

FBK

Foto FBK

Le prime immagini della fiera FBK si possono trovare sul sito www.swissbaker.ch/panissimo e sulle pagine **20 e 21**

Votazioni

Referendum del 12 febbraio

La direzione della PCS e l'Unione svizzera delle arti e mestieri (USAM) consiglia per il referendum del 12 febbraio 2017 di votare:

- **Si** alla Legge sulla Riforma III dell'imposizione delle imprese.
- **Si** sul Decreto federale concernente la creazione di un fondo per le strade nazionali e il traffico d'agglomerato (Fostra).

San Valentino

Il qui presentato materiale promozionale è ottenibile – in formato A3 o A1 – come manifesto o rotair a CHF 4.30 l'uno – via: www.swissbaker.ch/promoshop o per telefono allo 031 388 14 00.



Il variopinto manifesto della PCS.

Marchio garanzia di qualità SMPPC

Ad onor del vero

La correttezza è una bella cosa, e piace a tutti. E' meno bello invece, quando questa viene lasciata cadere nell'indifferenza o, peggio ancora, manovrata a piacimento.

Ritorno su un tema che ha fatto discutere nelle ultime settimane e che quando ha la televisione come tramite per portare l'informazione su scala molto vasta, le prese di posizione e i pareri personali si consumano all'infinito.

Sto parlando della trasmissione «Patti Chiari» dello scorso 23 dicembre, dove uno dei servizi in onda riguardava il confronto tra diversi panettoni, di taglio artigianale e non. Non voglio rivangare la trama di quella puntata bensì puntualizzare con la più onesta precisione una presa di posizione parecchio viziata da scorrettezza. Ma andiamo con ordine.

Croce e delizia di un marchio

E' su questo punto che si apre la mia analisi.

Sul finire dello scorso millennio si volle organizzare un cambio di marcia qualitativo per quanto riguardava il panettone, con lo scopo di poter creare un tassello d'identificazione in cui la nostra associazione si riconoscesse e per permettere a chi lo desiderasse di farne parte. Questo, ovviamente, solo dopo aver presentato il proprio prodotto ad un esame che ne permetteva l'accesso in caso di confacenza. Questo marchio è comunque registrato presso l'Ufficio Federale della Proprietà Intellettuale (e vediamo di non dimenticarcelo!).

So benissimo che vi sono diversi colleghi che hanno preferito distanziarsi da questa possibilità pur producendo un panettone di squisita fattura accompagnato da un mercato di successo. Ma questo non c'entra nulla con quanto voglio evidenziare.

Chiarimenti professionali

La facilità con cui si rischia di finire sul banco degli imputati partecipando a questa trasmissione è nota a tutti. Si sa che per poter tener testa a



Attuale e precedente Marchio garanzia di qualità SMPPC.

Lorenzo Mammone bisogna presentarsi preparati e accompagnati da una certa dimestichezza linguistica. Ma d'altro canto questa trasmissione è nota con questi scopi. Innanzi tutto evidenziare ciò che non va, specialmente se viziato da volontaria scorrettezza; inoltre portare tutti i chiarimenti e le giustificazioni che il caso richiede. La presenza in studio di Giuseppe Piffaretti e Daniel Ricigliano ha comunque permesso di rimettere il campanile nel centro del villaggio con tutte le spiegazioni professionali che la situazione richiedeva e prima che questa rischiasse di sfuggire di mano.

Presenza di posizione avventata

Ad un certo punto della trasmissione entra in scena il collaboratore di Lorenzo Mammone, dicendo che è arrivata una presa di posizione da parte di Marco Jermini (direttore del Laboratorio Cantonale) in cui si dice in disaccordo con Piffaretti sul fatto della sostituzione del marchio di garanzia (che evidenziava 100% burro), in quanto il citato laboratorio non avrebbe mai detto che questo marchio doveva essere sostituito ma bisognava unicamente citare la percentuale di burro contenuta nel prodotto.

Cosa questa assolutamente non vera! E dico questo con energica convinzione in quanto il giorno in cui si venne convocati a Bellinzona, per questo «problema» oltre al Consulente professionale, l'altra persona a rappresentare la SMPPC era proprio il sottoscritto.

Per amor del giusto

Quel giorno infatti ci venne espressamente chiesto quante etichette avessimo ancora in casa e quanto tempo ci voleva prima che le esaurissimo così da poter iniziare, una volta finite le prime, a uscire sul mercato con quelle aggiornate. A partire dal 2017 se il Laboratorio Cantonale troverà sul mercato ancora la citazione 100% burro, contesterà la cosa.

Quindi la dichiarazione di Jermini durante Patti Chiari si è dimostrata assolutamente fuori luogo e priva di qualsiasi veridicità.

A questo punto mi chiedo cosa voglia dire il tanto blasonato termine «A chilometro zero» e perché continua ad essere accettato anche se la maggior parte dei prodotti che se ne fregiano non rispettano il senso linguistico di questa definizione.

Massimo Turuani

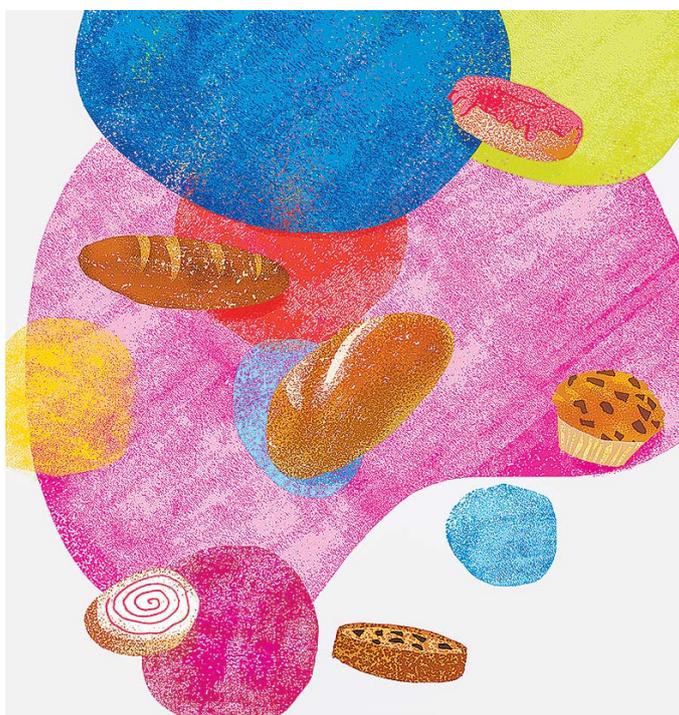
Nuovo studio di tendenza sul futuro professionale

Con coraggio e coscienza verso il successo

Durante il forum della FBK è stato presentato un nuovo indicatore di tendenze per la professione. La PCS ha dato il mandato per lo studio. «Il potenziale dell'innovazione si deve riconoscere in tempo in modo che le nostre attività riescano a cogliere l'occasione per svilupparsi con successo», afferma il direttore PCS Urs Wellauer.

Qual'è l'identità del cliente del domani? Come si svilupperanno in futuro i prodotti? Le nostre tecnologie in che modo condizionano le nostre abitudini d'acquisto? Quale valore culturale porterà il nostro modo di mangiare? Queste sono solo poche domande per le quali la Trendone GmbH assieme alla nostra associazione, si sono impegnati per uno studio profilato. L'analisi è stata suddivisa in 4 parti:

- **Il piacere del gusto:** il cibo viene a stimolare tutti i nostri sensi gustativi.
- **Convenienza:** la cultura alimentare attaccata dalle convenienze di comodità.
- **I valori di rispetto di un equilibrio etico-alimentare:** a salvaguardia della catena alimentare. Tutti dovranno partecipare con i medesimi obiettivi.
- **La salute:** la nutrizione come base per il benessere e il massimo rendimento psico-fisico.



Trendone

Un ambiente dinamico

Il risultato dello studio dimostra come in futuro verremo sfidati da tutte le parti. Serve coraggio e flessibilità in quanto esiste un'interessante spessore di possibilità da sviluppare. Vari influssi che condizionano il settore:

- Aumento della mobilità
- Scambio incessante nel mondo virtuale
- Stili di vita diversi
- Nutrizione individuale

Aumento delle esigenze

Studi hanno evidenziato che il cliente è sempre condizionato da nuove esigenze.

Per questo bisogna aumentare la gamma dell'offerta e adeguarsi ad altre forme di servizio.

In seguito sviluppare nuove possibilità di lavoro.

Nello studio vengono descritti i vari «best practice cases». Un paio di esempi:

- cottura fronte cliente attraverso la quale rispecchia l'amore verso il gusto e l'esecuzione manuale dei prodotti.
- Video di menu su Instagram, servizio prodotti di giornata, pane fresco attraverso distributori automatici e cooperazione tra panetterie e casse malati.

Grande potenziale

Gli addetti ai lavori creano coraggio ai nostri professionisti a livello svizzero. Bisogna cercare di eludere tutti i problemi che si incontrano tra i diversi protagonisti, al fine di ottenere il miglior risultato da investire nelle risorse orientate verso l'otti-

mizzazione generale. Tutti i vari cambiamenti che si incontreranno strada facendo chiederanno parecchia determinazione per essere sostenuti.

Resta comunque il fatto che il potenziale offerto è molto e sicuramente si possono trovare delle applicazioni a qualsiasi soluzione.

Un ambiente ottimale

I vari scenari offerti sono stati valutati e discussi tra le parti in causa. Tutto questo serve come base per creare un futuro ottimale per tutti i soci PCS.

Resta comunque un compito individuale quello di realizzare al meglio queste idee.

Bisogna in ogni caso essere reattivi e giocare d'anticipo per poter ottenere un risultato efficace.

Claudia Vernocchi



Editorial

Interagire

Il futuro del nostro mestiere porta parecchie sfide, però offre anche molte possibilità da poter sviluppare nelle nostre aziende. Concretizza lo studio «il futuro del settore Panetteria-Confetteria a livello svizzero». Quest'ultimo è stato lo scopo della PCS durante la presentazione all'FBK. Abbiamo creato una base in modo da poter affrontare le sfide con spirito sinergico. Le future soluzioni per i prossimi 5-7 anni con il cosiddetto «best practice cases» servono come strumenti per il nostro settore. Le continue sfide che il mercato ti presenta, ci tengono costantemente all'erta nella ricerca di nuove soluzioni.

Gli organi direttivi della nostra associazione, accompagnati dai vari partner istituzionali, intendono entrare nell'argomento con idee lungimiranti. Già sappiamo che non esiste una bacchetta magica capace di risolvere i problemi su misura personale, comunque i nostri soci ricevono raccomandazioni e consigli su come operare da parte delle nostre istituzioni. Essere pronti a soddisfare le diverse esigenze dei clienti trovandosi sempre preparati con costanti forme di aggiornamento professionale da poter sviluppare nei propri negozi, costituisce cosa indispensabile.

Noi siamo motivati a farlo, e voi? Vi auguro di avere coraggio, costanza e fiducia; ingredienti base per un futuro di successo.

Urs Wellauer, Direttore PCS

Black Bagel con uovo e salmone

Dichiarazione

Pasta-Black-Bagel (9820 g)

- 5000 g farina bianca tipo 400
- 2950 g latte
- 250 g carbone vegetale*
- 65 g malto liquido
- 130 g zucchero; far sciogliere nel latte insieme al carbone vegetale e al malto liquido
- 250 g lievito
- 300 g uova
- 760 g olio di colza; aggiungere dopo 1–2 minuti
- 115 g sale; aggiungere verso la fine dell' impasto

Ingredienti (1350 g)

- 100 g farina da spolvero; per lavorare
 - 360 g albume; per pennellare
 - 890 g semi di colza; per cospargere
- Lievitazione: 60–75 minuti

Burger all' uovo con funghi (12990 g)

- 3750 g Champignons freschi
- 7900 g uova
- 2650 g latte
- 130 g dado vegetale in pasta

* fonte d'acquisto per il carbone vegetale: William Hollinger, Basilea (Carbo medicinalis); Mulini Meyerhans, Weinfelden (Bäcker-nachtmehl)



Fotos: Richemont

Salsa alle erbe con ravanelli (7130 g)

- 350 g burro; far sciogliere in padella
- 400 g farina bianca tipo 400; arrostiti brevemente
- 4950 g panna; bollente; aggiungere alla massa mescolando sempre e far bollire il tutto senza creare grumi
- 115 g dado vegetale in pasta; mescolare con la salsa bollente, lasciare raffreddare
- 230 g prezzemolo tritato finemente

- 230 g erba cipollina tritata finemente
- 810 g ravanelli tagliati a cubetti fini; aggiungere alla salsa insieme alle erbe
- 45 g sale

Per il riempimento (33910 g)

- 9430 g Black Bagel (178 pezzi)
- 12990 g Burger alle uova con funghi
- 7130 g salsa alle erbe con ravanelli
- 3560 g salmone affumicato
- 800 g insalata di crescione

Ingredienti

Uova (CH) 24%, latte intero, farina bianca tipo 400, panna, Champignons, salmone affumicato (Salmone/atlantico/, sale) 10%, semi di colza, ravanelli, crescione, olio di colza, **albume (CH), burro**, colorante carbone vegetale, lievito, prezzemolo 1%, erba cipollina 1%, sale iodato, dado vegetale (esaltatore di sapidità E621, E627, E631, colorante E150c, acido ascorbico E330; contiene sedano), zucchero, acqua, **estratto di malto d'orzo**.

Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 911 kJ/218 kcal, grassi 14 g, di cui grassi saturi 5,1 g; carboidrati 14 g, di cui 2,3 g zucchero, proteine 9,1 g; sale 0,6 g. La dichiarazione, i valori nutritivi e la calcolazione si basano su questa ricetta.

Tempo e prezzo

Tempo d'impiego (178 pezzi): 220 minuti. Prezzo consigliato al pezzo: CHF 8.50.

Produzione



① Black Bagels

Pesare i pastelli un 1650 g (per 30 pezzi) e arrotondare. Allungarli ca 20 centimetri, formare una ciambella. Mettere i Bagels sulle tele, coprirli, e lasciarli lievitare a temperatura ambiente per 15–20 minuti. Poi lasciarli riposare in frigo a 5°C per 20–30 minuti. Pennellare la superficie con l'albume per poi passarli nei semi di colza. Deporli sulle teglie oleate.



② Burger alle uova con funghi

Infornare a temperatura media con il tiraggio aperto. Chiudere il tiraggio dopo 3 minuti, dare vapore e finire la cottura.

Tagliare i Champignons e mettere 20 g in forme flexipan (10 cm di diametro, altezza 2 cm). Uova, latte e dado, frullare per bene e mettere in ogni forma 60 g di liquido.



③ Bagels

Mettere i burger alle uova con funghi nel forno a temperatura delicata per ca 12–14 minuti per farli raddensare. Utilizzare subito.

Dimezzare i Bagels e farli tostare sul lato tagliato.



④ Creazione del Black Bagel all' uovo e salmone

Adagiare in ogni Bagel 25 g di salsa alle erbe con ravanelli, poi un Burger tiepido alle uova con funghi, 20 g di salmone affumicato, 4 g di crescione e 15 g di salsa. In ultimo appoggiare il coperchio.