



Il mugnaio Didier Chermillot e sei dei quattordici fornai della filiera, alla cerimonia di presentazione del pane Région nel municipio di Delémont.

Una bella intesa di gruppo

E della quale riferisce il collega romando Johann Ruppen («panissimo» no. 10, pagina 19) che ha fatto da testimone al lancio del Pane federativo battezzato Pain Jura Région, presentato a Delémont lo scorso 3 marzo. Se ne riferisce pensando a quello che fu il Pane Ticino proposto anni fa dalla SMPPC con l'appoggio dell'Unione Mugnai Ticinesi, augurando ai fornai giurassiani d'avere più successo – e appoggio – di quanto ne ebbe il nostro.

Segni distintivi del nuovo pane: crosta personalizzata – vedasi foto – e mollica bicolore conferitagli da farina di frumento classica, farina di spelta – o farro che dir si voglia – e di segale. Il nuovo pane si è affermato in un concorso di idee indetto per l'inaugurazione delle nuove strutture del Mulino di Viques (fine 2014).

Il presidente dei panettieri giurassiani Pascal Dominé presentando la novità ha detto: «La perennità dell'attività artigianale e la soddi-

sfazione della clientela, sono sorrette dalla creatività». A tale affermazione ha fatto eco quella di Didier Chermillot, direttore del succitato mulino: «In un'economia basata sulla mondializzazione, è importante conservare il sapere regionale».

jr/nc



Il pane Jura Région; frutto della collaborazione tra mugnai, panettieri, agricoltori e selezionatori.

Correzione

Sul no. 9 di «panissimo», alla pagina 21 è apparsa una fotografia con delle allieve del CSIA (Centro scolastico delle industrie artistiche) insieme al docente Michel Crivelli e non con il direttore Frigeri come erroneamente citato nella didascalia. Ci scusiamo e ringraziamo Marco Zandonella per l'opportuna segnalazione.

Avviso

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso, a motivo di vacanza, da venerdì 25 marzo a domenica 3 aprile. Torneremo a sentirci – o incontrarci – da lunedì 4 aprile.

Sandra Fogato, segretaria

I tortelli di San Giuseppe

Sarà che la festività – un tempo molto seguita in vari luoghi del canton Ticino, segni la fine dell'inverno – sarà che la voglia di uscire all'aperto, a San Giuseppe che si celebra il 19 marzo è stata abbinata la Festa del papà.

Origini e tradizioni

La festa di San Giuseppe ha origini molto antiche, che risalgono alla tradizione pagana. Il 19 marzo è a tutti gli effetti la vigilia dell'equinozio di primavera; quando si svolgevano i baccanali, i riti dionisiaci volti alla propiziazione della fertilità, caratterizzati da un'estrema licenziosità. Tracce del legame con questo tipo di culti si ritrovano nella tradizione dei falò dei residui del raccolto dell'anno precedente ancora diffusi in molte regioni.

La festa di San Giuseppe è anche la festa del papà, ma non in tutto il mondo. La festa del papà nasce in America all'inizio del Novecento come una festa improntata alla laicità. Secondo la tradizione San Giuseppe, oltre ad essere il patrono dei falegnami e degli artigiani, è anche il protettore dei poveri, perché a Giuseppe e Maria fu negato un riparo per il parto da poveri in fuga. Non si sa niente di preciso sulla tradizione dei tortelli – che dovrebbero essere rigorosamente fritti – ma dovrebbero provenire da civiltà di consumo abituate all'olio. Poi, qualcuno a Bellinzona introdusse l'uso dei piccoli bigné farciti, velocemente diffusi in tutto il Cantone; e con successo, senza tracce d'odore d'olio fritto.

nc



Ecco la versione, ormai adottata dalla maggioranza dei pasticceri ticinesi, dei tortelli di San Giuseppe già presenti per il periodo carnevalesco.

In arrivo le Colombe

Il cui volo dura da secoli – ha preceduto il Panettone – simbolo universale di pace, d'immagine cristiana e d'annuncio della primavera. In formato ridotto, come pure in pasta sfoglia caramellata e farcita, appare già qualche settimana prima della Pasqua ma non diventerà mai un prodotto in assortimento tutto l'anno. Molto tempo fa la nostra categoria ebbe una diatriba con l'allora Consigliera di Stato Marina Masoni, responsabile dell'acquisto di 10000

Colombine prodotte in Italia, da distribuire quale gesto d'accoglienza ai clienti degli alberghi ticinesi. Altro che segno di pace fu!

nc



Evento di grande e convincente impatto

L'Espoprofessioni: utile fonte informativa

Nata vari anni addietro a Bellinzona – per ragioni di centralità geografica – da tempo si svolge a Lugano (Centro Esposizioni) in spazi esterni e interni più consoni allo scopo.

La nostra categoria professionale è presente fin dagli inizi, dove esercitava forte richiamo grazie all'esposizione della maggior parte dei prodotti richiesti ai rispettivi esami finali. Di questa invogliante calamita andò più tardi persa l'opportunità d'impiego, vuoi per mancanza di spazio ma, in specie, per l'incessante dover dire no a chi chiedeva di poter fare acquisti.

Frequenza elevata, spesso in due tempi

Sì perché sovente i giovani interessati(e) ai mestieri del nostro ramo, dopo la visita pomeridiana organizzata dalle proprie scuole di frequenza, tornano a fine di pomeriggio o alla sera con i genitori, loro attentamente interessati e biso-

gnosi d'informazione più ampie sulla possibile scelta professionale dei figli.

La novità di quest'anno

Senza dubbio i 15 minuti del «Face to Face» – incontro tra i giovani e le aziende. Sull'esempio di quanto proposto nel Canton Friburgo – anche per gli adulti c'è sempre da imparare – questa novità, alla quale era necessario iscriversi, permetteva l'incontro tra gli interessati e i preposti a fornire le informazioni. Un servizio che ha conosciuto un rallegrante successo. Da sottolineare poi, il pieno gradimento alla nostra postazione – per responsabili e apprendisti dimostratori – per come sono andate le cose. nc



Esempi di confezionamento preparati da Vera Florean (monitrice apprendiste del Commercio al dettaglio), dietro: Luca Bordoli (non inviato dell'Isis, ma tecnico alimentare del ramo) Emily Scoglio e Maurizio Clemente (entrambi della Al Porto).



Infopoint: il Firmamento dei Mestieri. Affascinante.



Le Sferette della tentazione e degustatrici occasionali in golosa attesa.

Ci sta come suggerimento?

Accanto alla lavorazione del cioccolato, alla und decorazione con il cornetto e alla modellatura con il marzapane, si potrebbero proporre soggetti di piccolo formato in pasta lievitata, avendo quale campione un cestino di michette come quello qui presentato. A dimostrazione che anche la panetteria offre belle possibilità d'interpretazione che possono fare da segnaposto commestibili in occasione di banchetti. E già sento l'obiezione dei mastri (maestri) fornai: sì, anche i

ristoratori farebbero bella figura, ma per noi chiedere il giusto prezzo – e ottenerlo – è altra musica.



Primo piano su esemplare modello.



Assortimento di «segnaposto lievitati» e commestibili, o da serbare quale ricordo.