

APPROFONDIMENTO

I MESI VOLANO! ...

Care lettrici, cari lettori,



... ed è di nuovo tempo di scrivervi qualche riga! Ma di cosa potrei parlarvi? Molti argomenti sono già stati affrontati, chiariti, concordati...

Un termine che probabilmente non è nuovo a nessuno: «le ras-le-bol» – ovvero l'espressione dell'essere stufi. Siamo stufi di correre dietro al tempo, di rispondere a e-mail e messaggi WhatsApp che si accumulano, di notifiche che lampeggiano come luci blu nel nostro cervello sovraccarico!

Basta con tutte le parole che avrebbero dovuto essere dette ma che non sono uscite nel momento cruciale. Basta rispondere «va tutto bene», anche se in realtà le cose non vanno bene!

Purtroppo c'è una stanchezza nell'aria, come una pioggia sottile a cui ci si abitua mentre ci rinfresca lentamente ma inesorabilmente. Una stanchezza dell'anima, più che del corpo. Il mondo gira sempre più veloce, esige, consuma... e ci consuma!

La prestazione è richiesta, quindi andiamo avanti, perché è così che funziona la nostra società. Ma molti di noi non sognano segretamente di premere sul pulsante-pausa? Possiamo ancora rallentare... semplicemente esserci e goderci il momento? Senza filtri, senza pressioni, senza sensi di colpa? Abbiamo davvero bisogno di scaricare un'app di meditazione per fare un respiro profondo e liberarci di questa sensazione di insoddisfazione («ras-de-bol»)?

State tranquilli, il vostro Vicepresidente sta bene!

Basta prendere un ottimo croissant con una deliziosa pralina e una tazza di caffè fumante e meditare per cinque minuti... E voilà – va già meglio, non è vero? Non preoccupatevi, amo troppo il mio lavoro per cambiarlo ed entrare nel mondo «Psy». Volevo solo rassicurarvi nel caso in cui questo stato d'animo temporaneo vi attragga... Non dura mai molto a lungo!

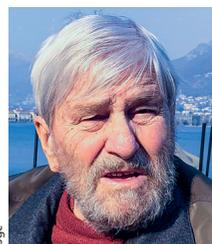
Jean-François Leuenberger,
Vicepresidente PCS



Altre notizie d'attualità su
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

IN MEMORIA DI

RICCARDO STEIB (1929 - 2025)



Riccardo Steib nasce a Lugano nel 1929. Svolge le scuole dell'obbligo in parte a Lugano e in parte nel Canton Berna. Il fratello Freddy, che lavora già a Ginevra, gli procura un posto di apprendistato quale panettiere-pasticciere. Terminato l'apprendistato – alla fine degli anni quaranta – Riccardo Steib torna in Ticino dove inizia la ricerca di un impiego. Fa alcune esperienze nelle pasticcerie luganesi. Poco più che ventenne, approfondisce le sue competenze professionali e viene assunto al Palace Badrutt di St. Moritz quale capo pasticciere. Durante i soggiorni a Lugano presso la sua famiglia, ritrova Sandra Foglia di Paradiso, una coetanea con la quale era andato a scuola. Si sposano nel 1956. Dalla loro unione nascono le figlie Antonella e Giovanna. Nel 1958 i due giovani sposi acquistano una panetteria-pasticceria a Lugano-Loreto e aprono un negozio sul lungolago di Paradiso.

Importante azienda nel settore della panificazione

Il sogno di trovare dei successori per la loro azienda si avvera poiché la nipote Elena Steib sposa Tullio Canonica, un panettiere di Comano. La giovane coppia diventa partner della ditta Steib. La ditta si amplia e diventa Steib & Canonica SA nel 1986. Poco dopo avviene il trasferimento del laboratorio da quello originario di Lugano-Loreto a quello nuovo di Grancia. Diversi nuovi punti vendita vedono la luce: Tesserete e Grancia. Con questa ragione sociale l'azienda diventa un'azienda importante nel settore della panificazione del Luganese. Grazie alla collaborazione professionale con la giovane coppia di nipoti, nel 1984 Sandra e Riccardo Steib coronano il sogno di aprire un nuovo negozio e Snack-bar anche nel centro città di Lugano. Inizialmente vengono affiancati dai nipoti Marina Steib e Nicola Steib. Successivamente, anche la figlia Giovanna, dopo i suoi studi a Ginevra, raggiunge la società e porta avanti l'attività fino al 2016.

Cavalierato e formazione professionale

Riccardo Steib è stato insignito del titolo di Cavaliere del buon pane nel 1978 dalla Confraternita ticinese. Nell'ambito della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) è stato in particolare attivo nel settore della formazione professionale. Negli anni ottanta Riccardo Steib crea la «Premiazione apprendisti» per festeggiare gli apprendisti che hanno superato l'esame di fine tirocinio e per premiare i migliori classificati. La premiazione viene tenuta ancora a tutt'oggi durante l'assemblea generale della SMPPC.

Nel 2000 dopo la scomparsa della moglie, Riccardo Steib inizia una nuova fase della sua vita: all'età di 70 anni, smette di lavorare e si dedica ai nipoti e alle escursioni con il cane. Nel 2021 si trasferisce presso la Casa per anziani del suo Comune di Paradiso e anche lì, si cimenta ancora con la torta di pane; ovviamente con la ricetta sviluppata anni prima con la SMPPC.

Antonella Steib Neuenschwander



BEL PALCOSCENICO PER IL PANE



TESTO: NINA KOBELT/SF
FOTO: PGC/DIGITALE MASSARBEIT

Il panificatore Eigenbrötler Daniel Amrein fornisce il pane e lo chef Patrick Mahler celebra il pane nel Ristorante Focus Atelier del Park Hotel Vitznau (LU).

Patrick Mahler è lo chef del ristorante stellato Atelier Park Hotel Vitznau (LU). Da anni il suo menu prevede una portata di pane. Lo chef spiega perché il pane, fornito da un panettiere di lunga data, riceve da lui una così grande visibilità e cosa viene servito in abbinamento.

A volte, dice Patrick Mahler, tutto ciò di cui hai bisogno è pane e burro. In ogni caso, il pane merita un grande palcoscenico. Ed è questo che propone lo chef stellato. Il pane ha una propria portata nel menu.

La portata di pane del ristorante Focus Atelier del Park Hotel Vitznau è la quarta o la quinta del menu (su un massimo di dodici portate, senza contare gli Snack e le Friandises!). Il formaggio fresco, che viene servito assieme, non è sempre lo stesso. Al momento è aromatizzato con il levistico. Proprio così! Quest'erba aromatica si sposa con il pane a lievitazione naturale come quasi nulla d'altro. Il levistico è saporito e stuzzica il palato, ma non ruba la scena al pane.

Il focus Atelier ha ottenuto 18 punti Gault&Millau e due stelle Michelin. Questo significa che prima vengono serviti Snacks e diverse portate. E poi il pane a lievitazione naturale, in uno dei punti migliori del menu.

E il pane è fresco. Viene dal panificatore Eigenbrötler Daniel Amrein di Wauwil (LU), che ha ottenuto la Corona del Fornaio nel 2022.

IL FATTORE DECISIVO

Per Patrick Mahler, chef pluripremiato, la portata è «il fattore decisivo», come dice lui stesso. Perché? Per tre motivi. Primo: «Quando si va al ristorante, di solito si ha fame. Il pane o il «cestino del pane» arriva subito sul tavolo. Il pane ha un buon sapore. Ma cosa succede? Si è sazi prima ancora di iniziare il pasto». Pensa che sia un peccato. Ma secondo il cuoco gourmet, l'ospite dovrebbe iniziare il pasto con tranquillità senza sentirsi subito pieno.

UNA PIATTAFORMA PER L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE

La seconda ragione, forse la più importante per lo chef: «La panificazione è un'arte a cui va data una piattaforma adeguata». O per dirla in altro modo: se in tavola c'è solo pane (e contorni come burro, formaggio fresco e sale), gli ospiti - sorride sornione lo chef - non hanno altro da fare che divertirsi. Sembra quasi una sorta di yoga: niente distrazioni, gli ospiti devono concentrarsi su un alimento così importante. E ancora, il che ci porta al terzo punto: in una cucina come quella del focus Atelier, tutte le portate sono ben studiate e la sequenza dei piatti segue un ordine logico. Un altro motivo è che la portata del pane non è scelta a caso: significa il passaggio dal cibo freddo a quello caldo.

SAREBBE UN PECCATO, MANGIARE IL PANE ALL'INIZIO

Lo chef Patrick Mahler è un fan di questo concetto, che il suo predecessore, Nenad Mlinarevic (noto anche per la serie televisiva «Masterchef Schweiz»), ha introdotto molti anni fa. Semplicemente non vuole che la gente «mangi il pane all'inizio». Sarebbe un peccato. Lo chef ritiene che l'anticonformista sia «di livello mondiale» e, con il suo modo di fare, gode già di uno status quasi di culto presso molti clienti, anche nel settore della ristorazione. «È davvero un grande».

LA LISTA D'ATTESA DELL'EIGENBRÖTLER

Veramente fantastico, infatti, che il panettiere di Lucerna ha una lista d'attesa di ristoranti che vogliono il suo pane. Oltre ai mercati di Lucerna, attualmente consegna ai nuovi ristoranti di Nenad Mlinarevic, al Bauernschänke e alla Neue Taverne di Zurigo, al Mandarin Oriental Savoy di Zurigo, al ristorante Lucide del KKL di Lucerna e all'Hotel Badrutt di St. E ai tre ristoranti di Vitznau, al Focus Atelier di Patrick Mahler, al Grill Restaurant Seeterrasse e al Verlinde Bar.

Perché lo chef Mahler non fa il pane di persona? «La qualità, l'artigianalità! Si nota la differenza». Il bello dello chef, il cui entusiasmo per il pane è palpabile in ogni momento, è che apprezza davvero la portata, il che significa che pensa anche agli sprechi alimentari. A ogni persona viene addebitato un quarto del pane a lievitazione naturale di grano saraceno (porzione di pasta 170 grammi). Questo rende sazi e felici. E se non lo è, viene rabboccato. Ma in nessun caso i pezzi di pane si seccano sul tavolo perché ne è stato servito troppo fin dall'inizio.

Il pane è la stella, naturalmente, ma brilla ancora di più se servito con i giusti accompagnamenti. I contorni di questa portata sono vari. Patrick Mahler guarda soddisfatto alla bella torre di burro che si trova ora sul tavolo come parte della portata del pane. Soddisfatto perché il burro sembra un'opera d'arte. È burro dorato, servito con Belper Knolle e una salsa di stagione, con tartufi, per esempio, o erbe.



UNA BEVANDA ABBINATA

In un menu che pone così tanta enfasi sulle singole portate, anche le bevande giocano un ruolo fondamentale. La portata del pane ha un suo accompagnamento? Per esempio, hanno già servito il Nitro Coffee. Questo caffè «appena spillato» è perfetto, dice lo chef. Cremoso, con un po' di schiuma. A proposito di schiuma: la birra è stata servita anche con il pane al Focus. E un vino di accompagnamento? Patrick Mahler riflette. Dipende, dice, sicuramente vino bianco, se alcolico.

Per la cucina, il tempo in cui il pane è in tavola è anche una sorta di cuscinetto. Una breve pausa prima che i piatti caldi vengano serviti. Lo stesso vale per gli ospiti: non si sono «imburrati» troppo all'inizio e il menu può continuare. Con una sensazione di felicità nello stomaco, spera Patrick Mahler. ■

PANE NELLA GASTRONOMIA NUOVA SERIE SU «PANISSIMO»

Da febbraio 2025, l'obbligo di dichiarare l'origine di pane e prodotti di pasticceria fine si applica anche al settore della ristorazione: un'occasione perfetta per affrontare l'argomento su «Panissimo». Alcuni ristoratori sono all'avanguardia: presentano il pane in modo elegante, ad esempio con olio d'oliva di alta qualità e sale marino, oppure lo integrano nei loro menu e nominano la panetteria-confetteria.

Questa serie mira ad aumentare la valorizzazione del pane e a motivare i ristoratori e i membri della PCS a menzionare, oltre al paese d'origine, anche le panetterie-confetterie, proprio come si fa per la carne o il vino.