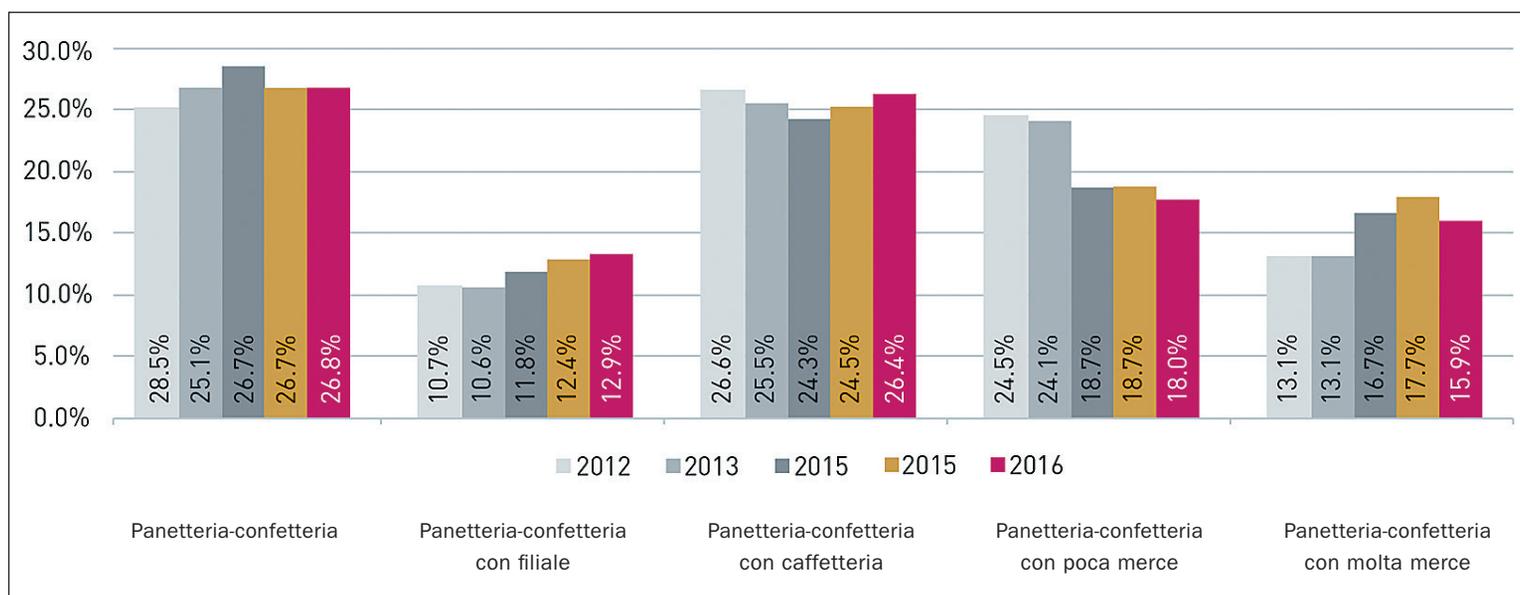


Evoluzione delle attività nelle panetterie-confetterie

Maggiore diversificazione nella categoria

Negli ultimi anni, la diversificazione dei tipi di attività nella categoria della panetteria-confetteria è aumentata a scapito delle imprese tradizionali.



Il tipo di attività nella panetteria-confetteria con filiale o con caffetteria ha continuato a guadagnare importanza, mentre le attività tradizionali, rimangono stagnanti. La percentuale delle aziende con merce è diminuita. Un margine insufficiente sui prodotti di terzi obbliga i proprietari a cercare nuove soluzioni.

L'attività classica con una produzione e un punto vendita è solo di 0,4 punti percentuali davanti alla panetteria-confetteria con caffetteria.

Panetteria-Confetteria...

Il calo negli ultimi due anni è dell'1,7%. Il fatturato delle tradizionali attività con un negozio è in gran parte esaurito. Il reddito aggiuntivo può essere generato solo attraverso la diversificazione.

... con filiali

Questo tipo di attività è cresciuta costantemente negli ultimi anni.

Sebbene il numero di filiali sia ancora modesto in termini reali, le entrate sono migliorate in modo significativo negli ultimi anni.

Dopo una chiusura, le aziende di panetteria-confetteria diventano spesso filiali di altre società che le aiutano a migliorare la loro situazione nella produzione. Le piccole o vecchie imprese hanno difficoltà nell'investire sufficientemente in una produzione razionale.

... con caffetteria

Dopo un leggero calo negli anni precedenti, il numero di aziende di

panetteria-confetteria con caffetteria è aumentato rispetto ad altri tipi di imprese.

Un buon quarto delle aziende nel nostro ramo è associato ad una caffetteria.

In questo settore, purtroppo, il volume d'affari non è migliorato nella stessa misura.

È stato anche avvertito il ristagno delle entrate nel settore della ristorazione.

... con merce

Le aziende con merce sono in calo ormai da anni. Il margine in-

sufficiente sui prodotti di terzi e la concorrenza sempre crescente, in particolare da grossisti e stazioni di servizio, obbligano i proprietari a cercare nuove soluzioni.

Per molte piccole imprese rurali, il futuro sembra rimanere piuttosto difficile.

Bernhard Zihlmann,
lic. iur., dipl. esperto contabile,
Direttore PCS Fiduciaria SA

Daniel Schaller,
dipl. consulente aziendale IFCAM,
Vicedirettore PCS Fiduciaria SA

Novità: il cioccolato rosa «Ruby Rubina 40%»

Nei giorni scorsi Carma ha presentato una novità assoluta: «Ruby Rubina 40%». La nuova copertura con i migliori ingredienti svizzeri (con fave di cacao ruby accuratamente selezionate) è delicatamente fondente e intensamente fruttata con fresche note acide e uno straordinario colo-

re rubino. L'esclusiva lavorazione del Ruby Coco Bean libera il gusto naturale e il colore eccezionale. Il prodotto è completamente privo di coloranti aggiunti, aromi o frutti di bosco. Swiss Ruby Chocolate, sarà disponibile esclusivamente in Svizzera. Ruby è la quarta categoria di

cioccolato dopo quello scuro, al latte e bianco ed è la prima Couverture svizzera dedicata ai cioccolatieri, pasticciere e panettieri. Bachmann e Suteria Soletta (Svizzera tedesca) e Canonica (Svizzera romanda) saranno i primi pasticciere/cioccolatieri a offrire Ruby Rubina. sf





Da sinistra: Marco Pasotti, Angelo Seminara, Beat Zollinger, Olga e Nikita Valentini, parte degli apprendisti panettieri-pasticcieri-confettieri del terzo anno e José Romero davanti alla Scuola di pasticceria EPGB di Barcellona.

Tradizionale uscita

Tra paella e crema catalana

La tradizionale uscita di fine studi degli apprendisti del settore panettieri-pasticcieri-confettieri del Centro Professionale Tecnico di Lugano-Trevano ha portato una dozzina di apprendisti a svolgere un tour guidato di cinque giorni tra l'Andalusia e la Catalogna.

Partiti di buon mattino per raggiungere l'aeroporto di Milano Malpensa, dopo circa due ore di volo, sono giunti a Granada.

Primo giorno

All'arrivo hanno visitato l'Alhambra. Il palazzo, fatto costruire nel 1232 da un sultano della dinastia dei nasride e successivamente trasformato in sede dei Re Cattolici (Isabella I di Castiglia e Ferdinando II d'Aragona), nel 1984 è stato dichiarato Patrimonio Culturale dell'Umanità dall'Unesco. Grazie alle spiegazioni di una simpatica guida locale, i ragazzi, accompagnati dai docenti Pasotti e Valentini, ai quali si sono uniti Luigi Fontana (del Mulino Maroggia) e consorte Patrizia, hanno potuto ammirare lo stile

architettonico moresco di un complesso fortificato militarmente, con sale progettate per ricevimenti, udienze ed amministrazione della giustizia. I sempre suggestivi Palacios Nazaries, con il Patio dei mirti, il Salone del trono «degli ambasciatori», anticamera del Patio dei Leoni, con ben 124 colonne di marmo bianco di Almeria dal fusto sottile e dal capitello cubico intarsiato da iscrizioni, hanno stupito i nostri apprendisti, meravigliati dalla Fontana dei 12 Leoni, che rappresentano le tribù d'Israele, con le due elette, Giuda e Levi. La lunga visita, durata quasi tre ore, si è chiusa con la Sala dei Re, caratterizzata dalla volta centrale con i dipinti dei primi 10 sovrani di Granada e quella delle Due Sorelle, così chiamata per le

due lastre di marmo bianco poggiate sul suolo ai lati della fontana centrale, uguali per colore, peso e dimensione: le più grandi di tutta l'Alhambra. Affaticati e stanchi per l'interminabile giornata trascorsa, i nostri pellegrini hanno trovato ristoro serale in alcuni locali tipici della città, allietati da alcune note di flamenco.

Secondo giorno

Il giorno seguente, sulla strada che porta verso Siviglia, hanno fatto tappa a Cordova, città bagnata dal Guadalquivir, sul quale spicca sul resto dei monumenti la Moschea Cattedrale, vecchio luogo di preghiera arabo, al cui interno è stata costruita una Cattedrale gotica. Grazie alle utili informazioni fornite

dall'abile guida, l'intero gruppo durante la visita ha potuto rendersi conto delle modalità di costruzione della stessa, con le progressive aggiunte di elementi architettonici, che la rendono oggi, su di una superficie di oltre 23000 metri quadrati, la terza cattedrale più grande di tutto il mondo. Le 19 navate, con 856 colonne sormontate da capitelli in stili diversi, hanno stupito l'intero gruppo, sorpreso dalle spiegazioni relative all'orientamento della struttura verso la Mecca. In serata, una volta raggiunto Siviglia, il gruppo si è diretto verso il Parco dei Principi, dove stava per concludersi la Feria de Abril. Festa di una settimana, durante la quale la gente veste gli abiti tipici dell'Andalusia: gli uomini indossano indumenti campestri tradi-

zionali, le donne il vestito flamenco o da gitana. Uno spazio familiare dove si accolgono amici, parenti e turisti con i prodotti tipici della terra, per bere vino, cantare, chiacchiere, ballare la «sevillana» tutti assieme e divertirsi sino alle prime luci dell'alba.

Terzo giorno

Nella giornata a disposizione, non poteva mancare la visita della Fortezza Reale «Al Cazar» e l'interno della maestosa Cattedrale, sede del mausoleo di Cristoforo Colombo, con la doverosa salita al campanile della Giralda, dove si gode una vista panoramica a 360° sulla città. Un'immagine che ha richiamato tutti al desiderio di vedere la mitica Piazza di Spagna, recinto semicircolare disseminato da panchine rivestite da piastrelle smaltate, su cui sono raffigurate le 52 province spagnole.

La scuola di Barcellona

Trascorso indenne l'ultima notte della Feria de Abril, il gruppo ha lasciato l'Andalusia, seduto comodamente per cinque ore sul treno ad alta velocità AVE, per raggiungere la capitale della Catalogna. Nel breve e forzato «mordi e fuggi», a Barcellona apprendisti ed accompagnatori hanno trascorso una domenica pomeriggio rilassante, con salita al Park Güell, in attesa di potersi incontrare, il giorno successivo, con il noto pasticcere José Romero, che li ha ospitati presso la Escuela de Pasteleria (EPGB), con successiva visita al Museo della Cioccolata. Durante la visita è stato dimostrato il procedimento di fabbricazione di un noto prodotto originario dell'Isola di Maiorca: la Ensaimada, suggestivamente degustata.

Crema catalana

Prima di prendere l'aereo per tornare a Milano, c'è stato ancora il tempo per apprezzare articoli dolciari della Catalogna – in particolare la crema catalana – presso uno dei negozi tea room della rinomata Pasticceria Escrivà, una delle più antiche di Barcellona, situato sulla mitica Rambla.

Marco Pasotti e Nikita Valentini
Docenti professionali CPT

Investimenti e acquisti

Molta coscienza ma poca considerazione

Gli importanti investimenti a livello di arredamento e infrastrutture sono spesso inversamente proporzionali agli acquisti degli articoli da mettere in vendita.

Losservare attentamente l'apertura di nuovi locali inerenti la ristorazione nella città che meglio conosco (Lugano), mi porta spesso ad una malinconica forma di rassegnazione.

Arredamenti e strutture

E' impressionante vedere le centinaia di migliaia di franchi investiti in arredamenti e cucine. Il presupposto automatico che partirebbe da questa situazione, porterebbe a pensare che i relativi acquisti (ovviamente che riguardano la nostra professione) siano improntati su un'identità artigianale. Invece nella maggior parte dei casi questi acquisti avvengono sotto forma di linee di produzione industriali, precotte o congelate in pasta. Alla domanda sul perché non si vuole seguire una linea logica tra le due cose la risposta è quasi sempre «l'arredamento serve per creare un ambiente affascinante e appagante, mentre l'acquisto delle mate-

» Per alcuni l'arredamento è più importante della qualità dei prodotti venduti.

rie prime arriva in secondo piano; l'importante è non avere scarti».

Non ci sentono

Non c'è miglior sordo di chi non vuol sentire! Tutti gli articoli da noi prodotti che riguardano i bar si vedono ogni giorno sempre più messi da parte a favore dell'industria. Pur utilizzando parecchie risorse per spiegare la grande differenza che c'è tra un contesto di produzione artigianale ed uno industriale, molte volte non vieni considerato a dovere. Sembra quasi che agli avventori di questi locali proprio non interessa essere serviti con dei prodotti artigianali. Certo, il fatto di poter usufruire di un sistema lavorativo che ti



Richemont

La brioche è uno dei prodotti artigianali più validi ma purtroppo poco considerata dalla ristorazione che preferisce altre soluzioni.

permette di ridurre quasi a zero ciò che è il residuo alla fine della giornata, è una soluzione che fa gola a molti. Resta comunque un gran peccato che l'esercente abbia messo i nostri prodotti come l'ultimo dei suoi pensieri.

Bugiardi ed impostori

Ma non è ancora finita! Oltre a dover subire queste sconfitte morali ci tocca anche essere al centro di vili tradimenti. Mi è anche capitato di sentire in uno di questi esercizi particolarmente ben messi a livello d'arredamento, che ad una reclama-

» I prodotti artigianali vengono messi sempre più da parte a favore dell'industria.

zione di un cliente si è voluto buttare le colpe sulle spalle del panettiere di turno che quel giorno aveva lavorato male. Panettiere che invece neppure esisteva in quanto tutti i prodotti forniti in questo esercizio erano unicamente di provenienza industriale. E' comunque stata mia

premura invitare l'esercente a non raccontare fandonie costringendolo a recitare una parte di bassissimo livello davanti all'avventore di turno.

Giusto equilibrio

E' stato solamente un piccolo intervento nel disperato tentativo di riuscire a mettere il campanile al centro

» Alle reclamazioni dei clienti, si buttano le colpe sul panettiere fantasma.

del villaggio. Peccato che le relative campane suonano in modo stonato. E' quindi inutile che continuiamo a renderci irascibili quando rimaniamo vittime di questi soprusi. Il dialogare amichevolmente con la nostra coscienza professionale resta, purtroppo, l'unico fattore di logica della nostra quotidianità lavorativa. Lasciamo ad altri il ruolo dei fantocci di turno non in grado di onorare alcun tipo di palcoscenico.

Massimo Turuani
Presidente SMPPC

Corso dessert al piatto di alto livello

Numerosa la partecipazione al primo corso

Il primo corso dessert al piatto organizzato dalla SMPPC al CPT di Trevano con Loretta Fanella, è stato un successo. La pasticcerica di fama internazionale ha dimostrato grande professionalità.

Si è svolto lo scorso 3 maggio presso il Centro Professionale Tecnico (CPT) di Trevano, settore pasticceria, il primo corso organizzato dalla SMPPC – Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino – con la partecipazione di Loretta Fanella. Pasticcerica di fama internazionale, ha maturato esperienze di alto livello. Citiamo solo alcuni dei nomi con i quali ha collaborato: Ferran Adrià (uno dei padri della cucina molecolare), Carlo Cracco chef stellato in galleria a Milano, Enoteca Pinchiorri di Firenze e non da ultimo la scuola di cucina del compianto chef Gualtiero Marchesi: l'Alma.

Numerosi partecipanti

25 sono stati i partecipanti al corso che hanno seguito la «Maestra» in tutte le fasi delle varie lavorazioni fino all'impattamento dei quattro dessert proposti. Una nota di merito, che non è per niente scontata quando si gioca fuori casa, Loretta ha realizzato in diretta tutte le componenti dei dessert, fidandosi delle ricette pesate il giorno prima a Trevano.

Grande professionalità

Le proposte molto attuali hanno coinvolto i corsisti, sia dal lato del gusto che visivo. Durante i vari pas-

saggi, per ogni ricetta, sono state spiegate le varie fasi delle lavorazioni non limitandosi alle spiegazioni superficiali ma approfondendo ogni passaggio e dando sfoggio di grande professionalità. Il corso si è protratto oltre l'orario previsto ma nessuno dei presenti ha lasciato il laboratorio non prima di aver potuto ammirare i quattro dessert di alta scuola proposti da Loretta.

Primo passo della SMPPC

Questo è solo il primo passo che la SMPPC ha messo in atto per proporre ai propri soci degli appuntamenti che possano migliorare le nostre conoscenze di base e che ci portino a scoprire anche altri modi di approcciarsi al mondo della pasticceria. Ringraziamo Gianluca Fiorentino che ha fatto da assistente a Loretta Fanella per tutta la durata del corso.

Corsi in programma

In autunno, verranno proposti ancora due corsi sempre con professionisti di alto livello. Per saperne di più seguiteci sul sito www.smppc.ch o potete contattate il segretariato SMPPC, tel. 091 923 38 28 – info@smppc.ch.

Giuseppe Piffaretti
Consulente SMPPC



Giuseppe Piffaretti

Uno dei quattro dessert al piatto presentati da Loretta Fanella dal nome «era un cheese cake all'arancio e nocciola».



Lido Vannucchi



Giuseppe Piffaretti

Invitante dessert al piatto «le mie variazioni di viola».

Loretta Fanella, pasticcerica di fama internazionale.