

Madame la Consule, tout d'abord un grand merci pour l'honneur, le grand honneur que vous m'avez apporté et – à travers vous – je veux remercier le Président de la République Française Monsieur Nicolas Sarkozy, l'Ambassadeur de France à Rome, Monsieur Jean–Marc de la Sablière.

Toute ma reconnaissance aussi à la Confédération Nationale du Dessert et des Douceurs et à la Confédération des Glaciers de France représentés ici par leur Président Monsieur Gabriel Paillason, Officier de la Légion d'Honneur et President Fondateur de la glorieuse Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Merci à la France!

Sono profondamente grata alla signora Console e alla Repubblica Francese che lei rappresenta per questo grande onore, che è tanto più gradito e significativo poiché non è stato da me cercato. Negli oltre 30 anni di attività nel settore dolciario artigianale ho fatto solo il mio dovere, ho cercato innanzi tutto di rendermi utile alla Categoria attraverso la nostra, la vostra, rivista PASTICCERIA INTERNAZIONALE, e non solo.

Penso di aver agito in modo propositivo, anzi trascinate, coinvolgendo fin dall'inizio tante persone. E anch'io mi sono lasciata coinvolgere da questo dolce mondo.

Un coinvolgimento che prende vita da una visione costruttiva del giornalismo tecnico-professionale, attraverso un cammino a volte faticoso, a volte esaltante, e soprattutto attraverso la CONDIVISIONE D'INTENTI che si crea quando più persone, operanti in campi affini ma diversi, procedono nella stessa direzione e tendono allo stesso scopo: la valorizzazione della pasticceria artigianale, senza frontiere. Sono stata fortunata a lavorare accanto a pasticceri, gelatieri, cioccolatieri, cuochi italiani, francesi e di parecchie altre nazioni che svolgono la professione più bella del mondo e lavorano con alta professionalità ed entusiasmo. Da loro ho imparato moltissimo e per questo sono grata.

Si trattava di cogliere le istanze della vita di categoria, annotare cronache, intervistare, relazionare su viaggi di lavoro, su novità esposte ai saloni, raccogliere ricette, porre in luce specialità tradizionali e prodotti e tecniche innovative.

Soprattutto occorre suscitare interessi, smuovere l'attenzione dei lettori e delle aziende, infondere energia ed identità al settore.

Tutto questo, fin dall'inizio nella seconda metà degli anni Settanta, richiedeva un forte impegno giornalistico, umano ed anche fisico. Se si voleva valorizzare occorreva ILLUSTRARE, descrivere, motivare, ampliare panorami, considerare realtà stimolanti fuori dai nostri confini.

E qui entra in gioco la Francia.

Che ruolo ha avuto la Francia nella mia professione e, prima ancora, nella mia vita?

Un ruolo veramente grande.

La mia formazione, a partire dall'adolescenza, è stata improntata dallo studio del francese; mi muovevo, piena di curiosità alla conoscenza della grande Civilisation, poi alla facoltà di Lettere Moderne, la scelta del francese come materia principale, per giungere alla tesi in cui dovevo trattare la nascita (la poetica) del romanzo francese del Seicento, che io svolsi in chiave comparativa poiché dimostrai l'influenza del Tasso, in particolare attraverso il suo *“Discorso del poema hero-*

co”, sulla formazione del nuovo genere letterario, cioè sul romanzo quale evoluzione dal poema epico.

E proprio qui iniziai a capire le connessioni, le interazioni tra due culture vicine, ma fortemente caratterizzate.

Questo fatto di cogliere le reciproche influenze, così arricchenti, prima viste in campo letterario, mi predisposero, in un certo senso, a percepire le interazioni che ritrovai alcuni anni dopo – agli inizi del lavoro con PASTICCERIA INTERNAZIONALE – nel mondo dolciario artigianale delle due nazioni. Ben presto compresi l'importanza di questi interscambi quali fattori di vivacità, di stimolo reciproco.

Ma c'è ancora un altro aspetto formativo, questa volta già in chiave gastronomica, che ho sperimentato a Lione, inizio anni Sessanta, durante un periodo di interscambio quando mi fu assegnato dall'Università di Torino un posto da assistente di lingua italiana presso il Lycée Mazon di Lione. Finalmente in Francia, affidata a me stessa, risorse minime, economie pazzesche, ma alla domenica con la due cavalli di Suzanne, titolare della cattedra di inglese, andavamo a deliziarci con l'ottima cucina locale e così scoprii la Cuisine des Mères.

Nei nostri giri andavamo anche a Collonge au Mont d'Or dove – proprio nel 1961 – Paul Bocuse iniziava la sua strabiliante carriera nel ristorante di famiglia, ogni tanto facevamo delle puntate da Bernachon, dove imparai ad apprezzare il buon cioccolato. Inoltre ho un ricordo indelebile degli ottimi croissant *pur beurre*.

Ho voluto delineare questi anni giovanili, permeati di aspetti di cultura e di vita francese, perché rappresentano il substrato di esperienze che ho riversato – trasposto – in PASTICCERIA INTERNAZIONALE, dal marzo 1978, anno della sua fondazione, nell'ambito della Chiriotti Editori che mio marito giovanissimo – nel 1950 – creò con il padre Ottavio, dando vita alla prima rivista TECNICA MOLITORIA, ora portata avanti da mia figlia Chiara. Dopo alcuni anni, accanto a Giovanni, giunse il fratello Giuseppe.

Non a caso è stato scelto il titolo INTERNAZIONALE alla rivista dedicata alla pasticceria, proprio per indicare l'apertura che si intendeva dare alla pubblicazione che doveva illustrare la realtà della pasticceria italiana e tenere in forte conto quella di altre nazioni. Ovviamente la prima era la Francia, non solo perché geograficamente la più vicina e raggiungibile, ma perché rappresentava una realtà di alto profilo, assai stimolante per i lettori, già allora ricca di eventi, concorsi e saloni. Si delinearono subito due direttrici su cui lavorare: porre in luce gli aspetti tecnici, igienici, legislativi, macchine, attrezzature, novità di laboratorio, ricette, metodologie innovative ma anche dedicare profonda attenzione per la cultura professionale.

Il primo libro importante che presentai fu *LE LIVRE DE RECETTES D'UN COMPAGNON DU TOUR DE FRANCE*, nel 1978, di Yves Thuriès. Fu un incontro significativo quello con Thuriès, perché al di là delle interessanti ricette, conobbi un aspetto importante che contraddistingue l'artigianato francese nel suo insieme, nelle sue varie sfaccettature, ed in particolare quello dolciario: il COMPAGNONNAGE, che è una delle chiavi della forza sempre attuale dell'artigianato in Francia. Il compagnonnage, in poche parole è: sostegno e trasmissione del sapere e del saper fare attraverso l'attenzione concreta data ai giovani da parte di coloro che già esercitano e hanno scelto di essere Compagnon du Devoir.

La realtà francese con cui venivo in contatto era molto varia e offriva esempi stimolanti cui ci siamo ispirati, per lanciare in Italia iniziative quali la Coppa Italiana della Pasticceria Confetteria, nata nel 1980 a Torino nell'ambito del MIAD, da una felice intesa tra l'Azienda Agrimontana e PASTICCE-

RIA INTERNAZIONALE, sull'esempio della Coupe de France, organizzata all'Intersuc di Parigi fin dal 1967. E' stato il primo evento di grande rilevanza italiana ed internazionale.

L'Italia apriva le porte a colleghi di varia nazionalità in un contesto altamente professionale. Giunsero a Torino 78 concorrenti.

La prima edizione dal 17 al 21 maggio 1980 fu vinta da Gabriel Paillason, seguito da Achille Brenna e da Renato Scalenghe. Nel 1982 i concorrenti furono 110.

Gabriel aveva presentato una splendida opera in zucchero intitolata *La cigale et la fourmie*. Il sodalizio di idee e la condivisione di intenti con Gabriel Paillason datano da allora.

Intanto sorgeva a Rimini il salone della Pasticceria e Gelateria che, negli anni, ha assunto un'importanza sempre più vasta fino a imporsi tra i più importanti saloni mondiali. Ho collaborato parecchio per la realizzazione dei concorsi, i Sigep d'Oro e per le giornate internazionali che portarono alla ribalta grandi nomi come Escriba, Ponée, Paillason, Grollet, Bellouet, Cambrosio, Tonti, Lackner e i fratelli Oberweiss.

Poi è stata la volta di SIAB a Verona e nei primi anni abbiamo organizzato con il maestro Scolari il Laboratorio Centrale con l'appoggio dei pasticceri di Verona.

I saloni sono stati e sono una grande fucina di idee e di eventi che fanno corona al preminente aspetto commerciale.

In Italia abbiamo assistito alla nascita delle scuole superiori di perfezionamento in cui, accanto a maestri italiani, si avvicendano docenti stranieri, tra cui francesi, mentre esperti pasticceri italiani vengono chiamati ad insegnare all'estero.

E non dimentichiamo l'altra metà della pasticceria. Sull'esempio della Francia e della Spagna, ho iniziato a dedicare articoli al confezionamento e alla vetrinistica sin dal 1983 con la rubrica "Per Lei, Signora", evidenziando il ruolo della donna in pasticceria, della sua dignità e professionalità. Ben presto nacque a Torino il Gruppo delle signore pasticciere, presieduto da Giusi Gertosio, seguito da Milano. Ora, a livello nazionale, è attiva l'Accademia Stile Conveit, presieduta da Annamaria Lovatti. Anche nel settore confezionamento gli interscambi Francia-Italia sono stati molto vivaci, con dimostrazioni reciproche a Torino, Lione, Parigi e Milano.

Maestre italiane sono state più volte invitate ai Convegni Nazionali Francesi: ricordo ad esempio quello di Nancy con Annamaria in cui fungevo da interprete.

Punti focali per la valorizzazione e trasmissione dei valori dolciari artigianali sono le Associazioni, tutte presenti in sala, da quelle di ampiezza mondiale cioè i Relais Desserts, in cui l'Italia fa parte con nomi eccellenti, a quelle nazionali quali il Conpait, rappresentato dal presidente Federico Anzellotti; all'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, sorta nel 1993, qui rappresentata dal suo presidente Gianni Pina, al CoGel-Fipe, presieduto da Giancarlo Timballo, fino ai gruppi regionali o provinciali, e cito gli Amici del Cioccolato di Cuneo con la loro presidente Giovanna Chionetti qui presenti, e l'Associazione Duciezio presieduta da Salvatore Farina, che ci è vicino con l'amichevole pensiero. Saluto anche la Confraternita del Sambayon e dei Noaset.

Il 1989 è un anno fondamentale per la Francia e per tutte le altre nazioni. Nel 1989 prende il via – dalla volontà e dalla tenacia di Gabriel Paillason, con il sostegno di Valrhona e di Sepelcom – il massimo evento mondiale, la Coupe du Monde de la Patisserie di Lione che costituisce un centro propulsore, generatore di altri eventi.

La Coupe di Monde è cresciuta come un albero maestoso i cui frutti fecondi si sono sparsi nei 5 continenti e non è un'iperbole, facendo sorgere – anche in America e in Asia – vari Club nazionali che operano in sintonia con Lione.

Dopo lo splendido oro vinto dall'Italia nel 1997 – con la squadra Biasetto, Mannori, Beduschi, allenata da Iginio Massari – il terreno è diventato favorevole per la nascita, nell'aprile 2000, del Club Coupe du Monde – Selezione Italia, presieduto da Luigi Biasetto, ed io sono fiera di essere tra i fondatori. Il Club è mosso dagli stessi intenti ispiratori della Coppa di Lione e, pur con risorse limitate, seleziona ed allena ed ha al suo attivo due bronzi ed il recente argento e qui in sala ci sono i vice campioni del mondo in carica: Dalmasso, Cortinovis, Longo, che il loro presidente presenterà tra poco.

La moltiplicazione dei frutti della Coppa del Mondo non è ancora finita. Sull'onda dell'evento di Lione è sorta, nel 2003, la Coppa del Mondo della Gelateria di cui Gabriel Paillason è stato il primo Presidente d'onore. L'organizzazione – presieduta da Giancarlo Timballo – è opera di un gruppo di professionisti di grande volontà e talento.

L'Italia ha riportato l'oro due volte e, nell'ultima edizione di quest'anno è stata la Francia a salire sul gradino più alto, con Luc Debove, Hervé Dartois e Thierry Ramas, capitanati da Jean-Claude David.

Ora sono lieta di annunciare un nuovo evento di portata mondiale che qui celebra il suo battesimo ufficiale. Nel 2011 prenderà il via, a Sigep, la prima edizione del CAMPIONATO MONDIALE PASTICCERIA JUNIORES, dedicato ai giovani under 23 e sostenuto dalle varie associazioni italiane TUTTE UNITE e da PASTICCERIA INTERNAZIONALE.

Perché tutto questo fervore organizzativo, nonostante difficoltà e fondi sempre limitati e difficili da reperire? Nonostante le molte ore impiegate dagli allenatori e dagli allenandi, trasferte stancanti, sacrifici di tempo? Non certo per desiderio di show, di esibirsi in pubblico. E' vero che queste gare di rilievo mondiale rappresentano un grande spettacolo, ma – sull'esempio della Coupe du Monde – l'organizzazione è finalizzata alla valorizzazione dell'arte dolciaria, alla trasmissione del sapere e del saper fare. In queste grandi arene in cui i box – veri e propri mini laboratori che ospitano le squadre in gara – sono circondati da spalti gremiti di spettatori, tutti professionisti che – in un tifo da stadio educato – vanno per imparare, per fare proprie le ultime tecniche, per cogliere l'avanguardia delle idee, per incontrare e ritrovare colleghi di ogni dove, in una parola per rinsaldare vincoli di amicizia e per cercare spunti di miglioramento.

In questi mega punti d'incontro regna la tensione a dare il meglio di sé, emergono nuovi talenti che, a loro volta, trasmetteranno e coinvolgeranno altri colleghi più giovani.

Attualmente i vincitori dell'ultima tornata (gli argenti) con altri esperti, coordinati dal presidente del Club, allenano i tre pasticciere selezionati che formano la squadra in gara il prossimo gennaio al

Mondiale di Lione. Gli allenamenti avvengono a Brescia, a Cast Alimenti, scuola di iniziazione ed alto perfezionamento.

Voglio sottolineare la centralità della scuola: scuole per adulti, scuole professionali per ragazzi, gli IPSSAR, cioè gli istituti alberghieri di cui a Pinerolo abbiamo un ottimo esempio con l'Alberghiero Arturo Prever, che qui rappresenta idealmente tutti gli Alberghieri d'Italia.

Scuole come fucine di cultura. Punti focali per la trasmissione del sapere e, nel nostro caso, del saper fare. Voglio evidenziare l'importanza della formazione a bottega, della formazione continua, del ruolo dell'eterno apprendista.

Sapere è potere. Si vince con la competenza che non si conquista una volta per tutte, ma si persegue con umiltà e tenacia durante l'intera vita professionale.

Questa sintesi del sapere e del saper fare, tratto distintivo dell'artigianato di qualità, nelle sue varie sfaccettature, è uno degli aspetti che, da sempre, mi affascina. Riflettendo su questo aspetto, mi sono riemersi ricordi di Giordano Bruno, il più inquietante dei filosofi del nostro Rinascimento (rogo 17 febbraio 1600), che ha sottolineato il nesso stretto tra l'intelletto e le mani. No all'intellettualità sterile e parolaia. No alla manualità penosa. Con il lavoro intelligente, con la manualità dell'intelletto e l'intellettualità delle mani l'uomo costruisce la sua storia, e la sua dignità appunto attraverso l'intelligenza operativa di cui l'artigiano è un fulgido esempio.

In questo mare agitato, in questo clima rissoso, talvolta immorale, coloro che esercitano con onore e laboriosità i vari mestieri artigianali contribuiscono a mantenere la rotta, rappresentano la parte sana della nostra società. Le piccole aziende, per lo più familiari, producono occupazione, specializzano i collaboratori, nobilitano i prodotti della nostra agricoltura.

Il cuoco, il gelatiere, il pasticciere, non realizzano soltanto bontà, non si limitano a stuzzicare il nostro palato, ma così facendo interpretano la tradizione, attualizzandola.

A chi studia il settore e lo considera nei suoi aspetti più profondi non sfugge questa dinamica. Gli artefici di quelli che un tempo venivano definiti "mestieri di bocca" (ed è bello mantenere questo termine) conservano ciò che di buono ci viene tramandato, adeguandolo, facendo così progredire l'arte e la scienza gastronomica, che sono un aspetto importante del ben vivere, della vita sociale.

La tradizione in evoluzione è il risultato della perenne ricerca del nuovo. Questo è il profondo significato dell'arte gastronomica e dolciaria, della passione per la ricerca di un gradevole compiacimento per i cinque sensi. Sempre attenti ad un armonico equilibrio tra tradizione e innovazione, senza ignorare la rassicurante voglia del passato e senza cedere troppo alle tentazioni di una sterile spettacolarizzazione della cucina, della pasticceria scientifica o molecolare o della cucina progettuale (food design), come sottolinea il prof. Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina.

La tradizione rimane la base salda su cui agire per innovare.

Noi siamo nani sulle spalle dei giganti, per usare un aforisma di Bernardo di Chartres, filosofo del 12° secolo. Adesso noi possiamo vedere (sempre che lo vogliamo) più lontano di coloro che ci

hanno preceduto, non grazie alla nostra statura o all'acutezza della nostra vista, ma perché – stando appunto sulle loro spalle – siamo più in alto di loro.

Noi possiamo fare più cose e vedere più lontano grazie ai nostri maestri del presente e del passato e qui faccio memoria dei colleghi che non sono più fra noi, ma hanno lasciato una forte traccia di professionalità e umanità. Cito tre nomi per tutti: Alessandro Forbicini, Luciano Pennati e Robert Schicchi, che ci hanno recentemente lasciato. In tutti questi anni ho avuto il privilegio di condividere l'amicizia, conoscere e far conoscere persone, anzi personaggi indimenticabili di cui custodisco un grato ricordo e da cui ho imparato tanto.

Forti del loro loro esempio cerchiamo di non guardare solo in una direzione, allarghiamo l'orizzonte a 360 gradi, spostiamoci per avere visioni diverse, formiamo interscambi e, nel contempo, stiamo saldi sulle nostre radici, tanto più saldi quanto più le conosciamo.

E questo significa anche studio della letteratura gastronomica, che sarebbe bene attuare fin dalle scuole superiori, cogliendo anche le influenze tra opere e autori di nazioni diverse.

E qui torniamo al tema iniziale degli stimoli reciproci tra culture e civiltà del ben vivere, del convivere e del ben mangiare.

Le influenze seguono i corsi e i ricorsi della storia in un'ottica di reciproco arricchimento. Di qui emerge la forza della parola scritta: una professione non documentata rischia di non esistere. Non basta la tradizione orale, il tramandare tecniche e gesti; senza testi scritti dal Medioevo in poi non avremmo traccia delle grandi stagioni della Gastronomia.

Nel nostro piccolo, attraverso pagine e pagine di PASTICCERIA INTERNAZIONALE e volumi tecnici, abbiamo contribuito ad aprire le porte, ad illustrare, ad intrigare... a creare dei ponti ideali.

Grazie soprattutto alla collaborazione di tanti esperti pasticceri ed anche all'intesa con i colleghi della stampa professionale estera. Rimanendo nell'ambito francese, molto stimolante è stata ed è la collaborazione con Guy Urbain, fondatore e direttore di CHOCOLAT E CONFISERIE MAGAZINE e "padre" dell'Intersuc di Parigi, un giovanotto ora novantenne, interprete di un concreto giornalismo propositivo. E ancora con Serge Sender, l'Ecole Lenôtre, l'Ecole Supérieure di Yssingeaux, Stephane Klein.

Da soli non si va molto lontano, è il gioco di squadra quello che fa avanzare.

Comporre la rivista è come comporre un mosaico, ordinare le tante tessere secondo un disegno, un progetto ben stabilito, che cambia ad ogni numero. E' un prodotto maison, portato avanti con spirito di artigianalità, perciò sento forte l'analogia con il lavoro di laboratorio.

Qui, in questa sala storica, tanto significativa per noi pinerolesi, questa sera regna un'atmosfera di amicizia che mi avvolge.

E' un momento solenne, ma privo di fredda formalità, in cui si celebra lo spirito di appartenenza. Questo è il momento della tenerezza e dell'orgoglio.

Ringrazio dal profondo del cuore la Francia per tutto ciò che mi ha insegnato, per le opportunità di cultura, lavoro ed amicizie che mi ha offerto e per questo onore grande che il Presidente M. Nicolas Sarkozy mi ha concesso e di cui cercherò sempre di essere degna.

Signora Console, questa ambita onorificenza rappresenta per me un punto d'arrivo molto importante ma è anche un punto di partenza, di ri-partenza, uno stimolo a non sottrarsi, nonostante tutto, dall'esercitare funzioni positive sulla categoria senza frontiere.

Questo è il momento dell'ampia condivisione e dei ringraziamenti:

senza i miei genitori non avrei imparato il senso del dovere ed in particolare l'amore per i libri e l'umiltà di fronte al sapere, che mi ha insegnato, con l'esempio, mio padre. Senza Giovanni la rivista non sarebbe mai nata.

Senza Livia, i collaboratori e la sua splendida redazione PASTICCERIA INTERNAZIONALE ora non sarebbe così viva e vitale. Ma soprattutto senza di voi pasticceri, il nostro lavoro sarebbe privo di scopo.

Questa onorificenza che la Repubblica francese – attraverso la Signora Console mi dedica, la voglio condividere con la mia famiglia, con la famiglia di Giuseppe, con i collaboratori della Chiriotti Editori, con tutti voi carissimi pasticceri francesi e italiani venuti da ogni dove, con la mia città, in primis con il sindaco, e con le amiche e gli amici tutti. In particolare la dedico ai miei nipotini: Alessandro, Matteo e Marco e a quelli che verranno.

Essere Chevalier de la Legion d'Honneur è un onore e un impegno, poiché mi rinsalda nel senso del dovere del dare e del fare.

Il mio attuale stato di salute mi impone molte restrizioni e lunghe pause per recuperare le forze, ma nonostante tutto, io mi sento viva e continuerò ad occuparmi di vari aspetti per la difesa e valorizzazione della categoria soprattutto legati alla Coppa del Mondo di Lione e ai giovani.

Tutto questo facendo leva sulla collaborazione, sull'intesa, che è tanto più proficua quanto più è allargata, priva di pregiudizi e di barriere, animata da ideali che si traducono in azione, in favore della qualità artigianale, della soddisfazione del cliente, in favore della formazione delle giovani leve, in difesa dell'artigianalità.

Impariamo a condividere, a far gioco di squadra (quello che i francesi chiamano *jouer collectif*), ecco le condizioni di uno sviluppo duraturo. Allontaniamoci dal concetto "ognuno per sé" per realizzare lo stile "vivere insieme".

Concludo con un'immagine, forse un po' idilliaca – ma non dobbiamo dimenticarci di sognare – tratta da una pubblicità uscita in Francia negli anni '80-90 che recitava:

Si tous les patissiers du monde se donnaient la main

Se tutti i pasticceri del mondo, con le loro candide divise, si dessero la mano, vivremmo in una realtà piena di pace, piena di dolcezza.

Merci à la France!

Emilia Coccolo Chiriotti