rosetta di pasta dolce (simile all'impasto di una treccia al burro) ripieno di una marmellata ai frutti rossi, fresco e dolce, il miglior spuntino di sempre. E dopo averlo gustato in pochi bocconi, via a giocare di nuovo! Andavamo, dunque, insieme al punto di ritrovo dove si portava, da appendere, la «borsa del pane» e si riuniva un piccolo gruppetto di abitanti dell'allora molto popolato e pittoresco paesello, in attesa dell'arrivo del panettiere. La borsa del pane era una semplice borsa di tela (o simili) che veniva utilizzata come un «paniere» dentro cui era lasciato il pane fresco (o altri prodotti, come il latte), che veniva «ordinato» su un quadernetto /taccuino. Ne ho ancora alcuni a casa, mi ricordano la mia infanzia e il legame indissolubile fra gli affetti più cari che non sono più con noi (con la calligrafia del nonno o della nonna) e i prodotti legati al pane, al cibo e allo stare insieme, che risulta essere sempre più imprescindibile.

Non di meno, in quelli che oggi chiameremmo «momenti aggregativi» della vita di paese, vi era un vivace e squillante vociare fra gli abitanti del paese e il panettiere che arrivava da Intragna. Piccoli attimi fugaci di scambio, di aggiornamento, di «vita», impressi nella mia memoria per sempre.

Lisa Pantini

CONGRESSO PCS

136° CONGRESSO DEI PANETTIERI-CONFETTIERI SVIZZERI

Il Congresso dei panettieri-confettieri svizzeri si è tenuto il 13 giugno scorso presso il Centro Congressi Bernexpo AG. Nella 1° parte si è tenuta l'Assemblea dei delegati e nella 2° parte il discorso del Presidente dell'UIBC-CEBP Günther Koerffer. Il premio nazionale del settore «Corona del fornaio» del valore di 15 000 CHF è stata assegnata a l'«Eigenbrötler» Daniel Amrein della Backwerke GmbH di Wauwil (LU) per la sua autentica figura innovativa. PCS/sf



Franca Huerta

Al Congresso PCS erano presenti per il Canton Ticino (s): Alessandro ed Ernesto Mürger, Daniel Ricigliano, Sandra Fogato e Alberto Mürger.

Altre notizie del Congresso PCS si possono leggere online su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino.

ATTUALITÀ

WORLD SKILLS SHANGHAI 2022 DEFINITIVAMENTE CANCELLATI

I WorldSkills avrebbero dovuto svolgersi a Shanghai, in Cina, dal 12 al 17 ottobre. Ora questi campionati professionali internazionali sono stati definitivamente cancellati per motivi legati al Covid-19. Secondo l'organizzazione di SwissSkills, c'è una tenue speranza che i partecipanti, che hanno trascorso mesi nel prepararsi per questa competizione, possano avere una piattaforma degna per competere eventualmente per il titolo di Campione del mondo. Al momento, WorldSkills International sta valutando alternative e un formato di competizione decentralizzato, proposto tra gli altri da SwissSkills. Juliana Thöny (pasticceria-confetteria) e Vera Stocker (panetteria-pasticceria) sarebbero state in competizione per la Svizzera. PCS/sf

TICINO

PANE ARTIGIANALE E TORTA DI PANE

La Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane in collaborazione con la Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) ha organizzato domenica scorsa una giornata dedicata al pane artigianale presso il Mulino Maroggia. Presente la diretta radiofonica di Rete Uno «La domenica popolare» condotta da Lara Montagna. Per l'occasione è stato proposto un concorso dal tema «Torta di pane». Una giuria di esperti del settore e della gastronomia, ha avuto il compito di valutare una trentina di torte. I primi tre classificati sono stati premiati dalla Confraternita ticinese con i buoni acquisto PCS da spendere presso le panetterie-confetterie affiliate alla SMPPC. La miglior torta di pane è stata quella di Andrea Ziggotti di Breganzona, seguito da Veronica Marcacci di Brissago e da Maria Teresa Sciolli di Pura. sf