

LA

S  
T  
O  
R  
I  
A

**Michaël Randin.** È il primo e unico artigiano pasticciere in Svizzera a vantare il marchio Gemma. 34 anni, un'attenzione maniacale per i prodotti a chilometro 0. Una sfida che lo obbliga ad una ricerca costante. "Lavorare facile non fa per me"

PATRIZIA GUENZI

**M**ica facile per un artigiano cioccolatiere portarsi a casa il marchio Bio Suisse. Eppure, a soli 34 anni, Michaël Randin, di Montcherand nel canton Vaud, ce l'ha fatta. Primo e sino ad oggi unico in Svizzera ad esserselo guadagnato sul campo, con impegno e serietà, convinto che nella natura vi sia tutto il necessario anche per addolcire i nostri palati. Frutto di lunghe ricerche, test ed esperimenti tra pirofile, teglie, utensili, stampi, spatole e raschie per riuscire a fare a meno anche dei coloranti artificiali. "Fiordaliso e bergamotto, ad esempio, sono ottimi sostituti, devo rinunciare a determinati ingredienti che non hanno il marchio Gemma".

Più attenzione per la natura, soprattutto dopo la nascita del primo figlio e la decisione di cambiare alimentazione, di comperare "locale". Il che, spesso, fa a pugni con alcune esigenze professionali. "Ad esempio, il succo di frutta bio non c'è nella mia regione - spiega -. E ho dovuto rinunciare alle fave di tonka, perché non le trovo certificate. Le ho sostituite con la cannella. E ho già in mente altri traguardi: il prima possibile mi piacerebbe far provviste dai miei compaesani anche per il latte, mi manca soltanto qualche modifica organizzativa", spiega Randin, a cui avevano consigliato di accontentarsi del certificato europeo. "Io volevo di più - replica -. Lavorare facile non fa per me".

A tutt'oggi, tre quarti della produzione e tutto il cioccolato sono certificati. La materia prima arriva direttamente da uno dei due fornitori bio in Svizzera, la ditta Felchlin. "Hanno le piantagioni nella Repubblica Dominicana - spiega -, e garantiscono un prodotto conforme al marchio". Già, tutto ciò che finisce nell'impasto di Randin è rigorosamente certificato da un label di qualità che rispetta le direttive Bio Suisse. Un lavoro impegnativo e complesso. Niente laticina di soja, ad esempio, il legante utilizzato abitualmente nel cioccolato e che gli impedisce di spezzarsi, prodotti lattieri più "vivi" e dunque instabili e fragili nella loro versione bio, e imballaggi



Le Motiv/Maxime Schmid

"Fiordaliso e bergamotto per addolcire i vostri palati con il mio cioccolato bio"

rigorosamente in cartone o in pet. Senza dire che il cioccolato di copertura, consegnato in pastiglie facili da lavorare nella versione classica, da Randin arriva in blocchi da dieci chili che deve spezzare a mano.

Ma non è il solo cambiamento che ha dovuto affrontare per ottenere il sacro Graal verde. Ha rivisto modi, tempi e dosi nella sua cucina, il cioccolato bio è molto più spesso di quello classico, e pure la gestione degli stock, dato che la materia prima bio non si conserva facilmente. "Ordino meno, ma più spesso", spiega. Non solo. "Anche per le mie finanze c'è stato un bel contraccolpo, il prezzo

delle materie prime è pressoché raddoppiato".

La passione per il cioccolato Randin ce l'ha da sempre. "Le basi le ho acquisite durante il mio apprendistato da Philippe Guignard a Orbe, come pasticciere-confettiere, e poi da Christian Boillat a St-Prex. Dopo molti anni ho deciso di fare il salto e di mettermi in proprio. Pensavo a ricette più ingegnose, innovative e, perché no, improbabili". Nel 2009 Randin apre il suo atelier a Montcherand. "Ai clienti che mi chiedevano cosa contenesse il mio cioccolato non sapevo esattamente cosa rispondere. Oggi non capita più. Lo so esatta-

**ESPERIMENTI E ASSAGGI**

Michaël Randin, 34 anni, produce cioccolato bio nel suo atelier di Montcherand. La sua sfida è arrivare ad avere il cento per cento delle sue ricette totalmente bio

mente, ingrediente per ingrediente, compero a pochi passi da casa mia".

Oggi i suoi prodotti contengono ciò che la natura offre e Randin è fiero di proporre il cioccolato alla resina o all'uva bianca, con cui nel 2015 s'è guadagnato due medaglie d'oro al concorso svizzero dei prodotti del territorio di Courtételle. Ma non gli basta. "Ho ottenuto l'etichetta bio solo per 32 delle mie 50 ricette. Ad esempio, non sono ancora riuscito a rimpiazzare la polvere color rubino per le decorazioni... spero di arrivare ad avere il cento per cento di ricette bio entro cinque anni". pguenzi@caffe.ch

## Le tappe

### LA PASSIONE

Michaël Randin ha da sempre la passione per il cioccolato. A 12 anni inizia uno stage da Philippe Guignard, doveva durare tre giorni, ci passerà tutti i sabati e tutte le vacanze, e farà pure l'apprendista

### IL SALTO

Dopo la formazione Michaël ha voglia di sperimentare cose nuove. Ricette innovative, ingegnose e perché no improbabili pure. Nel 2009 apre il suo atelier a Montcherand. Ma succede un fatto...

Ti-Press



### LE DOMANDE

... nel 2015 diventa papà e più attento all'alimentazione, preferisce i prodotti locali. Anche i suoi clienti vogliono sapere cosa contiene esattamente il suo cioccolato

### IL FUTURO

Randin non si accontenta dei risultati raggiunti. Qualche medaglia, riconoscimenti vari... Ma ancora solo 32 delle sue 50 ricette sono considerate bio al 100%. Entro 5 anni conta di riuscire a fare l'en plein

Pubblicità

Leggeteci  
a  
mezzanotte.

La versione digitale del Caffè nella notte tra sabato e domenica.

Su [caffe.ch](http://caffe.ch) anche lo sfogliatore e-paper

PROVALO,  
È GRATIS  
PER SEMPRE!



Scarica l'applicazione per smartphone e tablet.