

Pasticceria Castelli: maestri del gusto!

In occasione del Salone del Gusto e del convegno mondiale Terra Madre, la Pasticceria Castelli è stata insignita del premio "Maestri del Gusto di Torino e Provincia".

Così, dopo il pastificio di Elio Vigna, un altro rappresentante casellese si è contraddistinto sul campo.

Il premio in questione è, per gli addetti ai lavori, un traguardo importante, perché la selezione è molto rigida e prevede tre livelli distinti e successivi di controlli scrupolosi: quello del gusto, valutato da Slow Food, quello della territorialità e quello igienico-sanitario, giudicato dagli esperti del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.

Solo chi ha le carte in regola, dunque, può fregiarsi del titolo!

Entrando nella piccola pasticceria di via Carlo Cravero, non si può rimanere insensibili alla dolce nuvola che ti travolge: profumo di torte appena sfornate, cioccolato, pasticcini, biscotti.

Un po' storditi, saremo riportati sulla terra dal sorriso di Antonella o Barbara, che si occupano del negozio, mentre nel laboratorio retrostante Livio e Alessandro sono indaffarati nella preparazione di nuove dolcezze.

Viene spontaneo chiedere se, vivendo in una pasticceria ci si abitua al profumo che vi regna, tanto da non sentirlo

più... sarebbe un vero peccato.

La prima a rispondere e a toglierci ogni dubbio è Barbara: "No, quando c'è da assaggiare un dolce lo facciamo sempre volentieri."

Con il cuore più leggero, dopo questa affermazione, passiamo ad un accenno di storia:

La pasticceria Castelli fu fondata dai coniugi Vittorio e Stesina, genitori di Livio, nel 1969 e subito conquistò il palato di molti casellesi, che la domenica dopo la "messa grande" andavano a comprare un cabaret di paste per il dopo-pranzo.

"Questo rito non è mai passato di moda," dice Antonella, moglie di Livio Castelli.

"Chantilly, funghetti e bignole vengono richieste ancora oggi. Sono in molti ad andare a casa con il vassoio di paste in mano."

All'inizio della storia della pasticceria l'assortimento era, forse, un po' più ristretto, ma fin da subito di alta qualità.

Ora sul bancone troneggiano paste di tutti i tipi, mignon alla moda piemontese, più corpose per soddisfare tutti i palati.

Dopo trent'anni, il timone passa nelle mani di Livio, figlio di Vittorio, il quale da sempre ha aiutato il papà, imparando i segreti della lavorazione e appassionandosi al mestiere, anche se in un primo tempo si diploma geometra.

D'altra parte sua moglie Antonella è laureata in filosofia!

"In questi anni sono cambiate molte cose," affermano Antonella e Barbara. La clientela è diventata più esigente, soprattutto nella qualità della merce, più attenta alla cura con cui viene confezionata e poi segue la moda. Per esempio, dopo il famoso film "Chocolat", è molto richiesto il cioccolato al peperoncino... guai a esserne sprovvisti!"

"Sono in aumento anche le richieste di prodotti per celiaci o diabetici, ma non è facile accontentare questi clienti, perché le norme igienico-sanitarie sono molto severe. Noi, per esempio, dovremmo avere un altro laboratorio, con macchinari appositi e lo spazio non c'è," ci dice ancora Antonella.

Quello che non manca a queste due coppie di giovani è la curiosità, la voglia di migliorare:

"Frequentiamo ogni anno corsi d'aggiornamento e poi siamo molto curiosi di provare accostamenti e decorazioni nuove."

Il Salone del Gusto e Terra Madre è stata l'occasione per confronti con colleghi di altre regioni, ma anche di altre parti del mondo.

"Due anni fa racconta Antonella- abbiamo contattato i produttori del pistacchio di Bronte, presidio Slow Food. Ora riceviamo direttamente da loro la pasta lavorata di pistacchio, che utilizziamo per i nostri prodotti. Quest'anno abbiamo iniziato a tessere



contatti con i produttori della Vaniglia de la Chianantla, coltivata nella regione di Oaxaca, in Messico; e con i produttori di cacao, ambedue presidi Slow Food.

Coerentemente con il tema di quest'edizione del Salone del Gusto, cibo buono, pulito e socialmente sostenibile, stiamo cercando, con altri colleghi, di aiutare i coltivatori locali ad essere autonomi, liberandosi dal peso delle grandi multinazionali

che impongono i loro prezzi a proprio vantaggio.

Non è facile, però, perché le norme igienico-sanitarie che regolano l'importazione in Europa, sono molto severe.

L'obiettivo è di insegnare ai contadini di tutto il mondo non solo a coltivare il loro prodotto con mezzi naturali, ma anche a dar loro gli strumenti per una prima lavorazione, nel rispetto delle norme igieniche, per bypassare le multinazionali che

comprano il prodotto a prezzo bassissimo, per lavorarlo e rivenderlo con un guadagno esponenziale.

Sarà una strada non facile, ma siamo in tanti ad averla imboccata, affiancati da Referenti di tutto rispetto, che ci aiutano a districarci tra le leggi sanitarie. Per questo siamo sicuri che, passo dopo passo, ci riusciremo."

Patrizia Bertolo

Produttori salami di Turgia "Decisamente soddisfatti"

Il dott. Andrea Fontana, presidente dei "Produttori Salami di Turgia", non ha dubbi:

"Questa seconda edizione del Salone del Gusto è stata, per noi produttori delle Valli di Lanzo, decisamente migliore di quella passata, soprattutto dal punto di vista logistico.

Infatti eravamo nella stand della Provincia, con gli altri produttori del "paniere", proprio all'ingresso del Salone, dunque maggiormente visibili per i visitatori.

E' sempre una bella esperienza, perché è una manifestazione unica, nel corso della quale si possono intrecciare contatti sia con "addetti ai lavori", sia con nuovi e possibili clienti."

- Dunque un giudizio positivo, il suo. I visitatori sono cambiati rispetto alla prima edizione?

"Direi di sì. Mentre la volta scorsa la gente veniva per curiosità, dato che era una novità, senza però idee precise, quest'anno per la maggior parte dei visitatori è stata una visita mirata. Si erano informati su ciò che avrebbe trovato e soprattutto su ciò che volevano trovare."

- Com'è andata per i nostri prodotti?

"Un successo. Proprio ieri

sera abbiamo tirato le somme e siamo molto soddisfatti. Abbiamo incrementato le vendite. In molti per esempio hanno chiesto il salame di turgia, magari sbagliando stand, per poi venire da noi a comprarlo, perché era quello che volevano, non un altro insaccato."

"Dopotutto- continua il dott. Fontana- la cosa più importante è fare conoscere il nostro prodotto. Abbiamo un disciplinare che rispettiamo, non aggiungiamo additivi, (e di questi tempi è assai raro), e usiamo solo carne di "turgia" vera, anche se, siccome la richiesta è aumentata considerevolmente, non è più tanto facile reperire la carne da lavorare."

- L'esperienza del Salone del Gusto vi ha dato nuovi spunti per continuare la strada fin qui intrapresa?

"Certamente. Il prossimo obiettivo che vogliamo raggiungere è il marchio D.O.P. per il salame di turgia. E' una strada lunga e difficile, che prevede diverse tappe d'avvicinamento. Però è un marchio indispensabile per allargare il mercato a livello nazionale ed internazionale.

Intanto il prodotto deve avere una storia di almeno 25 anni, una zona limitata di produzione, un disciplinare di produ-

zione ben preciso ed un'associazione che lo rappresenta. Fin qua siamo a posto.

Il prossimo passo sarà inoltrare domanda al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, allegando tutta una serie di documentazioni, con un nuovo studio sulla storia del prodotto e sulle tecniche di lavorazione.

Il Ministero vaglierà la domanda e, se la ritiene valida, la inoltrerà alla Comunità Europea a Bruxelles. Dopodiché si attende risposta. Il tutto porterà via, se va bene, dai cinque anni in su e richiederà costi elevati, dell'ordine di decina di migliaia di euro.

Dovremo trovare sponsor che ci aiutino a sostenere la spesa, perché i contributi della Provincia e della Regione non coprono l'intero ammontare della spesa. Però crediamo che sia l'unica strada per allargare i confini della visibilità e siamo anche convinti che sia questo il momento giusto." Il dott. Fontana è stato riconfermato, proprio la scorsa settimana, presidente per i prossimi tre anni. Lo affiancheranno Giuseppe Nepote, come vicepresidente; Albino Bergamino, Giacomo Panero e Giancarlo Castagno, in veste di consiglieri.

P.B.

Giuseppe Clementino e Slow Food "Buono, giusto e pulito"

Come non sentire l'opinione di Giuseppe Clementino, Fiduciario dello Slow Food per la Condotta di Ciriè e Valli di Lanzo, sul Salone del Gusto appena concluso?

"Sicuramente è aumentato l'afflusso di visitatori rispetto alla passata edizione. Ho notato molti stranieri in più e non solo giapponesi, che quelli ci sono sempre.

Probabilmente ha giovato il fatto che Terra Madre ed il Salone questa volta fossero collegati, proprio come spazi, per cui le delegazioni straniere potevano recarsi in visita al Salone. Non viceversa, purtroppo, perché per accedere a Terra Madre, occorre il pass.

D'altra parte quest'ultima era concepita come zona per convegni, interazioni e scambi di vedute per comunità affini, con problematiche simili in punti diversi del pianeta.

Si assisteva quindi a incontri di lavoro, poco appaganti per un semplice visitatore.

E' stato previsto, però, uno spazio espositivo dei prodotti di Terra Madre nel padiglione 3: lì il pubblico aveva la possibilità di vedere, assaggiare e comprare.

Però è talmente in crescita l'interesse per questo appuntamento, che sono mancati spazi espositivi ai presidi nazionali ed internazionali. Infatti sono arrivate molte richieste in più di partecipazione, purtroppo lo spazio era limitato e alcune non

sono state soddisfatte.

Si sta già lavorando per la prossima edizione. Ho parlato con i principali organizzatori e mi hanno assicurato che è allo studio una soluzione per ampliare gli spazi riservati agli espositori e dare più sfogo al pubblico.

Quest'anno, fin dal primo giorno, era quasi impossibile avvicinarsi ai punti d'esposizione; non parliamo della domenica... il parcheggio del Lingotto era al completo!

Mi è parso, anche, che il pubblico fosse più informato su ciò che avrebbe trovato all'interno del Salone, aiutato da una buona logistica: vi erano percorsi tematici, la via del pane, quella del formaggio... nonostante questo, però, ho avuto l'impressione che la gente scegliesse un percorso, sapendo ciò che voleva trovare.

Questo è indice di pieno successo, grazie anche al supporto avuto da televisione e giornali."

- Il motto di questa edizione era: "buono, giusto, pulito", ce lo può spiegare?

"Buono" è fondamentale il diritto di tutti, soprattutto dei poveri, quello di avere cibo buono. Qui si sfata lo stereotipo del socio Slow Food, visto come un goloso benestante alla ricerca continua di prodotti cari e ghiotti. Tutti devono poter mangiare bene ed a prezzi equi.

Giusto: chi produce le

materie prime ha diritto di avere il giusto guadagno per le fatiche, l'impegno e la spesa iniziale profusa. Invece, di solito, sono proprio loro ad essere sfruttati e depredati dai vari passaggi della catena di distribuzione. E' tempo di colmare questa ingiustizia e la cosa positiva è proprio che il mondo si sta muovendo verso una maggior equità.

Pulito: è sotto gli occhi di tutti la gravità della situazione del nostro pianeta. Non si può più far finta di niente. Occorre un'agricoltura ed un'allevamento sostenibile per poter garantire alle future generazioni una vita possibile sulla Terra.

Anche questo punto è ormai ritenuto fondamentale per ottenere un giudizio positivo sul proprio prodotto. Faccio un esempio concreto: la nuova guida dei vini valuta sì la qualità del vino stesso, il "buono", ma anche il "giusto" ed il "pulito", cioè si considera come il produttore coltiva le vigne, rispettando o meno il terreno su cui sono impiantate."

- Venendo ai prodotti delle nostre Valli, come è andata?

"I produttori sono molto soddisfatti. Sono aumentate le vendite e sono cresciuti i contatti con i compratori. Il fatto che tra i Maestri del Gusto ci siano molti artigiani della zona, poi, ci dà speranza per il futuro e orgoglio per la serietà e la maestria con cui essi lavorano."

P.B.

CENTRO
forma e benessere a.s.d.

400 mq climatizzati per il fitness !!

3 sale per la muscolazione e ogni tipo di corso musicale per una perfetta rimessa in forma !!

zona relax con sauna, bagno turco e doccia scozzese

Vi aspettiamo !

Via delle Cartiere 33 - 10072 Caselle Torinese
Info: Tel. 011.991.58.83
e-mail: palestra@centrosportemomenti.it

CENTRO
sport

Via Alle Fabbriche, 126
10072 Caselle Torinese
CAMPI da CALCIO, CAMPI da TENNIS
CAMPI da BEACH VOLLEY

Aperto anche la
DOMENICA SERA !!!

Risto
CENTRO

Tutti i giovedì, cene a tema

LARANCIO

Presso di noi troverai per il tuo corpo il nuovo programma di trattamenti

DECLÉOR !

Prenota la consulenza gratuita !

Promozione doccia solare:
per tutta la stagione estiva dalle 16 alle 18
12 minuti di seduta a soli 7 € !!

Siamo aperti dal lunedì al venerdì con orario continuato dalle 10 alle 20 il sabato ci trovi dalle 10 alle 15

Via delle Cartiere 33 - 10072 Caselle Torinese
Info: Tel. 011.991.58.83