



Dolce alleanza tra Funicolare San Salvatore e studenti di Spai e Csia Quando il Pan di Zucchero stuzzica l'appetito



Una montagna soprannominata «Pan di Zucchero» non poteva che ispirare la creazione di dolci succulenti. L'idea di avviare una ricerca del pasticcino che meglio sapesse evocare «il gusto» del San Salvatore si deve a Felice Pellegrini, direttore della funicolare, il quale in passato ha lanciato la sfida alla Spai, subito accolta dai docenti Marco Zandonella e Marco Pasotti, coadiuvati dai consulenti esterni Monica Rush e Roberto Provana.

Quella che poteva sembrare una chimera – poiché esprimere le prerogative di un monte in termini di sapori non è evidente – è diventata un progetto didattico, che ha impiegato gli apprendisti panettieri-pasticceri-confettieri lungo l'anno scolastico 2017-2018. Il risultato, presentato lunedì in vetta, è splendido: gli studenti hanno esibito un ventaglio di dolci sorprendente, costituito da una decina di creazioni che richiamano il San Salvatore, talvolta mediante l'aspetto formale, talvolta con ingredienti legati alla freschezza montana o al sole che irradia la vetta maestosa. Altri alunni hanno messo l'accento sull'aspetto «sonoro» del dolce, che, ad esempio, nel momento in cui viene tagliato o masticato, scricchiola, ricordando il suono dei rametti che vengono calpestati durante un'escursione.

Tanta creatività, che sarà premiata con degli sbocchi commerciali. Una giuria ad hoc selezionerà una forchetta di dolci da mettere in commercio in Ticino. Ne guadagnano così l'allievo, dato che il suo lavoro viene valorizzato, e il turismo, poiché ogni dolcetto promuove una delle vette più amate del Luganese. E, non passi in secondo piano, tale promozione viene altresì evidenziata dagli studenti del Csia, che hanno realizzato le confezioni per i dolci a dir poco geniali.

Turismo... dolce turismo

Un binomio singolare, quello tra pasticcini e turismo, da cui prende nome il progetto stesso, denominato «Turismo... dolce turismo». Anzi, un binomio addirittura unico, come ha sottolineato Monica Rush, «perché questa iniziativa non ha come scopo quello di mangiare per gustare, ma quello di mangiare per capire. Il cibo viene utilizzato per sentire un marchio, una città, una regione, una montagna, ciò che implica qualcosa di profondo, filosofico e spirituale. E tale caratteristica è unica al mondo».

Emozionato per la riuscita del progetto Felice Pellegrini, anche perché «il sostegno alla formazione dei giovani – ha detto – è da tempo un caposaldo della politica aziendale della Società Funicolare San Salvatore; quindi



un esito tanto positivo, che per gli allievi si pone quale biglietto da visita verso il mondo del lavoro, è motivo di soddisfazione». Del medesimo avviso Massimo Turuani, presidente della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri, Roberto Valaperta e Roberto Borioli (rispettivamente alla direzione del Centro professionale di Trevano e del Csia) nonché Dany Stauffacher (presidente del Comitato organizzativo di Lugano Città del Gusto), il quale si è impegnato a dare visibilità ai prodotti degli studenti sfruttando la rete di Lugano Città del Gusto.

Loris Trotti