



Lara Baumann, panettiera-pasticciera-confettiera AFC, indirizzo professionale pasticceria-confetteria

Sciropo di zucchero e sogni nel cassetto

Di Lucia Probst

Lara Baumann è una cuoca. Sta completando una seconda formazione professionale come pasticciera-confettiera presso la Confiserie Sprüngli a Dietikon. Sapeva che con questa scelta avrebbe avuto un salario più basso e meno tempo libero, ma ha accettato le conseguenze. Il suo sogno: aprire un piccolo caffè.

La frusta color argento del robot da cucina gira rapidamente. Gli albumi vengono lentamente montati a neve. Le teglie per gli Schoggi-S che Lara Baumann sta preparando questa mattina sono già pronte. Sulla carta da forno sono tracciate linee ben definite. Segnano le dimensioni dei biscotti.

Da un anno Lara Baumann sta completando il suo secondo apprendistato presso Sprüngli come panettiera-pasticciera-confettiera con indirizzo professionale pasticceria-confetteria. Dopo la formazione come cuoca nel 2020, la giovane ha lavorato a Riederalp, nel Vallese. Nella cucina dell'hotel era responsabile della pasticceria e contenta di poter esprimere la sua creatività nei dolci.

Tornando a casa, nella Svizzera orientale, passava sempre davanti allo stabilimento di produzione Sprüngli a Dietikon. Così le è venuta l'idea che avrebbe potuto proseguire lì la sua carriera professionale e ha presentato domanda per lavorare presso la rinomata pasticceria.

Molto esercizio

Con indosso un camice da lavoro e una cuffietta sui capelli, entrambi bianchi, Lara Baumann è alla sua postazione nella pasticceria adibita alla formazione. Si sta dedicando a un'operazione delicata: lo sciropo di zucchero caldo deve colare lentamente nella ciotola. Con calma tiene la padella di rame fra

le mani e la inclina su un lato. Il liquido appiccicoso e trasparente scorre come un sottile corso d'acqua verso l'albumi montato a neve. La formatrice Regina von Däniken la osserva da vicino e le dà consigli o le mostra, per esempio, come inclinare meglio la padella o sciogliere bene il cioccolato.

«Mi piace essere a contatto con le persone: contribuire a renderle contente con il mio lavoro mi appaga.»

Sprüngli non ha inserito gli Schoggi-S nella sua gamma, ma Lara Baumann deve comunque essere in grado di prepararli. Ecco perché si esercita a parte e non nello stabilimento di produzione, dove lavora la maggior parte del tempo.

Segnali di stima

«Volevo svolgere questa formazione professionale in una grande azienda» afferma Lara Baumann. «Mi apre nuove prospettive». Anche se ha dovuto ridurre il salario e il tempo libero, non si pente della scelta. «È fantastico imparare ancora una volta così tante cose nuove». Questa sua decisione le è valsa tanti segnali di stima da chi la conosce.

Sprüngli propone secondi tirocini con cognizione di causa: «A seguirli sono giovani con personalità e motivazione che hanno riflettuto bene questo

passo», afferma Regina von Däniken. «Sono un ottimo esempio per le altre persone in formazione. E per noi è un piacere vederli crescere professionalmente».

Molto le è già noto

Torte alle truffes, praline o stuzzichini da aperitivo: Lara Baumann ama il lavoro di pasticciera-confettiera. Non la preoccupa che spesso la sua giornata inizi alle 5 del mattino. «Mi piace così tanto questa professione che per me non è un problema», afferma tenendo in mano la sacca per pasticciare. Colloca con cura il composto di cioccolato sulla teglia e infila gli Schoggi-S nel forno. Ben presto l'intera pasticceria si riempie di profumo di biscotti.

Molto di quello che le viene insegnato è una ripetizione, precisa. Conosce bene anche le materie prime e ha già acquisito una mentalità sistemica lavorando come cuoca, per cui alcune cose le risultano molto più facili.

Dopo il secondo apprendistato vorrebbe combinare le due professioni e forse lavorare all'estero. In futuro spera di aprire una piccola caffetteria con pasticceria e cioccolatini fatti a mano. «Mi piace essere a contatto con le persone: contribuire a renderle contente con il mio lavoro mi appaga».

▪ Lucia Probst, responsabile di redazione e di progetti comunicazione, SUFFP