

IN RICORDO...



È il giugno 1980 quando **Alessandro Forbicini** telefona per la prima volta in redazione. Una voce calda, piena di entusiasmo, inizia a parlare di pasticceria, materie prime, pasta frolla... Alle parole seguono subito gli scritti e prende il via una collaborazione coinvolgente con noi e con i lettori, che ravvisano subito in lui una persona amica, competente e prodiga di insegnamenti concreti, aperta ad un dialogo costruttivo. Nell'ottobre di dieci anni dopo, il primo incontro al Pabogel di Roma e **Forbicini** firma l'articolo "Lavorazioni a vista a Roma", che inizia con questa frase: "Tralascio la descrizione del difficile e fortunoso inizio dei lavori al laboratorio centrale per parlare subito delle brillanti e molteplici dimostrazioni...". In questo incipit è racchiuso lo spirito del Maestro: mai polemiche o recriminazioni (in

quell'occasione le difficoltà furono esagerate!) e attenzione rivolta alla positività professionale, ponendo in risalto non il suo ma il lavoro dei colleghi che, in quell'occasione sono Pozzati, Di Paolo, Naggi, Pezzali, Proietti, Grossi, Bonanni, Gallegani e Boscolo.

La sua rubrica "Il Taccuino del Pasticciere" assume una cadenza regolare e si rivela sempre più utile ed apprezzata dai colleghi. **Purtroppo, questo splendido dialogo si è interrotto lo scorso 10 dicembre con la prematura scomparsa del Maestro.**

Le sue non erano semplici ricette, erano piccoli trattati tecnici, da cui emergeva sempre la sua profonda umanità, redatti con il desiderio di nulla omettere, di dare quanti più chiarimenti possibili, senza mai abbandonarsi ad atteggiamenti di superiorità. Diceva spesso, "La cosa che più mi preme è essere utile alla categoria, è difendere la tradizione, le nostre impareggiabili materie prime, la nostra meravigliosa frutta; non dobbiamo mai stancarci nella ricerca, forti dell'ausilio delle nuove tecnologie, senza però mai tradire le nostre origini". "Attraverso la mia rubrica io do consigli ma imparo anche molte cose". La sua professionalità era potenziata anche da seri studi sui migliori testi del settore che formavano la sua biblioteca fin dai primi anni dell'apprendistato. La lettura, come la scrittura, per lui era alimento indispensabile.

Efficace, modesto, determinato, inesaurevole nel suo entusiasmo contagioso, Forbicini era instancabile nel comunicare con i colleghi, nel dedicare loro tempo anche attraverso lunghe telefonate (cosa che pochi accettano di fare!). La sua passione si esprimeva nella profonda cultura dolciaria, nello sperimentare, raccogliere ricette e insegnare attraverso le pagine di "Pasticceria Internazionale" e, di persona, nei numerosi corsi svolti nella sua carriera ultrasessantennale e, negli ultimi anni, in collaborazione con il Conpaiz Lazio e Massimo Chierico che, dal Maestro, ha raccolto tanti insegnamenti di vita e di professione.

La rubrica "Il Taccuino del Pasticciere" continuerà ancora su alcuni numeri per condividere con i lettori tutte le ricette e i consigli che il Maestro ci aveva inviato, quando già la malattia procedeva inesorabile, a testimoniare la sua dedizione al settore: la passione di una vita per le cose buone (anche in senso morale) fatte bene.

Chi volesse ripercorrere o conoscere la vita di **Alessandro Forbicini** può visionare l'articolo su www.pasticceriainternazionale.it alla voce "I nostri collaboratori".

E.C.C.

La direzione e la redazione della "sua rivista" condividono il dolore della signora Anna e di Laura, Rodolfo e Leonardo.



La cosa più bella che mi poteva capitare è incontrare **Alessandro Forbicini**. Peccato, avrei voluto scrivere queste parole quando lui era ancora vivo e non adesso con le lacrime agli occhi, perché lui non c'è più. È vero, non pensavo di arrivare a 50 anni e piangere come un bambino per la morte di un amico vero, anzi "di un padre". **Alessandro** è stato il

mio papà in pasticceria ed ha messo a mia disposizione tutto il suo sapere. Quante cose abbiamo fatto insieme, peccato sia durato così poco. Sono passati 15 anni e mi sembra ieri quando ho incontrato **Alessandro**, e la passione comune per la pasticceria ha fatto nascere una vera amicizia; ho potuto imparare molto sia come pasticciere e soprattutto come uomo:

non l'ho mai sentito parlare male di un collega o lamentarsi di quel lavoro che lui aveva nel sangue e che gli aveva dato tutto dalla vita. Infatti, anche la famiglia, la sua stupenda moglie, l'aveva conosciuta lì!

Potrei scrivere mille aneddoti su di lui ma non servirebbero a descrivere la sua grandezza umana e professionale. Negli ultimi tempi stava male ma quello che gli mancava di più era il suo lavoro di pasticciere e non smetteva mai di pensare a nuovi prodotti.

Passata la prima fase della malattia, si sentiva meglio e abbiamo fatto insieme un corso di pasticceria; sembrava rinato e con entusiasmo sperimentava ricette nuove, perché nel nostro mestiere, diceva, non si finisce mai di imparare e offriva a tutti il suo sapere con umiltà senza chiedere niente in cambio ma solo per la passione di insegnare.

Quanti consigli ha dato a tutti per telefono e quanti problemi ha risolto a noi pasticceri, molti infatti conoscevano solo la sua voce...

Voglio ricordarlo ancora quando dopo una giornata di lavoro diceva a mio figlio: "Daniele, ancora non abbiamo fatto niente, adesso cominciamo a lavorare", perché lui non smetteva mai e dovevo dirgli "basta". La mattina mi aspettava fuori il laboratorio, per lui il vero pasticciere deve iniziare presto il suo lavoro perché la mattina rende di più.



Ho conosciuto il signor **Forbicini** nel periodo successivo all'alluvione di Firenze del 1966, in occasione di una sua visita presso il laboratorio di un mio carissimo amico, titolare della Pasticceria Tebro di Spoleto, con il quale aveva avuto l'opportunità di lavorare in gioventù, come operaio, presso un importante laboratorio di Roma.

Notai subito la chiara passione per la ricerca pura dello sviluppo della pasticceria artigianale, in quanto avendo in quel periodo avuto campionate di contenitore per torte semifredde, si sviluppò un discorso sull'argomento che portò in seguito a notevoli opportunità di mercato. Tra le altre sue specialità, **Forbicini** aveva un talento particolare per il semifreddo all'italiana.

Mi colpì in particolare la conoscenza profonda della pasticceria di base,



Ho conosciuto **Alessandro** quando, poco più che ventenne, rilevai la sua pasticceria a Marino Laziale. Leggevo già i suoi scritti su "Pasticceria Internazionale" e mi aspettavo quindi un grande Maestro Pasticciere, ma nella pratica del lavoro e nella quotidianità delle cose si è dimostrato anche un grande Maestro di Vita.

Abbiamo collaborato per diversi anni e la gioia e l'entusiasmo che **Alessandro** metteva in tutto quello che facevamo è il ricordo più forte e più bello che ho di lui. Ogni giornata di lavoro, anche le più pesanti, diventavano un soffio leggero da cui trarre energia per continuare ed arrivare a sera stanchi ma felici.

Negli ultimi anni ci sentivamo con meno frequenza, ma ogni volta che ci telefonavamo mi sembrava di averlo lasciato da pochi minuti. Si ritorna-

Un grandissimo lavoratore che non disdegnava qualsiasi tipo di produzione, faceva tutto con amore e professionalità: sia arrotolare un cannoncino di sfoglia o decorare una torta all'italiana. Che fortuna e spettacolo vederlo lavorare! Quante cose ho potuto imparare, ogni mia richiesta diventava per lui un piacere nel mettersi a mia disposizione.

Quando facevamo i corsi in associazione lui partecipava sempre con discrezione, ascoltando tutti e non entrava mai in polemica con nessuno, non metteva in imbarazzo i colleghi ma si metteva sempre a disposizione di tutti. Veramente un signore della pasticceria e nella vita.

Alessandro, sei arrivato in silenzio nella nostra storia e sei andato via senza disturbare nessuno, lasciando un grande vuoto.

Sentiremo la tua mancanza.

Alessandro, non finiremo mai di pensarti e faremo di tutto per non far morire le tue ricette, che hai scritto dopo tante esperienze e tante fatiche. Speriamo di incontrarci nell'aldilà per prendere un caffè e per fare insieme un buon dolce.

Mi manchi e ci manchi tanto,

il tuo amico
Massimo Chierico

non trascurando elementi di innovazione e sviluppo degli stessi, cercando di rimanere il più possibile legato alla tradizione territoriale, e a quanto in quel periodo era disponibile sul mercato.

Col tempo ho notato la passione con la quale egli parlava di pasticceria e la semplicità con la quale effettuava sempre il suo operare. La modestia nell'esprimersi fotografava il suo pensiero e la sua filosofia di vita.

Tante volte parlando di qualche nuovo prodotto reperibile sul mercato, era per lui motivo di ricerca, vincolata sempre ad esperienze passate, ma proiettata nello sviluppo di nuovi obiettivi. L'amore con il quale dava risposta ad ogni richiesta di chiarimento nella produzione di qualche specialità traspariva nel dialogo sull'argomento di discussione.

Angelo Sodero

va immediatamente a parlare di impasti, di nuovi prodotti, di stampi e di ricette: il suo trasporto per questo lavoro era incredibile!

Forse non ho mai ringraziato abbastanza **Alessandro** e sua moglie **Anna**, ma non sarei il professionista e l'uomo che sono oggi senza averli incontrati sul mio cammino.

Alessandro vivrà per sempre in quella parte del mio lavoro che è fatta di fatica, gioia e soddisfazioni immense, semplicemente per una torta riuscita bene o un complimento in più da parte di un cliente soddisfatto, ed ogni volta che penserò a lui, già lo so, sarà con un sorriso pieno d'affetto e di riconoscenza.

Marco Rinella
Cristalli di Zucchero