



**CORONA DEL FORNAIO**

NOMINI LA SUA



[baeckerkrone.ch](http://baeckerkrone.ch)

## La formazione, lo stage all'estero, le cinque stelle

Simone Disconzi dopo soli due anni dalla formazione professionale, trova lavoro nel più lussuoso e confortevole hotel cinque stelle di Londra.

Motivazione, dedizione, perseveranza e amore per la lingua inglese hanno portato il giovane Simone Disconzi a firmare un contratto di lavoro presso il Claridge's Hotel di Londra.

Il suo percorso formativo inizia presso la panetteria-pasticceria Mürger di Paradiso e termina brillantemente gli esami classificandosi al secondo posto tra i migliori apprendisti panettieri-pasticcieri.

Lo «Stage all'estero» servizio offerto dalla Divisione della formazione professionale DFP e dal Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport del Cantone Ticino DECS, permette a Simone di frequentare la scuola d'inglese per due mesi e quattro d'esperienza lavorativa presso l'Hotel Dart Marina in Dartmouth che però vengono

prolungati per altri tre mesi su richiesta dello chef di cucina.

Rientrato da Londra, Simone non desidera perdere l'ormai acquisita lingua e cerca ancora lavoro.

Viene assunto nella cucina dello Chef Alyn Williams del Westbury Hotel. Dopo soli quattro mesi, il desiderio di approfondire l'amata pasticceria gli permette di ottenere una prova al Claridge's – prestigioso hotel di lusso a cinque stelle – di Londra.

Il contratto è stato firmato e il prossimo 10 aprile nuove sfide lo attendono in campo lavorativo.

La Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri si congratula con Simone per questo importante percorso, augurandogli ogni bene per la sua carriera professionale.

Sandra Fogato



Il giovane Simone Disconzi, fiero e felice del suo percorso professionale.



Intervista a Markus Lötscher, CEO Pistor SA

## «Abbiamo raggiunto alcuni obiettivi, ma non tutti»

Pistor si trova in un cambio di mercato altamente competitivo, dove Migros e Coop sono predominanti. Le sfide sono grandi ma aprono anche un sacco di potenzialità ed opportunità.

Per il CEO Markus Lötscher sono tutti chiamati a rapporto: Pistor, l'associazione, i fornitori, come pure i panettieri-confettieri.

«panissimo» ha avvicinato CEO Markus Lötscher per un'analisi della situazione.

Signor Lötscher, Pistor ha registrato un calo delle vendite nel 2016 di quasi l'1%. Come valuta i risultati dell'anno?

Del risultato siamo soddisfatti anche se abbiamo una leggera flessione. Abbiamo contabilizzato una crescita nei quantitativi.

Pistor ha raggiunto i suoi obiettivi nel 2016?

Non tutti gli obiettivi sono stati raggiunti in quanto non era stato preventivato un calo delle vendite. Con taluni progetti atti a rafforzare l'azienda abbiamo ottenuto buoni risultati.

La direzione ha intenzione di intraprendere i primi passi importanti per la digitalizzazione dell'azienda.

Pistor da maggio offrirebbe anche gli insetti...

...I clienti si sono molto diversificati con esigenze verso prodotti esclusivi. Offriamo anche corsi di cucina nel contesto degli insetti. Pistor ha la responsabilità di offrire innovazioni ed essere vigile verso le tendenze di mercato. Spetterà al cliente decidere di inserire o meno certi prodotti nel suo repertorio.

Nel 2016 Pistor ha superato il numero di 500 dipendenti. In quale settore sono state fatte più assunzioni?

Particolarmente nella logistica, nelle consegne e nel marketing. Stiamo vedendo di poter sviluppare di più anche il settore della consulenza.

E lo spazio?

Anche questo sarà un problema. Dovremo vedere di ampliarci maggiormente in altezza, visto la grande difficoltà nel trovare terreni da costruzione.

Piani per il futuro?



C. Vernocchi

Markus Lötscher con il programma dei corsi Pistor 2017, nel quale viene proposto anche un corso di cucina sugli insetti.

Sinceramente dovremo ancora adattarci alle continue esigenze del mercato. L'azienda comunque ha basi solide sulle quali poter contare per qualsiasi cambiamento saremo chiamati ad affrontare. Avremo co-

munque sempre bisogno di una grande sinergia. Ciò può avvenire solo con un ottimo spirito collaborativo da parte di tutti coloro che saranno chiamati in causa.

Intervista: cv / mt



Pistor

Durante lo scorso anno, l'azienda che si trova a Rothenburg (LU) e Chavornay (VD) ha consegnato 105.100 tonnellate di merci.



## Il Corso Aerografo di Mario Romani

Da qualche tempo la fase decorativa delle attività di confetteria e pasticceria ha sempre più spesso chiamato in causa l'uso dell'aerografo, se non altro per la differenziazione che questo strumento permette di effettuare sui prodotti dal punto di vista estetico. Come ormai è di consuetudine da oltre un decennio, anche quest'anno presso il Centro Professionale di Trevano, la Società Mastri Panettieri Pasticceri Confettieri del Canton Ticino ha proposto il «Corso Aerografo» avvalendosi del maestro Mario Romani, esperto di aerografia della vicina Penisola in vari campi compreso quello della decorazione alimentare. Rammentiamo che due anni fa fece parte del team per gli allenamenti della squadra svizzera partecipante alla Coupe du Monde de la Pâtisserie di Lione 2015.



Nei laboratori al piano terra del centro Professionale di Trevano, si sono alternate nei giorni 6 e 7 marzo scorsi le classi Confettieri III e Pasticceri III che hanno seguito il corso di Mario Romani con grande interesse e attenzione.

Il programma ha toccato come sempre la tecnica base, la conoscenza dello strumento (fase fondamentale per chi si avvicina alla tecnica

e deve fronteggiare i piccoli inconvenienti quotidiani di cattivo funzionamento), la manutenzione e la pulizia.

La fase pratica ha poi consentito agli apprendisti di cominciare a realizzare velature omogenee, sfumature e – con l'aiuto di sagome ritagliate a mano – anche i primi soggetti semplici, aerografati come fiori e cuori.

Una seconda fase ha poi portato gli allievi a realizzare le prime decorazioni di personaggi e soggetti legati a varie tematiche (cartoon, Pasqua, ricorrenze, ecc.) su pasta di zucchero e Massa Ticino, per poi approfondire l'uso dell'aerografo sul cioccolato, in due modi diversi: attraverso l'uso dei «choc-trasfert» e il trasferimento indiretto dei disegni attraverso l'uso di colori coprenti pigmentati in soluzione idroalcolica.

Al termine dei due giorni di lezione a tutti i partecipanti è stato consegnato un attestato di partecipazione e materiale illustrativo della tecnica. Con l'augurio a che questa tecnica possa dare loro un contributo sostanzioso per il successo professionale. E chissà se tra questi giovani ci sono i futuri campioni del domani?

Marco Pasotti

### » swissbaker-blog

## La promozione della fierezza professionale può essere metodica

Nel caso ideale, quasi ogni professione dovrebbe essere svolta con passione; nel caso ideale con una vocazione! Lo svolgimento di progetti di qualsiasi genere permette di promuovere indirettamente e durevolmente la fierezza professionale. In un contesto storico dinamico e incerto come questo, con la quarta rivoluzione industriale in pieno corso, è opportuno sapere riconoscere e sfruttare le numerose opportunità che permettono, per contro, di ottenere certezze e risultati concreti e tangibili, aspetti particolarmente importanti per i giovani in formazione. A tal scopo, alla scuola professionale di Trevano si sta svolgendo il secondo ciclo del progetto «Ti-Grotto». In generale, il progetto si prefigge lo scopo di favorire l'apprendimento e lo sviluppo delle competenze professionali, personali, sociali e metodologiche degli apprendisti, ma portare anche un vantaggio alle aziende formatrici.

L'oggetto della prima edizione del progetto consisteva nello sviluppo di un prodotto che potesse promuovere le tradizioni e i valori del Ticino; obiettivo pienamente raggiunto.

Lo sviluppo del prodotto si basa sempre dapprima sulla caratterizzazione sensoriale su un tema, di un soggetto, implicando anche la dimensione emozionale del consumatore. L'idea è che mangiando il prodotto si dovrebbero sentire, ad esempio, le stesse emozioni che si potrebbero percepire se si fosse in Ticino. Solo in seguito si crea il prodotto, con le componenti che maggiormente si prestano per ottenere gli effetti e le percezioni sensoriali ed emozionali prefissate.

Grazie allo svolgimento del progetto, nelle persone in formazione si è potuto constatare un aumento nell'efficacia di apprendimento, ma anche un aumento della loro motivazione intrinseca e dell'autostima.

### Ulteriori informazioni:

- Apparizione TV in Cuochi d'Artificio su RSI LA1 del 14 marzo 2017; intervallo 14'.15"–20'.15"). <http://bit.ly/2mPwJsa>
- Youtube Channel: <http://bit.ly/2mPsnB5>
- Articolo di giornale: <http://www.laregione.ch/igdt>
- Trasmissione radio su ReteTre, dal 2° minuto: <http://bit.ly/2mPfw26>

Il prodotto vincente del primo ciclo progettuale (RusTicino) era stato sviluppato da Siham Lahbachi, apprendista presso la pasticceria Pinotti di Ascona, dove il prodotto è in vendita fino a tutt'oggi. Il prodotto di quest'anno, che si prefigge di rappresentare la nostra professione, sarà presentato nell'ambito dell'assemblea generale della SMPPC del prossimo 22 aprile 2017.

Marco Zandonella

Marco Zandonella dipl. docente professionale (da 12 anni alla SPAI



Marco Zandonella

di Lugano-Trevano), dipl. ingegnere alimentare SUP, dipl. pasticciere-confettiere-gelatiere e panettiere AFC. Deboli particolari: prelibatezze tradizionali che creano una salutare unione fra le persone. Sogno nel cassetto: creare una «Casa delle professioni alimentari» dove quotidianamente si faccia ricerca interdisciplinare, formazione continua e si coltivi la convivialità.



La Mino-Farine a Trevano

## Fermentazione e tecnologia attraverso il freddo positivo

L'evento di successo organizzato presso il Centro Professionale di Trevano, ha riunito una cinquantina di persone tra titolari, collaboratori di varie aziende e apprendisti.

Dopo il caloroso benvenuto accompagnato da caffè e chifel, la formazione inizia con la presentazione del tema della giornata con l'elaborazione e le spiegazioni tecniche relative ai differenti prodotti Mino-Farine presentati, quali:

- il Pane di Sant'Abbondio, creato dal Signor Renato Gobbi, lui stesso presente al corso, con una licenza eccezionalmente offerta in occasione del 100° anniversario dell'associazione a tutti i panettieri artigianali ticinesi desiderosi di proporre questa specialità ai loro clienti,
- il Pane Balance, ricco in fibre,
- un assortimento di pane Tritordeum, un nuovo cereale nato dall'incrocio naturale tra grano duro e orzo,
- Edelvita segale+, un pane Bio gemma svizzero, a base di cereali 100% bio e coltivati e macinati esclusivamente in Svizzera.

Tutte le paste sono state realizzate alla vigilia, quindi forgiate e completate davanti ai presenti. In parallelo, tutte le paste sono state impastate anche con sistema diretto così da poter spiegare le basi di un buon impasto rispettando le temperature e la verifica dell'ottenimento di un glutine ideale. Sia in massa, in mastello o in pastone,



I numerosi partecipanti nel laboratorio di Trevano.

nelle tele o in stampi, la tecnica della lunga fermentazione attraverso il freddo positivo, conferisce ai prodotti un sapore, degli aromi e un aspetto qualitativamente superiori ad una condotta diretta corta. Il nostro panettiere dimostratore,

sig. Sébastien Knecht, raccomanda vivamente la lunga fermentazione che permette oggi giorno al panettiere di distinguersi dalla grande distribuzione con prodotti che rispettano il «savoir-faire» artigianale.

Grazie a Giuseppe Piffaretti per la traduzione in diretta e a Sébastien Knecht che, in quest'occasione, ha sostenuto la sua ultima dimostrazione per Mino-Farine, in quanto, a partire dal mese di marzo, sarà il nuovo responsabile della Scuola Richemont per la Svizzera Romanda a Pully. Un ringraziamento particolare alla Scuola Professionale di Trevano per la messa a disposizione dei locali, a Marco Pasotti, docente professionale degli apprendisti panettieri-pasticcieri-confettieri, i quali saranno chiamati a diventare i nuovi titolari della panetteria ticinese.

Massimo Turuani, presidente della SMPPC, ha approfittato dell'occasione per sottolineare l'importanza per ciascuno di completare regolarmente la propria formazione e le proprie competenze con formazioni o corsi come questo di oggi.

Ci auguriamo di potere, in futuro, ripetere questa esperienza con altri corsi dedicati ai panettieri ticinesi. Stéphane Kalbermatten



I prodotti panari presentati da Mino-Farine.