



Parte del gruppo di apprendisti sulla terrazza al lago.

Cerimonie ricorrenti

Commiato dalla Scuola

La ritroveranno verso la fine d'agosto.

E'una tradizione consolidata il cui inizio data dall'inizio degli anni Novanta del secolo scorso. Tra i docenti che accompagnano gli apprendisti/allievi nella breve quanto suggestiva trasferta, Nikita Valentini che è stato tra i promotori della breve escursione – considerata dal profilo del tempo impiegato – dalla vedetta che partiva dall'imbarcadere di Paradiso si è diretta a Gandria e da lì è virata in direzione di Caprino; luogo che negli anni del Dopoguerra contribuì a risollevare – con musiche, balli e schietta allegria – il turismo vacanziero rotante su Lugano.

Cantine naturali pressoché uniche

Ve ne sono di profonde e lunghe – già gallerie in quanto attraversano la montagna per poi sbucare presso le acque del Lario (lago di Como). Esse mantengono temperature costanti – tra i 12 e i 14°C – e tassi variati d'umidità adatta alla stagionatura di formaggi e insaccati, che si possono degustare dalla Leda – novantaduenne – sempre attiva nella sua osteria.

Quest'anno nessun apprendista s'è tuffato nel lago.

V'è da dire che lì l'acqua della vicina cascata è molto fredda. nc



L'altra parte, sullo sfondo i docenti: a sinistra Nikita Valentini e Marco Zandonella, a destra Marco Pasotti.

Conversazione con il nuovo presidente Silvan Hotz

«Voglio essere autentico per l'associazione»

Dopo la sua elezione, il presidente della PCS – Silvan Hotz – si è intrattenuto con «panissimo», sui suoi obiettivi e i suoi desideri.

Come si sente?

Sono felice e sollevato. La mia gioia è immensa. Soprattutto mi rallegra il fatto che così tanti delegati mi abbiano scelto. Anche perché – pur credendo nella vittoria – mi aspettavo un risultato più combattuto.

Quale sarà il suo primo atto ufficiale?

(Sorridente) C'è appena stata la prima seduta di direzione. Il secondo sarà l'allocuzione all'assemblea generale della Pistor. Il primo compito da affrontare consiste nel trovare il successore di Beat Kläy quale nuovo direttore. Poi, familiarizzarmi con i vari dossier d'attualità.

La sua elezione comporta cambiamenti nella vostra impresa?

A dirigerla siamo in quattro; per l'occasione ci siamo organizzati, in modo che io abbia sufficiente tempo per la presidenza.

Quali sono – nel ruolo di presidente – i suoi obiettivi?

Voglio essere autentico per l'associazione; voglio che essa difenda con maggior vigore il nostro settore! Urs Wellauer svolge un lavoro rimarchevole. Nonostante ciò, non tutti i soci sanno quanto l'associazione fa per loro; e io la voglio sostenere in tale compito, nella comunicazione interna come in quella esterna. Il contributo di «panissi-



Christof Erne

Silvan Hotz

mo» è pure fortemente richiesto, e noi siamo sulla buona strada.

Quali pensa siano le attese dei soci nei suoi riguardi?

Probabilmente le stesse delle mie. Che io mi porti garante per loro; che si possa venire a capo delle finanze; che i soci mi riconoscano in tale ruolo.

Nell'edizione speciale di «panissimo» consacrata al congresso, lei ha risposto che si augurava un miglior utilizzo delle sinergie. In sintesi, cosa intende con ciò?

Ci sono idee che, se saranno concretizzate, verranno spiegate. Fondamentalmente, abbiamo analizzato e rimesso in questione l'organizzazione in rapporto ai recenti sviluppi. In questi ultimi anni l'associazione ha costantemente diminuito i costi, continuando comunque a elargire le sue prestazioni di servizio. Noi intendiamo proseguire su questa strada. Ci sono sì altre idee, ma esse devono prima essere confermate al nostro interno.

Che cosa si aspetta dai soci?

Che mi sostengano nel lavoro di dirigenza e che capiscano ciò che l'associazione fa per loro.

Intervistatrice: Claudia Vernocchi

Chiusura per vacanze

Si avvisano cortesemente gli utenti che il Segretariato della Società mastri panettieri-confettieri sarà chiuso a motivo di vacanze, da lunedì 4.7.2016 a domenica 17.7.2016. Segreteria in funzione.

Le rituali verifiche sulla qualità dei lievitati comuni

Esame del pane: per il semibianco e gli speciali

Dove per gli speciali è stata data libera scelta ai panificatori e, per gli esaminatori, adeguamento di taluni parametri e valutazioni.

Quest'anno il controllo di qualità del pane prodotto dai soci attivi della SMPPC, organizzato dalla Confraternita Ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, si è svolto tra un acquazzone e l'altro di quelli che stanno caratterizzando questa fine primavera-inizio estate.

Notoriamente gli agenti atmosferici possono influenzare notevolmente i prodotti da forno; evidentemente quando le giornate sono particolarmente umide e calde, si tende a dire che il pane «l'è moll comè un strasc» (è molle come uno straccio – letteralmente tradotto), basterebbero però solo alcuni minuti nel forno in negozio, magari durante il pomeriggio, per ridargli tutta la sua fragranza, come se fosse appena stato sfornato, per sopperire ai fastidi causati dalla meteo. Eventualmente lo si potrebbe suggerire anche ai clienti che ci fanno giornalmente visita. Ma siamo sicuri che già lo fate.

Passiamo alla disamina tecnica

I valori scaturiti hanno confermato come il pane artigianale ticinese goda di buona salute. Le giurie, come da copione divise in due set-

tori – Sopraceneri e Sottoceneri – hanno valutato i pani raccolti presso i soci della SMPPC, avvalendosi delle schede di valutazione appositamente create allo scopo e uguali in tutta la Svizzera.

Malgrado la meteo abbia penalizzato fortemente i prodotti specialmente sulla croccantezza della crosta, i punteggi raggiunti sono di tutto rispetto, superando la barriera della zona bene per il pane semibianco. Ci sono stati alcuni fornai incappati in una giornata no che hanno contribuito ad abbassare la media cantonale che altrimenti sarebbe stata sui valori dello scorso anno. Sono stati 39 i pani esaminati e la media cantonale è stata di punti 86,87; il punteggio più alto pti 95 e il punteggio più basso 74.

Il secondo pane esaminato di solito si tratta di un pane speciale imposto, è stato lasciato per la prima volta a libera scelta; ognuno poteva presentare il pane che meglio rispecchiava la sua filosofia aziendale. Il risultato è stato molto buono; se da un lato la media ha sfiorato la zona benissimo, 24 pani esaminati media cantonale 89 punti, punteggio più alto pti. 98 e punteggio più basso pti. 84; dall'altro i prodotti

esaminati hanno ancora una volta dimostrato la notevole varietà dei pani che si possono trovare in Ticino. Gli esaminatori hanno dovuto dimostrare di essere molto elastici e preparati per passare dal giudizio su un pane alle noci ad una treccia al burro.

Considerazioni e suggerimenti

Vogliamo ricordare che l'artigiano per poter sopravvivere in questa giungla dove il prezzo molte volte la fa da padrone a scapito della qualità, ha bisogno della vostra professionalità e lealtà non solo verso i consumatori ma, e forse qui sta a volte il punto dolente, verso i vostri concorrenti. Vi ricordiamo che entrando a far parte della SMPPC avete accettato lo statuto che vi obbliga moralmente a non fare una concorrenza «sleale» agli altri associati. In poche parole: «non fare agli altri quello

che non vuoi sia fatto a te». Ringraziamo di cuore i molti fornai che ancora svolgono un servizio sociale rendendo visita giornalmente a molti anziani che non potrebbero autonomamente recarsi a comperare quello che rimane comunque l'alimento più consumato dai ticinesi.

Ringraziamo di cuore tutti coloro che quotidianamente ci sostengono consegnando i loro pregiati prodotti, e tutti i colleghi che hanno reso possibile questo esame del pane 2016. Un grande abbraccio da parte di tutti al nostro Gran Maestro Sergio Antognini, che non ha potuto prendere parte all'esame di quest'anno.

Per concludere, qui di seguito trovate la lista dei risultati ottenuti per il pane semibianco e per i pani speciali.

Giuseppe Piffaretti
Coordinatore dell'esame

Lista dei risultati

Pane semibianco

Panetteria-Pasticceria Ticinese Gorma Food Sagl, Arogno; Bini Sagl, Olivone; La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl, Mendrisio; Gianfranco Peverelli, Bellinzona; Luca Poncini e Co., Maggia; Tullio Canonica, Lamone; Fabio Danesi, Melano; Famiglia Seminara Sagl, Massagno; Il Fornaio la Fonte, Lugano; Ercole Pellanda, Intragna; F.lli Conti F. & C. Sagl, Malvaglia; Maff Panetteria Sagl, Arosio; Davide Terzi, Muggio; Aanser-Marnin SA, Vira Gambarogno; Giovanni Brumana Sagl, Canobbio; Lorenzini Sagl, Solduno; Otto Fischbach SA, Castel San Pietro; Danilo Gabaglio, Ligonetto; Michele Zocchi, Mezzovico; Bordoli SA, Viganello; Gianfranco Cuoco, Lostallo; Marina SA, Lugano; Eredi E. Mürger

SA, Paradiso; Leibundgut SA, Losone; Sandro Pinotti, Ascona; Carlos Martins, Agno; Valsangiacomo SA, Preonzo.

Prodotto panario a scelta

Marina SA, Lugano; Eredi E. Mürger SA, Paradiso; La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl, Mendrisio; Philipona SA, Tenero; Il Fornaio la Fonte, Lugano; Ercole Pellanda, Intragna; Giovanni Brumana Sagl, Canobbio; Luca Poncini e Co., Maggia; Gianfranco Cuoco, Lostallo; Famiglia Seminara Sagl, Massagno; Bordoli SA, Viganello; Fabio Danesi, Melano; Confiserie Al Porto, Tenero; Tullio Canonica, Lamone; Aanser-Marnin SA, Vira Gambarogno; Eros Mella, Brione Verzasca; Otto Fischbach SA, Castel San Pietro.



Il presidente M. Turuani e il consulente G. Piffaretti intervistati dalla RSI LA1.