

La confiserie-tearoom Zurcher a Colombier

/ 20.12.2021
di Oliver Scharpf

Un pomeriggio di dicembre avanzo, un po' alla cieca, nella bufera di neve, a caccia di un posto rinomato per la sua torta alle nocciole. Zurcher, dal 1862, si trova nel cuore di Colombier. Ex comune del Canton Neuchâtel dal toponimo alato, noto anche per il suo castello-caserna-museo dove ci sono i resti di una villa romana, rimarchevoli viali alberati ottocenteschi portano al lago, cinquemilacinquecento e rotte anime, un camping con ping pong.

Un signore con un lagotto romagnolo m'indica la via. Vedo così, poco dopo, tra la neve di traverso, a metà facciata e in stampatello, come gli hotel o ristoranti di una volta nei villaggi, l'inconsueta insegna: Zurcher e basta. Niente in vetrina, a parte pigne, bocce di Natale, due piante d'appartamento. Volo sui gradini, a specchio, della scala d'entrata la cui ringhiera in ferro battuto, al centro, si fregia di una zeta in oro. L'iniziale di cinque generazioni, al ventitré della rue Haute, il cui pianoterra non intonacato, in pietra arenaria di Hauterive che qui assume sfumature caramello, s'intona con il color senape del resto della facciata. Apro così la vecchia porta in legno e cerco subito la famosa torta alle nocciole. Nella vetrinetta, da acquolina in bocca, non la vedo. Devo alzare lo sguardo per scorgerla. Eccola, senza una fetta, riverberante per la glassa nivea sopra, alle spalle della vetrinetta, sopra il ripiano di marmo chiaro della credenza d'epoca in legno. Sullo sfondo, i vol-au-vent, in un lampo, contribuiscono al tuffo nel passato. Un'antica scatola di biscotti azzurro uova di pettirosso ricorda la vocazione iniziale del luogo, mantenuta grazie a un'altra specialità della casa: le *tuiles caramélisées*. Spingendo lo sguardo poco oltre questi biscotti ricurvi caramelizzati alle mandorle, un contenitore cilindrico blu reale con pomello in porcellana del Cacao Suchard, conduce il pensiero a Philippe Suchard, nato a Boudry, due chilometri da qui.

Vado a sedermi nel tea-room. Peccato solo per le sedie nuove non da colpo di fulmine, ma il décor passa presto in secondo piano provando la torta alle nocciole. Abbandono, al secondo assaggio, forchettina e coltello. Molto fine, volatile, va presa in mano e mangiata a morsi. Il fondo è tra pasta *brisée e feuilletée*, abbastanza neutro ed essenziale, contrasta bene con il più estroverso strato ontuoso e umido il cui gusto ricorda un po' il ripieno dei *nussgipfel*. Il tocco magico è la leggera glassa luminosa che quando si screpola, ne acuisce quasi la bellezza. Vado dove devo per studiarla di nuovo e incontro lo sguardo di Cristophe Zurcher, pasticciere erede dei segreti della ricetta ultracentenaria che ha fatto, tra l'altro, l'apprendistato da Walder - tempio dei cioccolatini visitato un paio di settimane fa - e mi saluta spontaneo dall'antro dei tesori. Torta senza fronzoli, diretta, chiara, genuina, è nata, come tanti dolci di successo, per caso. «Spesso il caso fa bene le cose» aveva detto Philippe Zurcher, papà di Cristophe che non c'è più dal 2015, in una intervista per i centocinquanta'anni della pasticceria di famiglia. L'inventore è Théophile Zurcher, il suo bisnonno, nel 1914. Per via della guerra c'è carenza di mandorle e il prezzo sale alle stelle, perciò sostituisce le mandorle della ricetta originaria con le nocciole e la torta diventa migliore. Torta del contrattempo

che azzanno con calma mentre fuori nevicava e i fiocchi incantano ogni volta, sospendendo tutto in un non tempo. Una signora esce con quattro o cinque torte alle nocciole e sale in macchina.

«La religieuse»: senza esitazione, una giovane cliente sceglie questa specialità ginevrina a base di panna e meringa. Recidivo, cedo a una terza fetta accompagnata da un ottimo earl grey. E la capisco: è eccezionale per la sua semplicità. Ma il segreto forse lo colgo solo appena prima di partire, quando chiedo una torta da portar via. Nella camera adiacente la pasticceria, le torte alle nocciole sono riposte, al sicuro, nascoste dagli sguardi, in una antica credenza apposita, secondo le taglie. Il cavallo di battaglia della confiserie-tearoom Zurcher a Colombier (457 m), dunque, non è esposto in vetrina né nella vetrinetta interna. Rimane in disparte, come un attore che si concentra in camerino ed entra in scena solo al momento giusto. Le torte restano, fino all'ultimo, come nella stanza di un Vermeer.