

Arte bianca: una prefazione storica

E' quella stesa da Antonio Marino-
ni, presidente dei Panificatori italia-
ni, per il libro «Opere di un maestro
d'Arte Bianca» (esaurito) dal quale
provengono le foto.

Sono sempre molto soddisfatto,
quando ho la possibilità di presen-
tare libri che parlano dell'arte bian-
ca, perché non ne sono stati scritti



Soggetto beneaugurante per la po-
polazione maschile scaramantica.

abbastanza e manca quindi per
tutti noi operatori del settore una
biblioteca adeguata.

Questo libro di Nereo Cambrosio
poi merita particolare attenzione
perché grazie ad esso possiamo,
forse per la prima volta, affrontare
due aspetti molto importanti, ma
finora ritengo troppo trascurati da
noi panificatori: il «marketing» e le
lavorazioni, come la chiamano oggi,
ad alto valore aggiunto.

Cambrosio affronta, infatti, non
solo ricette più o meno conosciute,
più o meno presenti dietro i banchi
delle nostre aziende, ma accompa-
gna la maggior parte di esse con
quegli aspetti decorativi, con quei
consigli d'occasione di cui dobbia-
mo imparare a servirci per proporre
ai consumatori un pane che sia
sempre «vecchio» in quanto a genui-
nità e maestria artigianale delle la-
vorazioni e allo stesso tempo «nuo-
vo» per il modo di proporlo in
tavola. nc



Pupazzi intrecciati: divertenti e ideali per i compleanni dei giovanissimi.

Centrale telefonica

Durante il periodo estivo dal 18
luglio al 5 agosto, la centrale te-
lefonica del Segretariato centrale
della PCS, sarà in servizio dalle
ore 8.00 alle 12.00.

Per contro, potranno sempre es-
sere contattati questi servizi:

- promoshop: 031 388 14 00
- «panissimo»: 031 388 14 15

CON NOI

ANCHE LEI PUÒ ADDOLCIRSI LA QUOTIDIANITÀ.

Con un'offerta di lavoro nel «panissimo» può raggiungere tutti coloro che desidera raggiungere.

Contatto: Christoph Spörri, panissimo@staempfli.com, tel. 031 300 63 83

Colloquio con David Parrat, partecipante allo Swiss Bakery Trophy (SBT)

«Lo SBT ha rafforzato il nostro legame con l'impresa»

A Saignelégier (JU), David Parrat coinvolge tutta la sua squadra nella preparazione al concorso. Una strategia vincente che, oltre a dare una dinamica forte alla sua impresa, aggiunge visibilità e immagine positiva grazie alla valorizzazione dei premi vinti.

Che cosa rappresenta per lei lo SBT?

Anzitutto una vetrina, la messa in luce del nostro mestiere sulla scena pubblica, il suo dinamismo, la diversificazione dell'offerta dell'artigianato panario e dolciario, la sua voglia d'evolvere alla ricerca di prodotti originali di qualità. E' altresì un'occasione per spingere quelli del mestiere a incontrarsi con i consumatori. E poi, il ritrovarsi tra colleghi motivati dall'interesse in comune; incontri che arricchiscono.

Qual è stato il contributo benefico suscitato dal concorso, per la dinamica della sua impresa?

A mio giudizio l'obiettivo prioritario della partecipazione allo SBT non è il podio. Importante è la preparazione di squadra dei prodotti proposti. In una passata edizione avevamo presentato dieci specialità; praticamente ogni collaboratore ne presentò una. Servì a motivarci e a rafforzare il senso d'impresa in ciascuno di noi. Presentammo dieci prodotti ottenendo dieci medaglie.

Come valorizzò le medaglie e il premio per il miglior giovane vinto dalla sua impresa?



Il panettiere-pasticciere David Parrat afferma: «Uno dei fattori più importanti, è la lavorazione in squadra dei prodotti presentati».

Le medaglie sono stabilmente esposte in negozio e le venditrici indicano – quando è il caso ai clienti – quali prodotti le hanno vinte. Dopo l'edizione 2012 organizzammo una serata di degustazione, invitando un centinaio di partner commerciali e

clienti fedeli. Fu una serata memorabile, per tutti i partecipanti. E' nostra abitudine anche di segnalare su Facebook e le reti sociali, le riuscite dei nostri apprendisti e impiegati. I contatti e i passaparola sono potenti canali di comunicazione.

Quali benefici possono derivare a un'impresa i cui apprendisti partecipano alla finale del miglior giovane panettiere-pasticciere?

Per ogni partecipazione sono state sviluppate nuove ricette e tecniche, di seguito migliorate nella produzione quotidiana. Le loro riuscite motivano a formarne altri; ma pure la risonanza che ne deriva è benefica per l'immagine dell'impresa.

Perché raccomanderebbe a un artigiano panettiere-pasticciere-confettiere, la partecipazione allo SBT 2016?

Questo concorso è un veicolo multifunzionale! Aiuta ad alzarsi al mattino con uno scopo supplementare, a riconsiderare la qualità del proprio assortimento, ad accrescere la passione, ad avvicinarsi alla propria squadra conservando il ruolo di coach, a comunicare con i clienti, a condividere il piacere delle degustazioni di nuovi prodotti. E anche sognare d'uscire vincitore d'un grande concorso. E' importante mostrarsi fieri e numerosi mantenendo comunque la propria immagine e credibilità.

Intervista di
Yves-Laurent Blanc, SBT

Panino del 1° agosto

Su www.swissbaker.ch è disponibile il tagliando d'ordinazione del materiale per il panino del 1° agosto. A disposizione in italiano sono i rotair per il panino del 1° agosto.

Ordinazioni: direttamente al promoshop (tel. 031 388 14 00, promoshop@swissbaker.ch).

Supporto di calcolo

I prezzi indicativi, stabiliti dalla Richemont, fanno da base per il calcolo proprio d'ogni impresa:

- con 60 g di pasta: CHF 1.30
- con 100 g di pasta: CHF 1.90
- con 240 g di pasta: CHF 3.40

Nuovo successo

E di prestigio per il Rist. Grand Café al Porto – contiguo all'omonima panetteria-pasticceria-confetteria – che è stato eletto tra i top 10 della Svizzera. A valutare e selezionare le migliori strutture nazionali nell'ambito dello «Swiss Location Award», sono stati interpellati oltre 4000 organizzatori e ospiti di eventi, più una giuria indipendente di esperti. «panissimo» si congratula con il direttore Anton Froschauer e tutti i suoi validi collaboratori. E rammenta due caratteristiche del ristorante: il cestino con 3 o 4 tipi di pane e la facoltà data ai clienti di andare a scegliersi il dessert dalla

vasta scelta di pasticcini e porzioni di torta proposti dal banco del negozio.

nc

«panissimo»-info

Durante l'estate «panissimo» appare ogni due settimane. I prossimi numeri usciranno il 22 luglio e quindi il 5 e il 19 agosto.

La redazione augura ai suoi lettori belle e riposanti ferie e, a chi resta sul lavoro, ottimi affari.

La redazione

Creatività con i lievitati

Se in campo dolciario le vetrine delle panetterie-confetterie di tanto in tanto espongono modelli di torte in sintonia con determinate circostanze, è più raro vedere dei lievitati creati per attirare lo sguardo e l'interesse dei passanti potenziali clienti.

Eppure, il colore caldo e appetitoso dei prodotti intrecciati – da porzionare a mano come antica tradizione vorrebbe – per poi dividerli, resta gesto ancestrale nelle comunità rette da un membro anziano; quasi sempre il nonno.

nc