

Resoconto positivo

Raccolto cerealicolo svizzero

Buona qualità, quantità superiore alla media per tutte le colture e ridotte contaminazioni di microtossine determinano un raccolto più che soddisfacente per il paese.

Il raccolto dei cereali in Svizzera nell'anno 2017 è di buona qualità e quantità. Vengono qui riportati i risultati.

Quantità

Il raccolto 2017 è per quantità secondo solo a quello del 2014, e quindi il secondo migliore degli ultimi dieci anni. I quantitativi di cereali panificabili sono così suddivisi: frumento 436 225 tonnellate (t), farro 19 196 t, segale 11 325 t, cereali particolari (avena, miglio, ecc.) 32 014 t, il totale ammonta a 469 950 t. Per quello che riguarda la suddivisione nelle varie qualità, la classe «Top» rappresenta il 45,8%, la classe «Uno» il 38,3% e la classe «Due» il 15,1%. Questo ottimo risultato è stato raggiunto anche grazie alla quasi totale assenza di microtossine, colpevoli lo scorso anno del declassamento a foraggio di migliaia di tonnellate di cereali panificabili.

Qualità

I risultati ottenuti dai test rapidi durante la presa a carico da parte dei centri di raccolta e i risultati precoci dai laboratori di fine agosto lasciavano da subito ben sperare. Elevati tempi di caduta hanno mostrato la quasi totale assenza di germinazione, la quantità totale di proteine e la

rispettiva qualità delle stesse misurata grazie al test di Zeleny (o indice di sedimentazione) è leggermente inferiore a quella dell'anno scorso ma comunque superiore a quella degli ultimi cinque anni: la media di glutine umido è del 30,6%. L'assorbimento degli impasti è nella media degli ultimi cinque anni dello 0,5% inferiore all'anno scorso. Lo sviluppo degli impasti invece risulta più rapido e la resistenza, rispettivamente il grado di ammorbidimento sono da controllare con attenzione per evitare la perdita della corda. Le superfici di estensogramma rimangono alte, con una media di 130 cm², traducendosi in una buona resa in volume.

Raccolto ticinese

Il raccolto del nostro Cantone ha dato anche quest'anno ottimi risultati. Nonostante l'aumento delle produzioni biologiche, attualmente completamente smerciate oltralpe, i cereali da agricoltura convenzionale e IP-Suisse sono aumentati (a scapito di quelli foraggeri), portando il raccolto del cantone per la prima volta oltre le 600 tonnellate.

Raccolti esteri

I paesi dell'Est hanno prodotto ingenti quantità di cereali, a scapito



pgc

per lo più della qualità. La Russia in particolare ha avuto la produzione più redditizia dalla fine dell'Unione Sovietica e sta inondando i mercati con cereali a basso costo. L'Austria invece rappresenta l'esatto opposto, con un raccolto molto ridotto ma di estrema qualità con punte di proteine oltre il 18%. Germania, Francia e Italia hanno raccolto buone quantità e buone qualità, seppur molto eterogenee tra di loro. Quest'ultimi a causa dei prezzi bassi non sono particolarmente attivi sul mercato, in attesa di tempi migliori.

Panoramica dei prezzi

La pressione sui prezzi internazionali è forte, per il frumento la base di calcolo varia tra 18 e 25 Euro al quintale. In Svizzera invece si parla di un prezzo che varia da 50 a 60 franchi al quintale. A rigor di logica visto l'abbondante raccolto nel nostro paese e la situazione comunitaria, ci sarebbe da aspettarsi una diminuzione; ad oggi invece la base di calcolo rimane la medesima degli ultimi quattro anni (i prezzi sono visibili sul sito di Swissgranum).

Alessandro Fontana, Mugnaio



SMPPC

«Panettone d'autore» a Lugano la 13° edizione

Sabato 2 dicembre 2017 presso l'ex Asilo Ciani di Lugano – in Viale Cattaneo (di fronte al Palazzo dei Congressi) – dalle ore 10.00 alle ore 18.00, si terrà la tredicesima edizione di «Panettone d'autore».

Nell'asilo più buono del mondo, oltre alla degustazione e alla vendita di diversi panettoni artigianali di alta qualità in abbinamento con tisane, caffè e altre sorprese, ci sarà

anche la Fondazione Telethon Azione Svizzera.

Per festeggiare il centenario dell'associazione, il Marchio garanzia di qualità SMPPC, ha organizzato un grande concorso intolato «il panettone rumoroso» e mette in palio un unico premio di 2000 CHF. I partecipanti dovranno ascoltare il misterioso «rumore» e scrivere la risposta sulla scheda a disposizione

imbucandola nell'apposito contenitore. Verrà estratto a sorte il vincitore che avrà dato la risposta corretta.

Il panettone in Ticino si può gustare tutto l'anno ma a Natale è per antonomasia il «re» della convivialità. Perché non offrire quindi ad amici e a parenti un prodotto artigianale ticinese di alta qualità senza conservanti né coloranti? Noi ci saremo. Aspettiamo anche voi. sf

Intervista a Ramona Bolliger

Appenderò la medaglia d'oro sopra il mio letto

L'intervista alla giovane professionista svizzera che ha ottenuto il podio con una stupenda medaglia d'oro a WorldSkills 2017 tenutasi nella capitale degli Emirati Arabi Abu Dhabi.

Poche ore dopo la vittoria, la felicissima Ramona Bolliger ha concesso l'intervista che riportiamo qui di seguito.

➤ All'inizio ho avuto delle difficoltà ma poi ho dato il massimo delle mie capacità.

Congratulazioni Ramona Bolliger! Un grande risultato! Cosa le è passato per la testa quando ha sentito nominare il suo nome per la vittoria della medaglia d'oro?

Non riesco a crederci e mi sono stupita di non riuscire a versare neanche una lacrima!

Come si sente ora, poche ore dopo?
Al momento mi sento piuttosto normale, anche se ancora non credo davvero di aver vinto.

Come ha vissuto la gara? All'inizio non è andata molto bene, vero?
Giusto, all'inizio ho avuto alcune difficoltà. Ma negli ultimi due giorni è stato fantastico, ho dato il massimo delle mie capacità.

Cosa è successo dopo la vittoria ufficiale?
Abbiamo festeggiato per tutta la notte tutti insieme.

Anche quelli che non hanno portato a casa una medaglia?
Tutti. Dopo tutto sono gli attuali campioni svizzeri.

Il sostegno del team SwissSkills è stato importante, come abbiamo potuto vedere dalle immagini (panissimo nr. 22 nelle pagine 28). Quale è stata la sua impressione?
Quando ho terminato il mio lavoro e mi sono girata verso gli spettatori vedendo le numerose bandiere svizzere, mi sono un attimo spaventata.

Ma subito dopo la mia gioia è stata incontenibile.

Com'era lo spirito di squadra?

Abbiamo avuto un buon tempo insieme. Ognuno era contento per l'altro quando le cose andavano bene. Un ringraziamento speciale va alla mia famiglia, agli amici, al team-Richemont e all'intera squadra SwissSkills. Naturalmente a Urs Röthlin, che non potrò mai ringraziare abbastanza, senza di lui non avrebbe potuto aver luogo la competizione.

Cosa può portare con sé da WorldSkills per la sua vita futura?

Molto! Ricordi meravigliosi! Un sacco di esperienze, molti incontri emozionanti, numerose amicizie, contatti in tutto il mondo. Ma anche l'esperienza e la conoscenza di come comportarsi in situazioni stressanti. Il Know-how inizia adesso!

➤ Ricordi meravigliosi!
Un sacco di esperienze, molti incontri emozionanti e numerose amicizie.

Molto di Abu Dhabi non ha potuto vederlo... Quali ricordi ha del luogo?
Non ho veramente potuto vedere molto. Il ricordo che mi rimane: il caldo, il deserto e i grattacieli.

Quali sono i suoi progetti futuri?
A dire la verità non ci ho ancora pensato molto. Mi sono concentrata su WorldSkills. Adesso avrò di nuovo molto tempo libero. Mi rallegro di questo!

Un'ultima domanda: dove appenderà la sua medaglia d'oro?
Sopra il mio letto, dove potrò guardarla ogni giorno!

Intervista: Claudia Vernocchi



La vincitrice svizzera medaglia d'oro Ramona Bolliger.

Supporto di calcolo

I prezzi indicativi, stabiliti dalla Richemont, fanno da base per il calcolo proprio di ogni impresa.

- con 100 g di pasta fr. 2.30
- con 200 g di pasta: fr. 3.90

I cartelli pubblicitari in lingua italiana si possono ordinare sulla pagina promoshop dei Panettieri-Confettieri svizzeri www.swissbaker.ch/promoshop



Host Milano 2017

Medaglia d'oro alla squadra Svizzera

La squadra Svizzera, che ha partecipato al campionato del mondo di pasticceria gelateria e cioccolateria (The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate 2017) che si è svolto il 21 e 22 ottobre negli spazi fiera di Milano Host 2017, che quest'anno sarà visitata da oltre 160.000 persone, ha vinto meritatamente il primo premio nella categoria dessert al piatto e si è quindi laureata campionessa del mondo: «The Best Single Ice Cream Portion in the World 2017», che doveva obbligatoriamente comprendere i gusti di caffè e cioccolato, che facevano da «fil rouge» a tutto il campionato al quale hanno partecipato 17 nazioni provenienti da tutti i continenti, tra le quali il meglio del settore a livello mondiale. La squadra

capitanata e allenata dal Maestro Giuseppe Piffaretti era composta da Luca Danesi (capitano) Irene Falcione e Gianluca Fiorentino, ha ottenuto ancora una volta un grande premio surclassando gli specialisti mondiali del gelato: Italia, Francia, Spagna, Giappone, Cina e Hong Kong e confermando che le medaglie d'argento e di bronzo, vinte in passato da Giuseppe Piffaretti in coppia con Tiziano Bonacina, alla Coppa del Mondo della Gelateria di Rimini, non erano frutto del caso, ma la conferma che in questo campo in Ticino siamo tra i migliori del pianeta. Il gelato, una monoporzionone, gelato al caffè e fave di cacao, era accompagnato da un biscotto spongo al caffè, una ganache al caffè, roccia al cioccolato, una spuma di lime

e una ganache allo zafferano ed è stato decretato vincitore unanimemente da tutti i giudici presenti durante i due giorni di competizione. Tutti i componenti del «Team Suisse» si sono formati presso il settore pasticceria del Centro Professionale Tecnico di Trevano che si sta dimostrando sempre più un polo di competenze professionali a livello internazionale. Speriamo vivamente che questi risultati fungano da stimolo per le nuove leve che si affacciano nel settore. Inoltre è una bella ciliegina sulla torta anche per la SMP-PC (Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino) che festeggia i 100 anni di esistenza.

Giuseppe Piffaretti
Coach Team Suisse



R. Keller, dir. della Cassa Pensioni presso la Cassa di comp. Panvica.

«Cosa succede al mio avere in caso di Passaggio alla Fondazione di previdenza PanvicaPlus?».

In caso di passaggio l'intero avere degli assicurati viene trasferito al 100% alla Fondazione di previdenza PanvicaPlus. È interessante sapere come si formano gli averi degli assicurati. Ogni mese, come è noto, il datore di lavoro deduce dal salario il «contributo del lavoratore», che è composto da due parti:

- La prima parte è il contributo relativo al rischio e per le spese, che serve per il finanziamento delle prestazioni in caso di decesso e di invalidità («prestazioni per i rischi») e per gli oneri amministrativi.

- La seconda parte fondamentale è il contributo di risparmio, che viene accreditato sul «conto personale» degli assicurati.

Allo stesso tempo ogni mese anche il datore di lavoro versa almeno lo stesso contributo per gli assicurati, il «contributo del datore di lavoro». Inoltre ogni anno occorre corrispondere un interesse sull'averi. Al momento del pensionamento l'averi raccolto viene convertito in una rendita vitalizia mensile. Su richiesta è anche possibile prelevare il capitale.

Remo Keller, Panvica



I vincitori della squadra Svizzera: da sinistra Luca Danesi, Irene Falcione, Giuseppe Piffaretti e Gianluca Fiorentino.

Igeho 2017 a Basilea

Genere: Fiera per l'industria alberghiera, gastronomia, take-away. Ospita 700 espositori su 70.000 m².

Data: dal 18 al 22 novembre, dalle ore 9.00 alle ore 18.00 (ultimo giorno dalle ore 9.00 alle ore 17.00).

Posizione: Messe Basel,

padiglione 1.

Ingresso: 70 CHF, con FFS-Combiticket 10% di sconto sul viaggio e l'ingresso; Biglietto U21, 12 CHF.

Come raggiungere la fiera:

Parcheggio per visitatori «P Messe» presso EuroAirport con navetta per la fiera per un totale di CHF 20 al giorno; da Basilea

SBB Tram 1 o 2 a Messeplatz.

Punti salienti: Igeho campus, arena della cucina, ristorante gestito da giovani professionisti, U21-programma di formazione.

Web: Informazioni su www.igeho.ch, elenco degli espositori su www.igeho24.ch, eventi sull'indirizzo www.igeho.ch/events.