

## Strana storia d'un dolce «nazionale»

Non di raro la denominazione di certi dolci in voga al di fuori dei nostri confini, si rifà alla Svizzera o a qualche suo conosciuto prodotto. Ad esempio, nella pasticceria d'albergo classica, quando un dessert andava sotto il nome «Suchard», si poteva star certi che il cioccolato non poteva mancare.

Va anche detto che vari pasticci svizzeri operanti in Italia nell'Ottocento – quasi tutti d'origine grigionese – diedero un bel contributo alla diffusione dell'immagine elvetica.

Del tutto curiosa è la storia della «Torta Zurigo», proposta su *La Stampa* del 7. 11. 10, che riassumiamo qui appresso.

La tradizione vuole che, nei primi anni del Novecento, il pasticciere Giuseppe Castino abbia

ideato la torta Zurigo su richiesta della principessa Jolanda di Savoia. Nella scelta del nome influirono probabilmente il prestigio dell'arte dolciaria svizzera e forse anche i rapporti intrattenuti storicamente con la Svizzera da parte degli abitanti delle valli valdesi. Oggi questa specialità è contraddistinta da un marchio registrato che la tutela dalle imitazioni: l'unica originale è preparata e venduta presso «Il Pasticciere», negozio situato all'interno di un parco alla periferia di Pinerolo.

La torta consiste in una cialda di frolla al cacao, farcita con crema chantilly, torrone e cioccolato. Il tutto è ricoperto di scaglette di cioccolato amaro e rifinito con ciliegie conservate sotto alcol e ricoperte di glassa.



Renato Schröder e sua moglie Crocetta palesano la loro contagiosa contentezza.

## E' iniziata la stagione dei concorsi

Per noi in terra ticinese, il primo della serie già s'è concluso; il prossimo che ci coinvolgerà direttamente è alle porte. Parliamone.

### Il Gastro Piumogna Award

Il concorso che aveva quale tema lo Spamezie – denominazione ufficiale del classico dolce leventinese come è riportato sulla copertina del catalogo «Museo di Leventina, Giornico» – che custodisce pregevoli stampe secolari usati per la produzione del dolce, ha visto la partecipazione di una quindicina di appassionati facitori tra pasticci della regione e casalinghe ispirate, che si basano su ricette tramandate nel tempo dalle ave.

La giuria composta d'un paio di pasticci, giornalisti del settore gastronomico e massaie, ha proclamato quale miglior Spamezie quello prodotto da Renato Schröder di Chiggiogna. Anni addietro avevo avuto modo d'assaggiarlo facendo partecipare alla degustazione alcuni colleghi italiani, che l'avevano tutti giudicato eccellente. Ragion per cui il primo posto conseguito da Renato non sorprende, e a lui trasmetto vive felicitazioni.

### Motivo d'arrabbiatura

Il no. 167 della Margo-Post dà spazio a dolci ticinesi di conso-

lidata tradizione quali: il Pan di mort, la Torta di pane e lo Spamezie. A suscitare una vivace polemica è stata la pubblicazione della ricetta per lo Spamezie; precisamente là dove si legge che nel ripieno trova posto preponderante la Brunella – massa pronta contenente il 23% di nocciole – e nella pasta la margarina al posto del burro, e la postilla che il ripieno può essere completato con le noci. A coronare il tutto nel trafiletto a carattere storico che parla delle origini del dolce, si dichiara che lo Spamezie è Patrimonio culinario della Svizzera. Il che implica rispetto per la tradizione.

### La reazione

Per inattesa ma provvida concomitanza, l'uscita della Margo-Post si è trovata in compagnia del succitato concorso; il confronto non poteva lasciare indifferenti i produttori leventinesi i quali stigmatizzano in rete la leggerezza d'intenti del fabbricante di margarine.

Molto probabilmente, la diatriba non si fermerà al primo scatto d'ira esternato al momento della presentazione dello Spamezie apogri ad uso dei pasticci svizzeri; se seguito ci sarà, lo faremo sapere.

Nereo Cambrosio

PUBBLICITÀ

**CRYST-O-FIL**

NOVITÀ MONDIALE

Ripieno di base pre-cristallizzato con oltre il 50% di cioccolato pregiato. La lavorazione più semplice per farcire, modellare e tagliare!

**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*

Puratos SA  
 CH - 4557 Gälliken  
 Tel. 042 219 4141 Fax 042 285 40 90  
 info@puratos.ch - www.puratos.ch

Stand 148  
 Padiglione 210

048-830403