

IN RICORDO

DI ROBERT SCHICCHI

Carissimo Robert,

“Non preoccuparti, ti chiamerò, appena finita la cura. In fondo sono solo iniezioni...”. Così mi hai salutata nell’ultima telefonata.

Invece mi ha chiamato Monique, tua moglie, per dirmi che eri in coma e... non c’era più nulla da fare. Sei spirato il 15 marzo.

Ancora nell’ultima telefonata mi hai ricordato quella visita che tu facesti in redazione nel 1985. Arrivasti all’improvviso: “Ero in vacanza a Isola 2000, ho attraversato il Colle di Larche, verso Cuneo, ed eccomi qui”. Io ti dissi “C’est le bon Dieu qui t’envoie, è il Cielo che ti manda” (tra di noi abbiamo sempre parlato un misto di francese e italiano). Dopo la scomparsa di Renato Scalenghe, che aveva fatto rinascere in Italia il gusto per la lavorazione dello zucchero, tu eri la

persona adatta a continuare nel suo solco e diffondere quest’arte e non solo.

Accettasti subito con entusiasmo la proposta. Iniziarono così, già nell’ottobre 1985, i tuoi primi corsi all’Arte Bianca di Torino, in contemporanea con quelli



Nello stand di “Pasticceria Internazionale” a Sigep 2008.

svolti dal maestro Guido Bellissima. Due modi eccelsi di interpretare lo zucchero d’arte. E i discepoli accorsero, da Torino, St-Vincent, ma anche da Treviso.

L’allora presidente dei pasticceri Epat, Mario Cicogna, presentando il programma 1986, sottolineava l’orgoglio per Torino di porsi come capofila dell’insegnamento dolciario artigianale.

Negli anni, con la tua alta professionalità, il tuo modo di comprendere e rispettare gli allievi, il tuo carattere gioviale e il tuo entusiasmo trascinate ti sei inserito sempre più saldamente nel cuore dei tuoi colleghi italiani, moltiplicando corsi e dimostrazioni in viepiù numerose città da nord a sud. Hai svolto consulenze personalizzate in laboratori privati e sei stato docente stimato e amato nelle migliori scuole italiane. Frattanto continuavi la tua attività in Francia, prima nella tua scuola di Marsiglia, poi dopo il 1990 come stretto collaboratore della Coupe du Monde de la Pâtisserie, affiancando il presidente Gabriel Paillason e colleghi del Club nel-



La sua celebre macchina da cucire in zucchero, medaglia d’oro alle Olimpiadi della Pasticceria di Francoforte, nel 1984.

l’organizzazione delle selezioni delle squadre in Europa.

La passione, quotidianamente alimentata dallo studio e dalla ricerca verso forme migliori, ti ha spalancato le porte verso mondi in cui tu, col tuo perenne sorriso, hai lasciato un segno indelebile, al di là di ogni frontiera. La poliedricità della tua cultura e pratica dolciaria ha favorito tuoi insegnamenti in più campi: dallo zucchero al cioccolato, dalle monoporzioni alle torte moderne, dalle mignon ai semifreddi, dalla produzione quotidiana alle fantastiche torte nuziali che sapevano unire l’armonia delle composizioni classiche ispira-



La torta monumentale realizzata nel '92 per il matrimonio della figlia Cathérine.



Docente all'Arte Bianca di Torino, 1986; al centro con Gertosio al 2° Pageb di Torino, nel 1986.

te dal grande Carême, alle morbide e sinuose decorazioni moderne. Tu, caro Robert, hai conosciuto molto presto la realtà del lavoro nella panetteria paterna a Marsiglia, città che ti diede i natali nel 1934 e in cui erano emigrati dalla Toscana i tuoi nonni. Dopo il conseguimento del C. A. P. (Certificato di Attitudine Professionale) ed il servizio militare ed ancora alcuni anni nella bottega paterna, ti sei specializzato sempre di più nella dolceria fino a diventare, nel 1959, chef pâtissier presso M. Lambert. Poi ti sei appassionato al mondo del gelato presso Aymard, per approdare poi alla guida del laboratorio di Desmoulin a Marsiglia e di Villedieu a Nizza e da Pasquet fino all'83. Ma il richiamo dell'insegnamento diventa sempre più forte e diventi docente al Lycée Hotelier di Marignan, nei pressi di Marsiglia, insegni anche in Giappone e fondi la tua scuola privata. Nel frattempo, le partecipazioni ai concorsi e le vittorie si moltiplicano; tra tante cito solo l'oro di Francoforte per la tua celebre macchina da cucire in zucchero.

Poi inizia il tuo "periodo italiano". Da quel giorno di settembre 1985, in cui prese il via, attraverso "Pasticceria Internazionale", il tuo percorso didattico che da Torino ti portò attraverso le varie regioni italiane: i legami di amicizia e di stima reciproca si rinsaldarono in un'intesa fraterna di condivisione di ideali e di passione pasticceria. Non posso dimenticare la tua vicinanza calorosa in tutti questi anni, tanto bene espressa e in special modo a Sigep 2008, quando hai disdetto tutti i tuoi impegni per essere presente nello stand per i 30 anni della rivista.

Il dolore per la tua perdita accomuna tutti noi – e siamo davvero tanti, in Italia e in Francia – che abbiamo avuto la fortuna, anzi il privilegio, di conoscerti e di averti come amico e maestro. Il senso di vuoto e di smarrimento ci fa stringere con affetto a Monique, Cathérine, Philippe e Vincent per trasmettere loro tutto il nostro affetto, nel tuo ricordo indelebile.

A te, che ora riposi nella pace del cimitero di Dieulefit, nella Drôme, dico – a nome di tutti i colleghi – un caloroso GRAZIE!

Emilia Chiriotti



Ciao Roberto, è così che continueremo a salutarti, ogni volta che sentiremo il tuo pensiero unirsi al nostro. Questa separazione così prematura ha lasciato in noi un grande vuoto; la tua passione, il tuo entusiasmo, la tua curiosità per ogni nuova cosa che attraversava il tuo cammino professionale ti accendeva di gioia e di piacere. Questo tuo grande amore per la vita e per l'Italia coinvolgeva tutti, grandi e piccini, in momenti di vita indimenticabili. Continuerai per questo a stare con noi sempre e cercheremo, con l'impegno di cui siamo capaci, di mantenere viva la tua filosofia, la scuola di vita e la cura dei giovani, la loro formazione a cui tenevi tanto, che ti rendeva così speciale per loro. Per noi sei stato un grande amico, ti ringraziamo per ciò che ci hai regalato in questi

anni passati insieme, per il cammino fatto e soprattutto per la preziosa e sincera amicizia che ci ha sempre legati.

Un abbraccio forte a Monique a Catherine, Vincent e Filippo, ai quali siamo molto vicini in questo momento tanto triste e difficile.

Con tanto affetto,

Mauro e Barbara Morandin



Sono trascorsi esattamente 22 anni, quando all'Arte Bianca, durante una lezione di pasticceria, il nostro prof. Gertosio entra in classe portando, come una reliquia sacra, un lavoro in zucchero di Robert Schicchi. Quel lavoro mi ha aperto un mondo, mi ha fatto innamorare dell'arte dello zucchero e non solo. Poco dopo aver visto l'opera, ho conosciuto la "persona": semplicemente fantastica! Ho iniziato a frequentarlo, a seguire i suoi corsi anche a Marsiglia, scoprendo che era unico nel modo di lavorare, nel modo di dare il giusto valore alla vita e al lavoro, ed era spiazzante per la sua semplicità. Mi rimarranno nel cuore i tuoi insegnamenti, le tue risate, il nostro lavorare insieme. Passavi sempre a trovarmi in negozio, pieno di energia e allegria. Grazie Robert, per aver fatto innamorare me e tantissimi altri colleghi del tuo "zucchero", grazie di avermi fatto crescere con i tuoi valori professionali, ma ancor di più quelli umani, dote sempre più rara ai giorni nostri.

Mi hai telefonato prima che partissi in concorso alla Coupe du Monte di Lione e, come sempre tra tutti, mi hai dato il consiglio più giusto e sincero, lo porterò sempre con me.

Un grosso abbraccio, mio grande Robert!

Alessandro Dalmasso