

Un po' faticosa e impegnativa, ma proficua e nel contempo divertente

## Alla scoperta di fiere, musei e chiese storiche

La trasferta, che ha portato gli apprendisti dei secondi e terzi anni di tirocinio a visitare la FBK, il Sirha di Lione e l'Alimentarium di Vevey – con soste anche in pinacoteche e edifici sacri – è da incorinciare. Anche grazie al comportamento esemplare dei giovani.



L'elegante calzatura di Paolo Loraschi in mostra presso lo stand della Lindt alla FBK.



Il rustico scarponcino esposto tra i prodotti lievitati di un modello di negozio, Sirha di Lione.

L'affiatamento sostenuto dal rispetto reciproco formatosi tra gli apprendisti e i loro docenti accompagnatori – Pasotti, Valentini e Zandonella; Bonacina e Piffaretti erano scesi a Rimini – è stato il collante che ha sostenuto e vivacizzato il contatto quotidiano esteso su quattro giornate.

### La FBK

Questa biennale fiera di settore, ha fatto da perfetto preludio a quella che si sarebbe visitata il giorno appresso a Lione. Della

FBK in generale, riferisce su queste pagine il direttore dell'ASMPP Beat Kläy. Dalle impressioni colte al volo tra gli apprendisti invece, è apparso chiaro come la loro attenzione fosse stata attratta dagli stand con animazioni, esposizioni tematiche – le scarpe in cioccolato della Lindt, ad esempio – lo Swiss Chocolate Master, le mini mostre di pani, pasticcini, biscottini, torte e cioccolatini, e gli assaggi andanti dal dolce al salato, proposti numerosi; so-

vente anche in abbinamento a liquidi pregevoli.

### Il Sirha

Personalmente, e mi scuso per la chiamata in causa, continuo a credere che il Sirha sia il Salone a indirizzo gastronomico più importante dello specifico settore. Non poteva dunque non entusiasmare i nostri giovani, che ne sono usciti pure un po' frastornati da tanta offerta. Fossero giunti sul posto il giorno prima, avrebbero potuto assistere al fi-



I pani a corolla, una proposta dello stand Puratos (FBK).

Il giorno appresso, accompagnati da una guida di eccellente comunicativa, la comitiva ha visitato la parte della città storica di Lione, ricca di vestigia che risalgono al Medioevo.

### L'Alimentarium

Avevo visitato questo piccolo quanto raffinato museo creato dalla Nestlé nel 1987, a due anni dall'apertura. Ammodernato l'anno scorso in occasione del 25esimo, è oggi un'autentica gemma di cospicuo valore nel



Croquembouche, macarons e croccante a uno stand Sirha.



La comitiva all'uscita laterale della chiesa sotterranea della basilica di Sainte Marie de la Fourvière (Lione). Si mormora che qualcuno, pensando agli esami finali, abbia acceso un cero propiziatorio.

nale della Coppa del mondo della pasticceria: 19 nazioni in gara e seguente graduatoria: 1. Spagna (credo si tratti d'una prima assoluta, 2. Italia, come nel 2009, e 3. il Belgio) La Francia, vincitrice nel 2009, non poteva partecipare. Pare però di poter dire che l'Europa dolciaria abbia ripreso il predominio. Segni tangibili di tale evento, i vari lavori decorativi sparsi nel padiglione delle competizioni, a stretto contatto con quelli usciti dal Campionato europeo dello zucchero lavorato. Dove era tangibile l'uso del colato in sagome e del modellato con stampi, purtroppo.

campo della diffusione didattica-popolare, inerente al campo alimentare. Vale certamente la visita, anche perché il pregevole edificio che la ospita, è adagiato sul fascinoso lungolago di Vevey, che riserva pure piacevoli sorprese.

Un'ultima nota; agli apprendisti era stato consegnato – già a scuola – un promemoria molto utile su tutto quanto d'interessante offriva la lunga trasferta. E i giovani ne hanno fatto buon uso quando è stato il momento di completare le visite senza accompagnamento, a piccoli gruppi. *Nereo Cambrosio*

28480 visitatori alla FBK 2001

## Espositori e visitatori soddisfatti

I numerosi riscontri avuti dai diretti interessati, sono apparsi costantemente positivi. La Fiera di settore svizzera per la panetteria-pasticceria-confetteria è stata un successo pieno.

Nonostante il leggero calo di visitatori (-2%), l'edizione 2011 della FBK è da ricordare come pienamente riuscita, su tutta la linea. La valorizzazione del sondaggio promosso tra i visitatori e gli espositori non è ancora disponibile («panissimo» informerà a tempo debito), tuttavia, grazie ai numerosi contatti personali, si può già pronosticare un esito molto positivo. Gli oltre 220 espositori e le migliaia di visitatori, hanno fatto proprio il motto della Fiera inneggiante a «Il coraggio di osare».

### Alta frequenza, malgrado i lavori in corso

La temuta coincidenza con la ristrutturazione dell'area espositiva, non ha inciso - come temuto - sull'afflusso di visitatori. La maggioranza degli espositori ha espresso soddisfazione per la frequenza ai propri stand di gente interessata. I contatti hanno promosso acquisti e investimenti in connessione con piani d'ammmodernamento e ristrutturazioni. I padiglioni hanno annunciato il pieno costante, durante tutta la durata del Salone.

### In piena luce l'Arena dei concorsi

Con un investimento di mezzo milione di franchi, l'area destinata ai concorsi è stata risistemata, incontrando per l'occa-

sione il favore dei visitatori. I due concorsi - lo Swiss Chocolate Master e quello internazionale dei giovani fornai europei - hanno avvinto ed entusiasmato i visitatori. Ed è grazie all'impegno di tutti gli sponsor e partner, che le gare hanno potuto svolgersi nel migliore dei modi. Ditte quali Barry Callebaut Svizzera SA, Pitec, Pistor, Wieheu, Winterhalter e Rondo, si sono attivate con l'ASMPP investendo molto nell'Arena, e la Richemont - con parecchio know-how - ha garantito il perfetto svolgimento degli eventi. I numerosi resoconti proposti dai media, hanno contribuito a mettere in luce i mestieri e l'intero settore, agli occhi della comunità.

Un ulteriore picco d'interesse - il Simposio dal titolo «Il settore alimentare nella casa di vetro», novità assoluta per la FBK, coinvolgente personalità della politica e dell'economia - ha offerto al folto pubblico presente discussioni animate e avvincenti.

### Esito chiaramente allegrante

La 30esima FBK, grazie ai molti attraenti stand, ha fornito nuovi stimoli al settore. Il pubblico professionale s'è mostrato molto interessato alle offerte presentate e alle possibilità d'essere accompagnati con competenza nelle proiezioni di crescita. Nel contempo, la FBK ha dato segni - seppur ancora timidi - di ripresa economica. Il desiderio e la volontà d'affrontare il futuro con ottimismo, sono stati chiaramente percepiti, ben più di due anni orsono.

Beat Kläy,  
direttore dell'ASMPP



Christa Rigozzi distribuisce autografi allo stand Pistor/Aduno.

## 7 domande a Christa Rigozzi, Miss Svizzera 2006

### 1 Che ruolo assegna lei all'alimentazione; al pane in particolare?

Per principio cerco di mangiare in modo sano. Mi reputo una buongustaia che dà peso alla qualità; pane compreso, ovviamente. Non c'è niente di meglio d'un buon pezzo di pane con formaggio ticinese o salame, accompagnati da un bicchiere di vino rosso. E' un trio intonato che per me significa qualità di vita.

### 2 Qual è il suo pane preferito e dove lo compera?

Non ho preferenze particolari perché apprezzo la varietà e i cambiamenti. Quando ho ospiti acquisto sia i pani chiari che quelli scuri, e di regola dal fornaio locale.

### 3 Gradisce, di tanto in tanto, anche i dolci?

Ma certo; semplicemente ogni giorno devo degustare qualcosa di dolce; ma soprattutto amo il cioccolato.

### 4 Lei è spesso in viaggio all'estero. Come giudica allora l'assortimento di prodotti panari in confronto a quello svizzero?

In Svizzera abbiamo - inequivocabilmente - il miglior pane e

il miglior formaggio; in questo campo siamo i campioni del mondo.

### 5 Le andrebbe di rivolgere una richiesta ai fornai, pasticceri e confettieri svizzeri?

Allora le dico che considero il chifel con cioccolato un'autentica leccornia. Peccato che non ci siano ancora le trecce con dentro il cioccolato, perché è qualcosa che comprerei di sicuro.

### 6 Che impressione si sta facendo sulla FBK?

Come estimatrice del lieto vivere, in questo ambiente mi trovo a mio agio. Mi piacerebbe gironzolare tra gli stand perché apprezzo molto le belle confezioni, i colori e le sottili fragranze.

### 7 Lei opera da ambasciatrice dell'Aduno. Per quali ragioni raccomanderebbe il pagamento con tale sistema anche nelle panetterie-pasticcerie?

Perché è semplice, comodo, pratico e veloce. La gente, sempre più stressata, predilige il sistema di pagamento rapido senza contanti. (Sorride maliziosamente), in futuro farò acquisti solo nelle panetterie che dispongono di questo sistema.

## Occhio al 2013

La 31esima FBK si terrà dal 20 al 24 gennaio 2013, sempre sull'area espositiva della BEA bern expo.