

Editoriale allo specchio del settore

Utilizzare i propri trionfi!

A causa degli sviluppi economici e sociali, il nostro ramo si trova di fronte a molte sfide. Le cifre nello specchio del settore appena pubblicate lo mostrano chiaramente.

Non serve rimpiangere i vecchi tempi, non possiamo tornare indietro con la ruota del tempo. Il cambiamento globale economico, digitale e sociale è sorprendente e sta avvenendo rapidamente: la Svizzera è proprio nel mezzo. In questo periodo ci si deve ricordare delle proprie forze e vedere le attività imminenti come una nuova possibilità perché abbiamo delle ottime carte che vanno giocate adesso.

I principali distributori e i punti vendita al dettaglio sono dominanti e hanno dei budget invidiabili. Il nostro settore però ha in cambio un vantaggio; il contatto personale e diretto con la clientela. Questo dovrebbe essere usato nel modo più ottimale possibile:

- La qualità e la produzione artigianale – per esempio il lungo periodo di riposo dell'impasto – sono importanti informazioni da trasmettere alla clientela, sia con la pubblicità sia nella conversazione diretta.
- Il personale di vendita deve essere qualificato, aggiornato e in grado di rispondere alle richieste dei clienti.
- Come titolare si faccia trovare regolarmente anche nel negozio di vendita per far sentire alla clientela la propria passione per il mestiere ed i prodotti. I clienti lo apprezzeranno molto.
- L'assortimento deve essere adeguato alla propria clientela. È importante presentare dei prodotti

di alta qualità e non dei prodotti di massa, i quali si possono acquistare anche nei punti vendita al dettaglio per pochi soldi. Meglio avere un assortimento più piccolo ma di ottima qualità. Così ci differenziamo dai prodotti industriali.

Sono consapevole che richiede risorse personali e talvolta finanziarie di ciascun proprietario ma questo impegno è utile e vale la pena provarci!

Se servono consigli o si hanno delle domande, l'associazione vi è volentieri d'aiuto.

Iniziamo da qui, insieme, l'associazione e le sue istituzioni vi assisteranno!

Urs Wellauer, Direttore PCS



J. Ruppen

SwissSkills 2018 con «guida d'ispirazione»

I volontari renderanno entusiasti i visitatori

Dal 12 al 16 settembre 2018 si svolgeranno, per la seconda volta dopo il 2014, i campionati professionali svizzeri. Cercasi volontari quali «guide d'ispirazione». Annunciatevi ora!

Dal 12 al 16 settembre 2018 si incontreranno i migliori talenti professionali della Svizzera per SwissSkills 2018 a Berna. Si presenteranno 75 mestieri con circa 1100 partecipanti ai campionati svizzeri, davanti a un pubblico di circa 150000 visitatori. Al suo interno troviamo anche il settore dei Panettieri-Confettieri. I migliori della procedura di qualificazione 2018 del settore Panettieri-Pasticcieri-Confettieri AFC nel settore Panetteria-Pasticceria e Pasticceria-Confetteria così come Impiegati o assistenti del commercio al dettaglio AFC, gareggeranno e lotteranno per ottenere il titolo di campione svizzero 2018.

Gli organizzatori di SwissSkills 2018 inseriranno per la prima volta

dei volontari chiamati «guide d'ispirazione» su tutta l'area d'esposizione. Dovranno cercare in modo attivo il contatto con i visitatori, specialmente con i giovani, per suscitare l'interesse per un apprendistato e ispirare i presenti raccontando dei loro mestieri e motivandoli a guardare i mestieri del settore.

Interessato?

Lei avrebbe piacere di trasmettere la passione del suo mestiere a SwissSkills 2018?

La partecipazione all'evento più importante dei mestieri svizzeri è un'esperienza unica.

Per informazioni: Sarah Stettler della PCS: Tel. 031 388 14 14, sarah.stettler@swissbaker.ch

PCS



SwissSkills

Corsi interaziendali SMPPC

Entusiasmo ed impegno tra gli apprendisti del terzo anno

Nel secondo semestre dell'anno si svolgono regolarmente i Corsi interaziendali organizzati dalla SMP-PC per gli apprendisti al terzo anno. Ripercorriamo il programma svolto.

Panettieri-Pasticcieri

Nel mese di ottobre si è tenuto presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano, il corso interaziendale modulo 3 panetteria (dal 23 ottobre al 27 ottobre 2017) diretto sapientemente da Roberto Guadagnin e supportato da Roberto Gatti.

Durante la settimana gli apprendisti hanno potuto vedere le varie differenze d'impasti a lunga fermentazione rispetto a una corta, hanno imparato a modificare una ricetta con un impasto diretto in una per cella a lievitazione controllata e a realizzare le diverse tipologie di trecce.

Anche quest'anno i ragazzi hanno avuto la possibilità di partecipare al concorso «Luciano Mignami» per la realizzazione di un pane decorato con tema «Ticino vegetariano». Il primo premio è stato vinto dall'apprendista Gorla Duilio (presso la Bottega Del Fornaio, Mendrisio).

Durante tutta la durata di «Ticino vegetariano» al Palazzo dei Congressi di Lugano, i lavori realizzati con entusiasmo dai nostri apprendisti, sono stati esposti per essere ammirati dai visitatori dell'evento.

Pasticcieri-Confettieri

Il corso interaziendale dei confettieri ha avuto luogo dal 13 al 17 novembre 2017, diretto con maestria da Beat Galizia e affiancato durante il corso della settimana da Andrea Richter, Roberto Guadagnin e Mattia Gorietti.

Nei giorni del corso Galizia Beat ha potuto insegnare le diverse tecniche di produzione come: Ganache, masse pralinate, gianduia e diverse lavorazioni con lo zucchero tra i quali caramelle moux, gelatine e torrone.

Per stare al passo coi tempi Beat ha realizzato una piattaforma on-line dove i ragazzi per un breve periodo hanno avuto la possibilità di scaricare ricette, informazioni e consigli pratici, in vista dei loro esami previsti per l'estate 2018.

Anche loro hanno avuto l'occasione di partecipare al concorso «Luciano Mignami» che in questo caso richiedeva di realizzare una specialità in cioccolato. L'entusiasmo non è mancato neanche agli apprendisti pasticciere-confettieri che hanno realizzato delle buone specialità, con una presentazione che esaltava il loro prodotto. La vincitrice del concorso è stata Sarah Soldini (presso Eredi E. Mùnger, Paradiso).

Daniel Ricigliano, Responsabile Corsi interaziendali terzo anno



Foto: L. Danesi

R. Guadagnin, gli apprendisti panettieri-pasticcieri del terzo anno e R. Gatti.



Foto: D. Ricigliano

Gli apprendisti pasticciere-confettieri con le loro creazioni in cioccolato e al centro in seconda fila da sinistra Beat Galizia e Roberto Guadagnin.

Marchio garanzia di qualità SMPPC

Panettoni sotto esame per la qualità

Lo scorso 23 novembre si è tenuto presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano l'esame del panettone per aver diritto al Marchio garanzia di qualità SMPPC.

Il socio aderisce volontariamente all'invito della SMPPC e si impegna a rispettarne il protocollo in tutti i suoi punti.

La giuria

La giuria composta da 10 giurati è multiculturale, sono rappresentati: dei professionisti riconosciuti, dei consumatori e dei rappresentanti dei media che si occupano di alimentazione. Anche quest'anno abbiamo avuto la presenza di un collega proveniente da Barcellona, Olivier Fernandez direttore della locale scuola di pasticceria EPGB, il quale è rimasto molto soddisfatto dello svolgimento dell'esame e sempre più a Barcellona implementeranno il nostro sistema di valutazione già in uso anche in diverse regioni italiane.

La qualità

In particolare durante questa seduta è emerso chiaramente che il livello qualitativo si è ulteriormente innalzato tanto da rendere veramente difficile il compito degli esperti degustatori. Se diversi anni fa la differenza tra i migliori e gli altri era abbastanza accentuata, quest'anno si è ulteriormente livellata verso l'alto. Questa è un'ulteriore conferma di quanto il Marchio di garanzia abbia ancor più motivato.

Al passo con i tempi

La SMPPC propone a scadenze regolari degli aggiornamenti che riguardano la produzione di lieviti di alta qualità a base di lievito madre. Questi aggiornamenti hanno sicuramente contribuito ad innalzare il nostro livello tecnico tanto da suscitare complimenti anche dai colleghi da oltre confine.

Nuovo slogan

La SMPPC del Canton Ticino, ha coniato una nuova immagine e un nuovo slogan, per il panettone con il Marchio, che ci sembra particolar-



I panettoni pronti per essere sottoposti all'esame della qualità.

mente azzeccato: «Panettone di alta qualità».

Perché no!

Ci viene spesso chiesto cosa fa la SMPPC per i loro soci. A me personalmente viene da dire: «tanto», visto poi il numero di soci attivi sempre al ribasso. A volte però mi chiedo cosa potrebbero fare i soci della SMPPC per dare una mano alla nostra associazione. La risposta è: «tanto». Basterebbe che alcuni soci presentino di nuovo il loro panettone alla verifica per ottenere il Marchio garanzia di qualità SMPPC. Solo essendo uniti possiamo farci sentire. Infatti ogni volta che abbiamo cercato di presentarci di fronte alle istituzioni sperando di ottenere la giusta considerazione, ci trovavamo ad essere facilmente non considerati.

Auguro a voi e ai vostri familiari buone feste e buoni affari.

Giuseppe Piffaretti
Resp. Comm. Marchio

Risultati dell'esame 2017

Qui di seguito vengono riportati i nominativi dei produttori di panettoni artigianali ticinesi che hanno sottoposto il loro panettone all'annuale esame e hanno ricevuto l'autorizzazione all'uso del «Marchio garanzia di qualità SMPPC» (registrato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale a Berna e tutelato dalla legge sulla protezione dei marchi) dal 01.12.2017 al 30.11.2018:

Poncini Luca e Co. – Maggia
La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl – Mendrisio
Marina SA – Lugano
Artebianca Sagl – Lugano
Panetteria Ticinese Gorma Food Sagl – Arogno
Ricigliano SA – Lugano
Zocchi Michele – Mezzovico
Aanser-Marnin SA – Vira Gambarogno
Danesi Fabio – Melano
Bordoli SA – Viganello
Canonica Tullio – Lamone
Eredi E. Mürger SA – Paradiso
Brumana Sagl – Resega-Canobbio
Martinoni Begna – Minusio
Confiserie Al Porto SA – Tenero
De Giovanetti SA – Sementina
Otto Fischbach SA – Castel S. Pietro



Formazione continua

Specialista per la gestione PMI

La SMPPC in collaborazione con i docenti professionali di Trevano, dà il suo appoggio all'eventuale messa in cantiere di un importante corso di formazione.

Dopo la giornata informativa «Il valore dell'azienda» organizzata in collaborazione con la Camera di Commercio negli scorsi mesi, si guarda ora a costituire un gruppo di persone che siano in grado di prendere in mano le sorti di alcune aziende.

Figura mancante

Lo «Specialista per la gestione PMI con attestato federale» sarebbe la figura che più di ogni altra manche-

rebbe sulla scena per riuscire a poter ottenere il miglior passaggio di consegne possibile. Spesso la sola buona volontà e l'iniziativa non sono state sufficienti a poter entrare in un percorso per affrontare il quale era necessaria una preparazione tecnico commerciale superiore. Ora si sta cercando di forgiare questa immagine. Si tratta quindi di creare un motore che abbia tra le sue migliori prestazioni il senso di essere complemento tra i diversi passaggi.

Primo incontro

Il 4 dicembre scorso si sono passati in rassegna tutti i punti focali del corso. Ora si attende che lo stesso possa essere salutato con positività dai più. Si tratta di un programma di sicuro non facile, ma come tutte le cose che hanno questa caratteristica dovrebbe essere destinato all'ottenimento di lungimiranti risultati.

Massimo Turuani
Presidente SMPPC

» In primo piano

Passaggio alla Panvicaplus



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

«Che cosa differenzia la Fondazione di previdenza Panvicaplus dalle altre casse pensioni?»

La Fondazione di previdenza Panvicaplus – un sottosettore della Cassa di comp. Panvica – è un'istituzione della PCS. Il motto è: «Da panettieri – per panettieri». In qualità di associazione accoglie tutti i membri, dando così un esempio di solidarietà. A lungo termine questo risulta vantaggioso per tutti i membri, soprattutto per quelli grandi. Oltre a soluzioni flessibili per i quadri, la Fond. di previdenza Panvicaplus offre anche il piano di previdenza previsto dal CCNL. Il principio di offrire una soluzione di previdenza sana, equa e sostenibile, senza danneggiare la stabilità finanziaria costituisce la priorità principale. Questo significa che i premi corrispondono all'effettivo andamento del rischio, che eventuali eccedenze tornano completamente a vantaggio dei membri e degli assicurati e che, secondo le circostanze, i nuovi affiliati devono riscattare le riserve esistenti. In questo modo non vengono svantaggiati i membri e gli assicurati già esistenti. È possibile che alcune casse siano più convenienti a breve-medio termine, ma non a lungo termine. È l'intero pacchetto a essere decisivo: e questo è un punto di forza della Fond. di previdenza Panvicaplus.

R. Keller



Paolo Loraschi, Vanessa Schnyder, Ralph Wellauer, Urs Meichtry.

Consigli pratici

Quelli che seguono, i consigli suggeriti dalla Scuola Richemont, conglobano tutte le tendenze di lavorazione per le farine non trattate ottenute dal raccolto 2017.

Si raccomanda, prima d'introdurre eventuali correzioni, di richiedere una certificazione recente.

Utilizzo di coadiuvanti:

tendenzialmente gli impasti denotano un glutine dall'estensibilità equilibrata. Quindi, prima di ricorrere all'uso di supporti (Acerola, Ascorbin) e al ripiegamento degli impasti, considerare i dati riscontrati all'estensogramma. In caso di debole attività enzimatica della componente amidacea, riequilibrare le farine a

mezzo di prodotti maltati ed enzimatici.

Praticando la tecnologia del freddo, si può ricorrere a un'aggiunta minima, vuoi da parte del mugnaio come del panettiere.

Assorbimento d'acqua:

I dati indicati sono fruibili totalmente, rispettando però un impastamento accurato.

Impastamento:

le durate di lavorazione non sono tassative. Le prove eseguite, con impastatrice a spirale, suggeriscono le direttive seguenti: in 1a marcia 10 – 12 min. e in 2a da 1 a 3 min. (con farina bigia di frumento tipo 1050).

Impastamento:

1a marcia: 9 – 11 min. 2a marcia

2 – 4 min. (farina semibianca tipo 720).

Maturazione:

la dose ideale di biga è di 1/3 del totale. Le bighe devono essere ben mature. Temperatura della pasta (su base diretta, corta) 24 – 27 min.

Al fine d'ottenere una struttura ottimale della mollica, suggeriamo di ricorrere a durate di lievitazione e dosaggio del malto simili a quelli del 2016.

Cottura:

anche per la cottura adottare le temperature praticate nel 2016. Attenti a introdurre sufficiente vapore nella camera.

A. Dossenbach
resp. lab. Scuola Richemont

Fotoplus.ch