

Raccolto 2017

# I cereali panificabili in Ticino

Con circa 10 giorni d'anticipo, nella prima settimana di luglio, è iniziato il raccolto dei cereali panificabili nel nostro cantone. Il Clima molto caldo di giugno ha accelerato la maturazione per una raccolta precoce.

Circa trentacinque fra grandi e piccoli produttori sparsi per tutto il cantone hanno consegnato i loro cereali direttamente al Mulino Maroggia o presso la Fela di Cadenazzo che ha prontamente caricato i vagoni ferroviari da destinare al mulino. Quest'anno si è registrato un leggero aumento della produzione, grazie ad alcuni nuovi campicoltori che hanno optato per la produzione di cereali panificabili anziché quelli foraggeri. Le zone più produttive, è facile intuirlo, sono nel piano di Magadino, ma anche il mendrisiotto e la Riviera sono regioni produttive importanti.

## Raccolto 2017

Si registrano oltre 600 tonnellate di frumento, circa 30 di grano duro e una piccola produzione di segale. La qualità è anche quest'anno più che soddisfacente, nonostante le differenze fra le diverse parcelle, dovute principalmente a terreni molto diversi tra loro. I valori di proteine variano tra il 10 e il 16% rendendo indispensabile una fase di miscelazione, per assicurare una qualità costante durante l'anno. Da un lato infatti si avrebbe un'ottima farina per biscotti e dall'altra una farina per panettoni. La media risultante dalle miscele rimane

comunque un'ottima farina panificabile.

## Contaminanti nei cereali

Nella vicina penisola si assiste ad intervalli regolari della pubblicazione di allarmanti articoli riguardo a possibili contaminanti come pesticidi (glifosato in particolare), micotossine (DON) e vari metalli pesanti. Se da un lato bisogna sempre valutare con prudenza le notizie, è pur vero che anche alle nostre latitudini vengono richieste sempre più spesso specifiche analisi per valutare il livello di contaminazione dei cereali. Una parte di questi contaminati

sono influenzabili dal produttore (come i pesticidi), altri invece dipendono unicamente dai terreni di coltura e dalle condizioni ambientali come ad esempio i valori riguardanti cadmio e il piombo. In Ticino il Laboratorio Cantonale già alcuni anni fa aveva svolto un'indagine sul mercurio, rilevando che il suolo ticinese non è particolarmente contaminato. Anche micotossine e pesticidi sino ad ora non sembrano superare i limiti consentiti. La situazione viene comunque monitorata e i produttori di cereali panificabili sono stati debitamente sensibilizzati. Alessandro Fontana, Mugnaio

## swissbaker-blog

### I cinque sensi percorrono un secolo

La SMPPC – Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino – compie 100 anni e continua a trasmettermi tante emozioni. I primi ricordi della società li ho sin da bambina, quando mi capitava di recarmi con mia madre presso il segretariato della società... sento ancora lo scricchiolio di quel pavimento di legno e rivedo quella grande quantità di documenti che, vista la mia altezza, assumevano una dimensione ancor maggiore di quella che era realmente. Aspettavo con ansia l'estate perché ogni anno veniva organizzata una scampagnata per i soci in luoghi stupendi del nostro Canton Ticino. Un ricordo indelebile... la festa d'estate sui Monti di Comino nelle Centovalli dove, per chi non se la sentiva di salire a piedi, vi era la possibilità di farlo in elicottero, fu il mio battesimo dell'aria. Una giornata indimenticabile come tante altre che, oltre all'aspetto

conviviale, prevedevano anche una parte ricreativa; ricordo la mia gioia ad aiutare nell'organizzare giochi e attività per grandi e piccini. Anche lo stand che la società allestiva in occasione della fiera autunnale ArteCasa a Lugano, rappresenta per me un ricordo particolare di questa grande famiglia. Le emozioni continuano con il passare degli anni e anche se la panetteria di mio papà oramai non c'è più mi sento legata non solo alla società ma anche alla professione. Vorrei tanto poter trasmettere ai giovani che intraprendono questa strada le stesse emozioni che vivevo ogni volta che entravo nel laboratorio di mio papà, vorrei poter trasmettere quei profumi che sentivo ogni notte salire fin nella mia camera. Non posso però dimenticare il grande sacrificio che questa professione comporta, sia per

chi la esercita sia per coloro che gli stanno vicino. Abbiamo il compito di valorizzare questa e tante altre professioni artigianali, dobbiamo di nuovo prenderci il tempo per recarci in panetteria o in altri piccoli negozi dove si respira ancora il profumo della genuinità e delle tradizioni che il fremere della vita quotidiana troppo spesso ci fa dimenticare. Un messaggio questo da far passare alle nuove generazioni.

Patrizia Schmid-Locatelli



Patrizia Schmid-Locatelli

Patrizia Schmid-Locatelli è docente e Ispettrice del tirocinio per la Divisione della Formazione Professionale. Ora lavora presso l'Istituto della formazione continua del Canton Ticino quale responsabile dei Corsi per formatori di apprendisti e di altri percorsi formativi. E' membro della Commissione Istruzione Professionale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino.

### Bombasei Decor AG in liquidazione

Termine per i crediti  
18.9.2017.

A pag. 17 (T) e 49 (F) maggiori info sulla procedura per richiedere modelli di vostra proprietà o crediti all'Ufficio fallimentare.

Memorabile festa a Bellinzona

# Il pane al centro del palco

Si è svolta presso il Teatro Sociale, la seconda parte dei festeggiamenti del 100° della SMPPC. Grande successo, molte emozioni e musica d'eccellenza. Questi gli ingredienti dell'indimenticabile giornata.

L'obbiettivo della SMPPC di voler organizzare nei minimi dettagli una giornata indimenticabile per omaggiare il pane e i suoi ospiti è stato raggiunto. Lo splendido Teatro Sociale di Bellinzona ha fatto da cornice a questo importantissimo evento. Sul palco non fiori, ma pagnotte decorate preparate con molto impegno dagli apprendisti del terzo anno.

Ad aprire le «danze» con la sua professionalità ed eleganza quale presentatrice è stata Irene Colombo che ci ha accompagnati fino al termine dei festeggiamenti a teatro.

Molti gli ospiti presenti tra cui il Sindaco di Bellinzona Mario Branda che ha avuto l'onore di aprire i festeggiamenti del centenario portando il saluto della Città. Ha sottolineato l'importanza del pane nei secoli e di come in realtà questo prezioso alimento non abbia mai ricevuto il giusto riconoscimento.

Anche il direttore della PCS Urs Wellauer, ha portato ai presenti il suo saluto da Berna e quello del Presidente Silvan Hotz, ringraziando per l'invito ricevuto e si è congratulato con i colleghi del Ticino per questo ambito traguardo. Essendo il nostro un cantone di confine e che deve affrontare condizioni particolarmente difficili, ha portato un po' di speranza annunciando che la PCS è attualmente impegnata nello studio di una strategia per essere pronti per il futuro. Ha concluso il suo discorso augurando a tutti ogni bene e tanta salute.

## Cavalieri del Buon Pane

Il Gran Maestro Robert Porchet ha avuto solo parole d'incoraggiamento aprendo la cerimonia d'investitura dei Cavalieri del Buon pane. Artigiani con il grande amore per la professione nonostante le difficoltà. Poi ha avuto il privilegio di intronizzare il nuovo Gran Maestro Giuseppe Piffaretti. Lo ha incoraggiato a lavorare con forza, coraggio e



Al centro i nuovi Cavalieri del Buon pane con E. Pellanda (sinistra) e con il Gran Maestro G. Piffaretti (destra).

umiltà, ma soprattutto con il cuore. Due tipi di sentimenti hanno accompagnato Giuseppe Piffaretti durante la cerimonia. La grande gioia per il titolo ricevuto e la grande tristezza per la dipartita dell'ultimo Gran Maestro Sergio Antognini e del suo predecessore nel ruolo di Consulente professionale della SMPPC Nereo Cambrosio.

Si è poi passati all'investitura dei nuovi Cavalieri del Buon Pane nelle persone di: Simone Seminara, Damiano Lorenzini, Mattia Gorietti, Roberto Gatti, Luca Poncini e Tullio Canonica.

Sono state anche distribuite le stelle ai Cavalieri che hanno raggiunto ottimi risultati durante gli esami del pane. La prima stella è andata a Luca Poncini, Maffaretti Fernando e Gianluigi Marina. La seconda a Sacha Fischbach e a Ilario Valsangiacomo. La quarta a Giovanni Brumana e De Giovanetti Gianandrea. La quinta a Giuseppe Piffaretti. L'ottava a Gianfranco Perrelli e per finire la decima al Ceri-

moniere della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane Ercole Pellanda, che l'ha ritirata con molta emozione.

Per l'impegno, il rispetto e la cura per il pane, si sono poi chiamati sul palco per conferire loro il titolo di «Amici del Buon Pane» le persone di Alessandro Fontana, Marco Zandonella e Mihail Draganov.

L'ultimo titolo di Cavaliere d'onore è andato ad Alfons Eberle che negli anni del suo lavoro ha sempre voluto far passare un messaggio di grande premura verso la qualità del buon pane.

## Musica d'eccellenza

L'Orchestra Filarmonica Arturo Toscanini di Parma ha deliziato e incantato tutto il Teatro Sociale con l'«Aria sualla quarta corda» di J.S. Bach e con Mihaela Costea, una delle più grandi violiniste internazionali nella parte di solista, con «Le Quattro Stagioni» di Antonio Vivaldi. Un lungo e meritato applauso ricolmo di emozioni, ha portato alla

conclusione la prima parte dei festeggiamenti.

## Un ringraziamento speciale

E' con immenso piacere che desideriamo ringraziare sentitamente per l'ottima collaborazione il Municipio di Bellinzona, il Teatro Sociale con i loro collaboratori e l'Ente Turistico di Bellinzona per la riuscita di questa indimenticabile giornata.

Molti altri importanti ringraziamenti verranno pubblicati su «panissimo» nr. 20.

## Sul prossimo numero

Sul prossimo numero di «panissimo» riferiremo su quanto accaduto nella seconda parte dei festeggiamenti. Non perdetevi le bellissime foto ricordo realizzate da Marco Garbani della Foto Garbani SA con il suo team e del redattore di «panissimo» per la lingua tedesca Christof Erne nelle pagine 28 e 29, ai quali va il nostro sentito ringraziamento.

Sandra Fogato  
Segretariato SMPPC

## Spazio agli ospiti presenti al 100° della SMPPC

Nasce l'idea di voler pubblicare quanto espresso dai graditissimi ospiti che con la loro presenza, oltre ad aver omaggiato il pane, hanno permesso di realizzare questo eccezionale e indimenticabile evento. Qui di seguito alcuni dei molti ringraziamenti ricevuti.

«Formazione, conoscenza, musica ed arte: 100 anni raccontati in un giorno, che ha avuto come unico protagonista il Pane.»

Piergiorgio Giorilli

«In un degno contesto storico a Bellinzona ho avuto l'onore di assistere alla festa per i Cent'anni di pane voluta per ricordare la lunga importante attività svolta dai panettieri-pasticcieri-confettieri. L'acustica del Teatro Sociale ha premiato la stupenda esibizione dell'Orchestra Toscanini di Parma arricchito dalla violinista Mihaela Costea. Grazie a Massimo Turuani ed alla Commissione 100 ed un sincero augurio da parte mia perché gli auspici così brillantemente espressi dal Presidente nel saluto finale siano di stimolo per la loro professione.»

Paolo Grandi

«Complimenti per come avete organizzato con cura l'evento... impeccabili!»

Francesca Tadina

«Non bastano poche righe per esprimere le tante emozioni che ho provato sabato 2 settembre. Dalla premiazione degli apprendisti (giovani che si dedicano con grande entusiasmo al mondo del Pane) al bellissimo concerto dell'Orchestra Filarmonica Arturo Toscanini. Tutto era perfetto. I miei complimenti per il grande lavoro di organizzazione vanno al Presidente Massimo Turuani, alla Segretaria Sandra Fogato e ai Matri Panettieri. Grazie.»

Francesca Bonifaccio Meschini

«La nostra regolare partecipazione alle assemblee ci è particolarmente gradita perché è l'occasione per mantenere vivi i contatti con il mondo dell'artigianato panario al quale teniamo molto. Nel caso specifico della festa del 100° abbiamo apprezzato tutte le varie fasi in cui è stata strutturata. Il momento conviviale che ha chiuso la giornata, ci ha infine permesso di tessere nuovi interessanti rapporti personali.»

Prof. Orlando e Adriana Nosetti

«A nome di tutti i membri della Zunft zu Pfistern di Lucerna, vorremmo esprimere i nostri sinceri ringraziamenti per la bella festa. Cibo eccellente, gustato in un'atmosfera unica. Grazie a tutto il Comitato organizzatore.»

Werner Hürlimann

«Come un'ospite d'onore ho potuto partecipare insieme a mia moglie a questa occasione con molta gioia. Grazie a tutti coloro che sono interessati a voler coltivare la cultura del pane in Ticino. Un vero e proprio arricchimento: non solo nel Consiglio federale, ma anche per l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri, il Ticino è un'aggiunta preziosa.»

Peter Rudin

«Approfitto di questo spazio per ringraziare la SMPPC per la bellissima programmazione dei festeggiamenti del 100° ai quali ho partecipato con entusiasmo e orgoglio.»

Daniel Ricigliano

«E' stato davvero un evento indimenticabile! Condutrice simpaticissima, il concerto (pelle d'oca non stop), all'interessantissimo Prof. Bianchi, e al discorso finale del Presidente Turuani (l'unico a parlare senza leggere dagli appunti) che mi ha colpito moltissimo. La cena di gala poi semplicemente fantastica! Complimenti per l'organizzazione! Grazie grazie grazie per avermi dato la possibilità di partecipare.»

Franca Huerta

«Si sono fatte le ore piccole sabato due settembre per la giornata commemorativa dei 100 anni della SMPPC: è infatti in questa data che i festeggiamenti hanno visto il loro culmine, nella fantastica cornice di Bellinzona, laddove ormai un secolo fa tutto ebbe inizio. Uno spazio di sapori di casa nostra è stato dato all'aperitivo. Una giornata fantastica tra arte e cultura per celebrare 100 anni di lavoro con le mani in pasta. Auguri!»

Alessandro Fontana



Nella splendida Corte del Municipio di Bellinzona, i molti invitati durante l'aperitivo.

# Marroni-Cocco-Patisserie



## Marroni-Cocco-Patisserie (2615 g)

- 1900 g Torta ai marroni 24 x 44 cm
- 600 g Latte di cocco copertura
- 30 g Couverture a spruzzo
- 85 g Marron glacé; per decorazione
- 0,1 g Foglio d'oro

## Torta di marroni 24 x 44 cm (525 g)

- 1900 g Massa al burro di marroni; riempire lo stampo 24 x 44 cm e cuocere ca. 30 min. a 180 °C

## Massa al burro di marroni (1005 g)

- 105 g Burro
- 160 g Zucchero da spolvero
- 160 g Uova
- 210 g Crema di marroni
- 265 g Macadamia (non tostati), tritare finemente
- 105 g Amido di frumento

## Crema di marroni (1003 g)

- 620 g Marroni, congelati
- 55 g Acqua (assunzione di acqua in vapore)
- 6 g Zucchero di vaniglia
- 205 g Zucchero
- 2 g Sale

- 35 g Kirsch 40 Vol.-%
- 55 g Burro
- 25 g Sorbitolo liquido

Marroni cucinarli a vapore 30 minuti. Coprire la vasca con la pellicola e lasciar raffreddare in frigorifero 3 ore. Miscelate tutti gli ingredienti nello Stephan fino a quando la purea risulti molto fine.

## Latte di cocco-copertura (1000 g)

- 335 g Latte di cocco
  - 665 g Latte di copertura 36%
- Scaldare il latte mescolando con la copertura a temperatura ambiente. Continuare immediat. la lavoraz.

## Dichiarazione

### Lista degli ingredienti

**Noci di Macadamia**, latte di copertura 36% (zucchero, burro di cacao, **latte scremato in polvere**, latte parzialmente scremato in polvere, fava di cacao, **grasso di burro**, emulsionante E322, estratto di malto in polvere, vaniglia Madagascar), zucchero, **uova** (CH), marroni 9,4%, **burro**, latte di cocco (estratto di cocco, acqua) 7,6%, **amido di frumento**, marroni glassati (zucchero, sciroppo di glucosio) 0,3%, acqua, Kirsch 40 Vol.-%, sostanza umidificante sorbitolo (mais e **amido di frumento**), cioccolato fondente scuro 52% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante **lecitina di soia**, aroma vaniglia).

### Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 1799 kJ / 430 kcal. Lipidi 30,2 g, di cui acidi grassi saturi 11,6 g; glucidi 37,5 g, di cui zuccheri 13 g; proteine 4,4 g; sale 0,1 g.

Dichiarazione, valori nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

### Tempo | Prezzo

Tempo (28 pezzi): 40 min.  
Prezzo per pezzo: CHF 4.50.

## Preparazione



### Torta di marroni

Mescolare a schiuma il burro e lo zucchero. Aggiungere le uova gradualmente. Incorporare la crema di marroni, con la Macadamia finemente tritata e l'amido di frumento. Cuocere la massa di burro in uno stampo.



### Copertura

Ancora nello stampo si versa uno strato di ganache sulla torta di marroni. Lasciar rapprendere, formare e tagliare pezzi da 5,5 x 6 cm. Spolverare con la couverture a spruzzo.



### Finitura

Come decorazione viene adagiato un pezzo di marron glacé ricoperto con un po' d'oro.

Fonte: «Fachblatt» di Richemont, sett. 2017, [www.richemont.online](http://www.richemont.online)