

di CAROLINA CENNI
carolina.cenni@gmail.com

Un dolce dalla crosta croccante, un ripieno a base di noci macinate e una ricetta custodita con amore: sono queste le caratteristiche dello "spampézzi". Quel grosso biscotto tipico della Leventina e del periodo natalizio, ma prodotto ormai durante tutto l'anno, è la specialità per eccellenza della panetteria pasticceria Schröder, tant'è che le è valso persino la medaglia d'argento allo Swiss Bakery Trophy 2012: "Il mio obiettivo è quello di rilanciare un prodotto che, purtroppo, sta scomparendo - racconta Renato Schröder, panettiere e pasticciere -. Un dolce che racconta la storia della nostra valle e delle famiglie che la abitavano. In passato, tutti i contadini avevano l'usanza di prepararlo grazie alla reperibilità di ingredienti semplici come farina, miele, noci e grappa. Ogni famiglia aveva la sua ricetta e il proprio stampo". Già, infatti la forma caratteristica dello spampézzi è data dalle forme in legno intagliate a mano e chiamate moduli. Il Museo della Leventina custodisce stampi dalle diverse fogge: stemmi di casate o immagini religiose che fanno riferimento al Natale, alla Pasqua, a matrimoni e battesimi.

Lo spampézzi "raccontava storie" anche a quei figli emigrati a cercar fortuna in America, ai



Alla riscoperta dei dolci della tradizione contadina

Lo "spampézzi" di Schröder premiato a livello nazionale

quali le famiglie leventinesi erano solite spedirlo oltreoceano.

La storia della pasticceria Schröder inizia cinquant'anni fa ad Airolo, incorniciata dalle alte montagne della Leventina. Martha e Bruno Schröder, genitori di Renato, si trasferirono da Gstaad nel 1963: "Erano tempi d'oro - prosegue il pa-

sticcere -. C'erano tanti militari, i cantieri per la costruzione dell'autostrada e del tunnel del San Gottardo, e la valle stava vi-

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

PASTICCERIA SCHRÖDER
6764 Chiggiogna (Faido)
Tel. +41 (0)91 866 15 62
www.campingottardo.ch

vendo un periodo economico fiorente. Poi nel 1971 ci siamo spostati a Chiggiogna, dove siamo tutt'ora". E dove Renato continua a sfornare con passione e costanza crostate alla marmellata, paste frolle, torte per compleanni e occasioni speciali, trecce e gipfel, veneziane, bomboloni con crema o cioccolato e tanto pane.

Süßes aus der bäuerlichen Tradition wiederentdeckt

von CAROLINA CENNI
carolina.cenni@gmail.com

Ein Gebäck mit knuspriger Kruste, einer Füllung aus gemahlenen Nüssen und ein mit Liebe gehütetes Rezept: Das macht den "Spampézzi" aus. Dieses grosse Biskuit - in der Leventina typisch für die Weihnachtszeit, aber inzwischen ganzjährig erhältlich - ist die grosse Spezialität der Bäckerei Konditorei Schröder, die bei der Swiss Bakery Trophy 2012 dafür sogar mit einer Silbermedaille ausgezeichnet worden ist. "Mein Ziel ist es, ein Produkt wieder zu lancieren, das leider zu verschwinden droht", sagt Bäcker-Konditor Renato Schröder. "Ein Süßgebäck, das die Geschichte unseres Tales und der Familien erzählt, die es bewohnten. Früher stellten es alle Bauern her, weil dessen einfache

Zutaten wie Mehl, Honig, Nüsse und Grappa leicht erhältlich waren. Jede Familie drückte dem Rezept ihren eigenen Stempel auf. "Ja, denn seine charakteristische Form bekommt der "Spampézzi" von den von Hand geschnittenen Backformen, "Moduli" genannt. Das Museum der Leventina hüttet solche Holzmodel verschiegender Art: Familienwappen oder religiöse Bilder mit Bezug zu Weihnachten, Ostern, Hochzeiten und Taufen. Ein "Spampézzi" erzählt Geschichten, auch jenen auf der Suche nach dem Glück nach Amerika ausgewanderten Söhnen der Leventina, denen die Familien sie nach Übersee schickten. Die Geschichte der Pasticceria Schröder beginnt vor fünfzig Jah-

ren in dem von den hohen Bergen der Leventina umgebenen Airolo. Martha und Bruno Schröder, die Eltern von Renato, gelangten 1963 von Gstaad dorthin. Es waren goldene Zeiten", fährt der Konditor fort. "Es hatte viel Militär, die Baustellen der Autobahn, des Gotthardtunnels; das Tal erlebte eine wirtschaftliche Blüte. 1971 sind wir dann nach Chiggiogna gezogen, wo wir auch heute noch sind." Und wo Renato weiterhin mit Leidenschaft Konfitüre-Crostata, "Paste Frolle" (Mürbeteig-Gebäck), Torten für Geburtstage und spezielle Ereignisse, Zöpfe und Gipfel, "Veneziane", "Bomboloni" mit Cremefüllung oder Schokolade und viel Brot bäckt.