[Impressum]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 11: **Süsse Droge aus den Alpen : Schweizer Schokolade = Friandise alpestre : le chocolat suisse = La dolce droga dalle Alpi : cioccolato svizzero = Sweet temptation from the Alps : Swiss chocolate**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Il segreto di Roderich

Allorché nel 1879, Rodolphe Lindt, un giovane imprenditore bernese, si installò in due vecchie fabbriche in riva all'Aare, il mondo imprenditoriale accolse tale decisione con malcelato scetticismo. L'intraprendente ventiquatrenne aveva l'intenzione di produrre cioccolato, un impasto dolce e ruvido venduto in tavolette che aveva la proprietà di sciogliersi un po' troppo in fretta o persino di sgretolarsi; insomma, un prodotto che al massimo avrebbe potuto servire a guarnire le torte. In effetti, la macchina per la torrefazione e la grattugia a cilindro, con i quali Lindt intendeva iniziare la produzione, non erano in condizioni molto rassicuranti. Si riteneva quindi che la nuova azienda avrebbe chiuso rapidamente i battenti come molte altre in precedenza.
Le cose andarono però diversamente e il caso venne in aiuto del giovane Rodolphe Lindt, il quale aveva assolto il suo apprendistato presso una confetteria di Losanna. Le prime tavolette di cioccolato prodotte nella vecchia fabbrica avevano un aspetto poco appetitoso ed erano ricoperte da un velo di grasso, dovuto al fatto che durante la torrefazione i semi di cacao avevano perso poca umidità; di conseguenza, lo zucchero e l'acqua si cristallizzavano alla superficie. Lindt decise di eliminare l'umidità eccedentaria durante la fase di affinamento. Il vecchio rullo era mosso con l'energia fornita dall'acqua dell'Aare che non costava nemmeno un centesimo. L'impasto poteva quindi essere lavorato a piacimento senza provocare spese supplementari. E perchè non aggiungere ancora un po' di burro di cacao per togliere parte di quella sua asprezza?
Dopo tre giorni di lavorazione, l'impasto nella vasca non aveva più nulla in comune con la dura pasta che fino allora era stata compressa a mano nelle forme delle tavolette. Lindt si trovò in mano una pasta malleabile, scura e quasi vellutata, che poteva essere agevolmente versata nelle forme ed aveva la proprietà di sciogliersi sulla lingua liberando tutto il suo aroma. Rodolphe Lindt diede il nome di *chocolat fondant* al nuovo prodotto, che permise al cioccolato svizzero di conquistarsi una posizione di rilievo sul mercato mondiale. In Germania e in Francia, i concorrenti tentarono di scoprire il segreto della produzione di quello sconosciuto *Rod. Lindt, fils,* il cui nome venne completato in «Roderich». Ovviamente, Roderich, come lo chiamavano i concorrenti, si guardò bene durante quasi due decenni di rivelare agli specialisti il suo segreto, che consisteva nell'aggiungere burro di cacao all'impasto trattato durante alcuni giorni nella vasca denominata «conche». Fu solo nel 1899 che si decise a vendere la sua ricetta al fabbricante zurighese Sprüngli per l'incredibile somma di un milione e mezzo di franchi d'oro.
È soprattutto grazie al metodo *fondant* che la Svizzera riuscì a conquistare il mercato mondiale del cioccolato; già prima dello scoppio della prima guerra mondiale la quota della Svizzera era del 3 % e oggigiorno, compresa la produzione delle filiali estere, tale quota varia dal 6 all'8 %. La scoperta fatta dal giovane Lindt non fu però l'unico fattore determinante di tale sviluppo. Molte altre novità permisero di migliorare e ampliare la produzione: ad Henri Nestlé si deve il nuovo sistema di conservazione del latte fresco che permise poi a Daniel Peter di aggiungere per la prima volta il latte al cioccolato (1875); agli albori del secolo iniziò la produzione del Toblerone ottenuto mediante aggiunta di noci e miele all'impasto; infine, non va dimenticato il senso pratico degli imprenditori svizzeri che con opportune misure di mercato e pubblicitarie riuscirono già nel 1910 a smerciare in tutti gli angoli del mondo la dolce droga proveniente dalle Alpi svizzere.
A cosa era dovuto questo incredibile successo? Come mai la scura fava dei paesi tropicali era giunta fino alle dolci colline delle Prealpi? Chi erano questi pionieri svizzeri?
Il decano è François-Louis Cailler, che nel 1819 fondò a Corsier presso Vevey la prima fabbrica di cioccolato non ambulante della Svizzera, con l'aiuto di una manciata di operai e di un rullo di pietra mosso dalla forza idraulica e ideato dallo stesso Cailler. Una ventina di anni dopo, egli poteva già contare su una cerchia di fedeli clienti: Cailler forniva regolarmente i suoi prodotti ai saloni più chic di Parigi; attorno al cioccolato si creò un'aurea di prodotto di lusso che trovava conferma nel suo imballaggio: infatti, Cailler avvolgeva le sue tavolette in una solida carta con impressione in oro e in rilievo. Sulla parte posteriore veniva apposto un autentico sigillo che conferiva al prodotto l'aspetto di una lettera contenente dei valori.
Dopo Cailler fu presto la volta di Philippe Suchard, il quale allestì una piccola fabbrica a Serrières presso Neuchâtel. Questo secondo antenato della nostra galleria aveva il gusto dell'avventura ed era dotato di spirito cosmopolita, come documentano i temerari piani di installarsi in America e lo sfruttamento delle miniere di asfalto nella Val de Travers. Durante un certo periodo, Suchard gestí pure una linea di battelli a vapore sul lago di Neuchâtel, ciò che gli permise di vendere ai viaggiatori parte della sua produzione che nel frattempo era aumentata a 25 chilogrammi al giorno. Va ricordato che negli anni attorno al 1850 la corte di Prussia contava fra gli acquirenti regolari. Federico Guglielmo III amava i prodotti Suchard e si racconta che sia spirato con un pezzettino di cioccolato svizzero in bocca...
La cronaca della prima famiglia di fabbricanti della Svizzera tedesca lascia intravedere una vena filosofica. A detta dell'imprenditore zurighese Rudolf Sprüngli, il cioccolato era «l'unico vero alimento popolare» in grado di apportare un cambiamento alle pessime abitudini alimentari degli operai. Al posto della «miserabile miscela» di acqua zuccherata e alcool, molto diffusa fra gli operai, il cioccolato costituiva un'ottima alternativa sotto forma di «preparato tonificante e rinfrescante». L'inarrestabile ascesa della ditta zurighese venne ulteriormente accelerata dopo l'acquisto della ricetta segreta del Lindt. Già prima della prima guerra mondiale, Sprüngli si trovava sul piano di parità con i suoi concorrenti romandi.
Anche se il segreto della lavorazione mediante la «conche» è stato rivelato da lungo tempo, il cioccolato svizzero ha saputo conservare in tutto il mondo la sua fama. Ciò è dovuto al fatto che fin dai primi anni del secolo i grandi produttori fondarono in diverse regioni del mondo delle ditte che producevano su licenza. Ad esempio, la produzione globale delle ditte Nestlé e Suchard/Tobler ammonta ad oltre mezzo milione di tonnellate all'anno; ciò significa che la quota del cioccolato con il simbolo della balestra ammonta all'incirca al 7 % della produzione mondiale. Tuttavia, le fabbriche nazionali esportano annualmente solo una parte infima di questa quota: su trenta tavolette di cioccolato «svizzero» consumate nel mondo solo una proviene effettivamente dal nostro paese. Sul piano interno, i nostri concittadini sono dei fedeli consumatori: la quota di cioccolato pro capite ammonta a 10 chilogrammi ed è la più alta del mondo, indipendentemente dal fatto che il consumo individuale di calorie al giorno è in costante diminuzione ed è passato da circa 3200 nel 1960 alle attuali 3000. Questo sviluppo non preoccupa comunque i fabbricanti: infatti, l'ultima cosa, su cui cittadini svizzeri vogliono risparmiare, è proprio il cioccolato.

Schweiz Suisse Svizzera Svizra Switzerland

Monatszeitschrift der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) und des öffentlichen Verkehrs

Revue de l'Office national suisse du tourisme (ONST) et des transports publics

Rivista mensile dell'Ufficio nazionale svizzero del turismo (UNST) e dei mezzi di trasporto pubblici

Monthly magazine of the Swiss National Tourist Office (SNTO) and Swiss public transport

Bellariastrasse 38, Postfach, 8027 Zürich

Redaktion: Roland Baumgartner, Esther Woerdehoff

Photos:
Markus Senn, Bern

Mitarbeit:
Hans-Peter Treichler, Wädenswil, und
Georg H. Corrodi (Lindt & Sprüngli AG, Kilchberg)

Regelmässiger Beitrag:
«Der kleine Nebelspalter»,
Redaktion Nebelspalter-Verlag, Rorschach

Nummer / Numéro 11/88
61. Jahrgang / 61e année

Printed in Switzerland by BUGRA SUISSE, CH-3084 Wabern, ✆ 031 54 81 11

Inserate / Annonces / Abonnement:
BUGRA SUISSE, CH-3084 Wabern

Abonnement: Schweiz / Suisse sFr. 47.–
Ausland / Etranger sFr. 55.–

Einzelheft / Numéro: sFr. 6.– (+ Porto)