

La spampezia: il dolce regalo che Faido offre al Ticino

Sono ormai trent'anni che a Chiggiogna la panetteria Schröder sforna spampezie. Se non fosse stato per l'impegno di papà Bruno e del figlio Renato questo dolce avrebbe rischiato di perdersi nell'oblio. Ma così non è stato, anzi negli ultimi anni è cresciuto l'interesse per questa pasta frolla ripiena di noci, miele e grappa. Scopriamo con Renato Schröder questa bontà che arriva dalla Media Leventina.

La famiglia Schröder porta avanti un prodotto tradizionale leventinese come la spampezia. Suona curioso, non le pare Renato?

Innanzitutto io sono nato qui e qui ho trascorso tutta la mia vita. Mio padre Bruno veniva dal nord della Germania. Incontrò mia madre a Berna e nel 1963 decisero di trasferirsi in Ticino. L'obiettivo era avviare un'attività in proprio. Non avevano nulla se non i debiti... I primi tre mesi lavorarono gratuitamente per rilevare l'inventario di una panetteria. Poi arrivarono tempi migliori. Ad Airolo c'era gran fermento. Grazie a operai e militari gli affari andarono bene. Nel 1971 ci fu l'occasione di acquistare l'abitazione a Chiggiogna con il campeggio annesso e ci trasferimmo. Per un po' mio padre fece il pendolare da Airolo, poi nel 1982 ci ingran-

dimmo e aprimmo la panetteria-pasticceria e il ristorante.

Come avete fatto a trovare la ricetta della Spampezia?

Queste ricette antiche sono custodite gelosamente da chi le possiede e vengono tramandate di generazione in generazione. Ognuno ha la sua. A Faido c'era ancora un pasticciere, Antonio Bullo, che offriva la spampezia ai suoi clienti e fu lui a darci indicazioni, ma non la ricetta! Per fortuna assaggiava i nostri esperimenti e ci dava qualche dritta. Fu così che iniziò la nostra produzione di spampezia.

La vostra spampezia ha però alcune caratteristiche particolari.

Per ragioni di tempo non usiamo i moduli per stampare le spampezie come invece si faceva un tempo. Anche se su richiesta le prepariamo a forma di cuore. Inoltre non usiamo spezie come cannella e chiodi di garofano. Da un lato per venire incontro ai gusti dei clienti, dall'altro per esaltare maggiormente le noci, la grappa e il miele.

Qual è il segreto di una buona spampezia?

Deve avere una frolla friabile, fragrante ma delicata, che si scioglie sul palato. La quan-



tità di ripieno e pasta deve essere equilibrata, metà per ognuno. Le noci devono essere tritate non troppo finemente in modo che le si possa ancora sentire. Fondamentale è la scelta degli ingredienti. Uso materie prime di qualità. Prendiamo ad esempio la grappa: potrei trovarne facilmente a minor prezzo, ma preferisco rifornirmi dalla distilleria Wittwer di Biasca che mi fornisce un prodotto che, una volta che l'alcol è evaporato, lascia un buon gusto. L'attenzione agli ingredienti determina il prezzo.

Avete un laboratorio di panetteria e pasticceria, ma non un negozio. Come mai?

Qui un negozio rende solo per due o tre mesi all'anno, per il resto si coprono le spese. Ora a Faido c'è talmente poca gente. Puntiamo sulla vendita diretta e sui negozietti di paese. La maggior parte dei 1000 chili di spampezia che produciamo all'anno, li vendiamo noi. Non sono interessato alla grande distribuzione, un po' perché tirano troppo sui prezzi e poi perché mi piace il contatto diretto con la gente. Magari mi piacerebbe avere qualche negozietto in più nel Mendrisiotto e nel Luganese. È bello che ci siano ancora queste realtà.

Si racconta che le famiglie leventinesi spedivano le spampezie ai figli emigrati. Inviare anche voi questi dolci per posta?

Ci limitiamo a spedirli in Svizzera anche perché con le tariffe attuali mi chiedo cosa costerebbe adesso spedire una spampezia in America. Noi comunque garantiamo la bontà del dolce per almeno un mese, anche se può durare tranquillamente due mesi. Anzi, dopo qualche giorno è anche più buono, perché il gusto di burro, grappa e noci si stagiona. Un po' come avviene con il

panettone che non è buono appena sfornato, ma dopo una decina di giorni.

Come fa a far conoscere la spampezia. Investite molto in pubblicità?

Io punto molto sulla spampezia. Sul pane c'è poco margine e se ne mangia sempre meno. Investiamo poco in pubblicità. Negli ultimi 2 anni, in collaborazione con Roberto Bosia e Domenico Barenco abbiamo proposto la rassegna *Al nos mangè* in cui tutti i dessert devono avere come base la spampezia. Comunque, è il passaparola la nostra forma di promozione. Abbiamo clienti anche del Luganese e oltre. Magari hanno ricevuto in regalo la spampezia, l'hanno apprezzata e vengono a cercarla. Secondo me un dolce come la spampezia è un formidabile mezzo per valorizzare il territorio abbinandolo a un prodotto tipico. Mi piace l'idea di rilanciare i sapori di una volta. Fra due-tre anni mi piacerebbe che la spampezia diventasse per la Media Leventina quello che i Läkerli sono per Basilea o la torta di noci per l'Engadina.

E qui tocchiamo un altro settore nel quale siete attivi: il turismo. Oltre al ristorante e al laboratorio avete anche un campeggio. Chi sono i vostri ospiti?



Il campeggio è aperto tutto l'anno anche se la maggior parte degli ospiti arriva nella bella stagione. Il 90% sono olandesi di passaggio. Poi ci sono giovani dalla Cecoslovacchia, dalla Polonia, Finlandia, etc che vengono per la nostra natura e soprattutto per la palestra di boulder di Chironico. Dicono che è la più bella d'Europa. Vanno e si arrampicano su questi grandi massi. Non spendono molto, ma magari fra dieci anni ritornano con la famiglia. Io li accolgo volentieri perché in genere amano la natura e la rispettano. Certo che si potrebbe fare di più per il turismo.

Quando si arriva alla stazione di Faido, ad accogliere il viaggiatore ci sono alberghi abbandonati. Crede che qui il turismo abbia davvero un futuro?

L'unica per noi è il turismo. Abbiamo molto da offrire: tante passeggiate, le cascate, le capanne alpine. Quante volte all'estero mi hanno venduto 'la bottiglietta vuota'. Abbiamo tante cose da valorizzare e promuovere. Cosa che sto facendo con l'animatore turistico del Comune per confezionare i nostri prodotti artigianali promuovendo nel contempo il territorio e le sue tradizioni.

Mi faccia un esempio concreto.

La palestra di boulder. Ce la siamo ritrovata bella e pronta. Non dobbiamo costruire nulla di grandioso. Servirebbe solo uno spogliatoio con dei bagni. Ho visto che hanno cominciato a fare qualcosa con il posteggio, un'insegna grande e dei gabinetti provvisori.

Come vede il suo futuro?

Se si ha voglia di lavorare e di sacrificare un po' del nostro tempo, il lavoro c'è. Vediamo l'AlpTransit cosa ci porta. Se ci toglie i camion dalla strada sarebbe bello. E spero anche nel raddoppio della galleria del Gottardo. Molti turisti che, per le code, snobbano il Ticino potrebbero ritornare.



La spampezia è un dolce di pasta frolla con un ripieno di noci, burro, grappa e miele che un tempo si gustava durante le feste natalizie. Probabilmente la sua origine è Osco e la zona nella quale si diffuse è la Media Leventina con Faido come epicentro. Ne esistono diverse versioni che prevedono anche l'uso di panna, pane grattugiato e spezie. La ricetta messa a punto da Renato Schröder si ispira a quella tramandata di generazione in generazione da Antonio Bullo, pasticciere di Faido. «Non ci rivelò mai la ricetta per intero, ma man mano che sperimentavano, ci dava delle dritte e così pian piano riuscimmo nell'impresa» racconta Renato che negli anni 80 insieme con il padre Bruno iniziò a produrre la spampezia. «Abbiamo adattato la ricetta tradizionale ai gusti di oggi e dei nostri clienti rinunciando alle spezie, come il chiodo di garofano, che si porterebbe via il gusto della grappa, e alla cannella, un aroma più apprezzato a nord del Gottardo. Aggiungo solo un po' di limone grattugiato» continua Renato. Ad eccezioni dei limoni e delle noci, queste ultime provenienti dalla Francia, «perché qui non ce n'è abbastanza» tutti gli ingredienti sono svizzeri, la maggior parte ticinesi, come il burro, la grappa e il miele. La spampezia va servita a temperatura ambiente per far risaltare il gusto di grappa, burro e miele. Il freddo indurrebbe il burro.

Nel 2012 la Spampezia di Renato Schröder ha vinto la medaglia d'argento al concorso nazionale Swiss Bakery Trophy. Si può acquistare la spampezia direttamente al laboratorio Schröder oppure a Faido presso il Denner e la macelleria Cappelletti, il Crai ad Ambrì, i negozi di alimentari di Rodi-Fiesso e Chironico. Anche il cuoco Alessandro Manfrè attivo al ristorante All'Acqua in Valle Bedretto dal 2005 produce questo dolce tipico (www.spampezia.ch).

Per chi vuole saperne di più il Museo di Leventina a Giornico ha pubblicato *Crèfli e Spampezie, due specialità leventinesi*.



Chi è Renato Schröder

Renato Schröder, 46 anni, ha una formazione di panettiere-pasticciere. Amante dei dolci ha accettato di buon grado di lavorare nell'azienda di famiglia. Il suo regno è il laboratorio di panetteria e pasticceria, ma nei periodi di alta stagione dà una mano anche nel campeggio e nell'annesso ristorante. Appassionato di hockey, è attivo nella squadra dell'Osco, «quando hanno bisogno» e nei veterani di Faido. Lavora sette giorni su sette e in primavera si concede tre settimane di vacanze al caldo. La sua meta preferita è l'Asia.



Esposizione permanente www.doorsystem.ch

DOOR^{SA} SYSTEM

Tel. 091 930 95 75
Fax 091 930 95 77
info@doorsystem.ch

HÖRMANN
Porte • Portoni • Sistemi di chiusura

200m svincolo Bellinzona SUD dir. Polizia

Nuova Sede a Camorino