



il Ceresio
6600 Locarno
091/ 756 01 21
www.ilceresio.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Riviste specializzate
Tiratura: 15'000
Periodicità: mensile



Pagina: 32
Superficie: 58'280 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70229101
Clipping Pagina: 1/2



Una montagna di dolcezze IN VETTA AL SAN SALVATORE

(e.l.) Erano molti gli studenti accolti in vetta al San Salvatore a inizio giugno per presentare – davanti ad un pubblico caloroso, con il direttore della Funicolare Felice Pellegrini a fare gli onori di casa – il progetto didattico che ha coinvolto il Centro professionale di Trevano (nella fattispecie gli apprendisti panettieri-pasticceri-confettieri del terzo anno) e il Centro scolastico per le industrie artistiche di Lugano (con gli studenti della sezione Decoratori 3D).

A questi giovani era stato chiesto di sviluppare un prodotto dolciario innovativo in grado di promuovere ed evocare le caratteristiche del monte, conosciuto in tutta la Svizzera come il «Pan di zucchero del Luganese», anche attraverso il gusto, e di concepire una modalità di presentazione e confezionamento (imballaggio) per il pubblico.

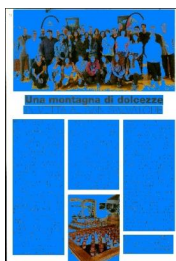
Si è trattato quindi, da parte degli studenti del CPT e del CSIA, di svolgere un lavoro interdisciplinare, all'insegna della stretta collaborazione, grazie anche alla piena disponibilità dei due direttori di scuola, Roberto Valaperta (per il CPT) e Roberto Borioli (per il CSIA), dei datori di lavoro degli apprendisti coinvolti, alla Società mastri panettieri pasticceri confettieri (SMPPC) con il presidente Massimo Turuani e il consulente Giuseppe «Pif» Piffaretti, alla consulente aziendale Monica Rush e al grande entusiasmo dei docenti professionali Marco Pasotti e Marco Zandonella (per il CPT) e di Michel Crivelli (per il CSIA).

Non è la prima volta che la Funicolare San Salvatore sostiene la formazione dei giovani e si mette a disposizione per aiutarli e sostenerli nella loro crescita: dal 1993 elargisce il premio annuale al miglior stu-



il Ceresio
6600 Locarno
091/ 756 01 21
www.ilceresio.ch

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Riviste specializzate
Tiratura: 15'000
Periodicità: mensile



Pagina: 32
Superficie: 58'280 mm²

SAPORI TICINO
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70229101
Clipping Pagina: 2/2

dente della Scuola superiore albergheria e turismo, sezione turismo, e accoglie tra le altre cose studenti per esperienze professionali legate al turismo.

Quest'ultima iniziativa del dolce del San Salvatore è invece nata nell'ambito dei festeggiamenti del centenario della SMPPC del Cantone Ticino, tenutisi lo scorso anno, i cui vertici societari si sono radunati al ristorante Vetta del San Salvatore. In questo contesto è scaturita l'originale idea di assegnare agli apprendisti – che a quel momento erano al secondo anno di formazione – il progetto di creazione di un dolce ispirandosi al monte omonimo. Tutte le sperimentazioni dei ragazzi sono avvenute nelle aziende in cui svolgono l'apprendistato, e questo progetto è stato definito «unico al mondo» dalla consulente Monica Rush, anche lei chiamata in causa per stimolare i ragazzi che si sono cimentati in questa sfida impegnativa, «che ha comportato un lungo iter di conoscenza di questa montagna e la messa a punto di un questionario per rilevarne le caratteristiche emozionali ed organolettiche, cercando poi materie prime in grado di esprimere questa esperienza che ha coinvolto tutti i sensi».

Durante l'incontro in vetta al San Salvatore sono stati presentati e degustati sei dei dodici dolci nati dal progetto didattico, degli apprendisti panettieri pasticceri confettieri Lisa Bianchi, Duilio Gorla, Anna Madrigali, Lisa Marotta, Aramis Sassella, Milena Scolari. Nel corso del prossimo anno al CSIA di Lugano verrà ulteriormente affinato lo studio per le proposte di imballaggio per contenere una o più di queste dolcezze.

Il momento di assaggio di queste prelibatezze dolciarie ha consentito di scoprire, del nostro amato Monte San Salvatore, altri aspetti suggestivi ed emozionali (ad esempio la rotondità, le consistenze diverse, il soffice e il croccante, i sapori più disparati ottenuti con le bacche, gli agrumi e le spezie), che hanno preso per la gola i convenuti e che – vista l'eccellenza e l'originalità di queste delizie – verranno anche

con grande probabilità presentati in settembre a «Lugano città del gusto 2018». In alto, foto degli apprendisti panettieri-pasticceri-confettieri del terzo anno con gli studenti CSIA sezione decoratori 3D insieme al direttore della Funicolare Monte San Salvatore SA Felice Pellegrini (a destra).

