

«Corona del Panettiere 2018»

Innovativa filosofia imprenditoriale

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri e l'Associazione svizzera del lievito hanno assegnato il premio la «Corona del Panettiere» alla Panetteria-Cioccolateria Gerber Wyss Sagl di Yverdon-les-Bains (VD) per la loro innovativa filosofia imprenditoriale, domenica 17 giugno a Berna.

La «Corona del Panettiere» del valore di CHF 20 000 è il premio che racchiude inventiva, professionalità, talento e dedizione straordinaria. L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri e l'Associazione svizzera del lievito hanno consegnato l'ambito premio per la settima volta, domenica 17 giugno a Berna, durante il Gran Prix des artisans boulanger-confiseurs. La giuria è rimasta colpita dall'innovativa filosofia imprenditoriale dei proprietari di successo della Panetteria-Cioccolateria Gerber Wyss Sagl di Yverdon-les-Bains (VD). Pane unico e buon cioccolato si uniscono nell'ex forno di Yverdon-les-Bains in una posizione storica dove i clienti hanno una visione chiara della produzione nella sala da tè. Offrono prodotti freschi e stagionali di alta qualità, realizzati con materie prime di prim'ordine da fornitori locali. Sapientemente combinano metodi di produzione tradizionali dalla



Grégory Wyss e Séverin Gerber della Panetteria-Cioccolateria Gerber Wyss Sagl di Yverdon-les-Bains (VD) sono stati premiati con la «Corona del Panettiere 2018».

Svizzera e dalla Francia. Tutti i tipi di pane sono fatti con lievito naturale e farina biologica locale, macinata

a pietra. La Panetteria-Cioccolateria è riuscita a conquistare la clientela in breve tempo. La «Corona del

Panettiere» 2018 ha coronato non solo la passione comune ma anche la forte amicizia. PCS

Notizie «in breve» dal Congresso del 18 giugno a Berna

Silvan Hotz – Presidente PCS

Il nostro settore è nel mezzo di un cambiamento ed è in fase di transazione. L'obbiettivo assoluto della gestione PCS e della Scuola Richemont è di offrire ai membri PCS i migliori servizi e il sostegno in un contesto di mercato sempre più difficile. Tutti sono importanti per noi!

Urs Wellauer – Direttore PCS

L'impegno politico è uno dei principali compiti della PCS. Dall'amministrazione al Parlamento abbiamo lottato per garantire che le normative delle linee guida sull'igiene fossero adattate. Si farà ogni sforzo per garantire che le PMI non siano gettate nello stesso contenitore con l'industria alimentare. La PCS lavo-

ra con convinzione affinché i costi amministrativi vengano ridotti per gli associati.

Progetto «Reload»

I delegati hanno votato all'unanimità il progetto «Reload».

Imposta forfettaria sui salari

Su richiesta di Konrad Pfister, amministratore delegato della Panetteria-Confetteria Fleischli (Niederglatt) e membro della IG Suisse, i delegati hanno votato (con un voto contrario e un'astensione) a favore di un aumento dell'imposta forfettaria sui salari per le aziende con una retribuzione AVS superiore a CHF 11 milioni da CHF 11 000 a CHF 13 200.

Statuto e quota associativa

Dal 2019 entrerà in vigore il nuovo statuto parzialmente modificato. Scopo: distinguere i membri PCS soggetti al CCL-DOG dai membri che non lo sono. Rimane invariata la quota associativa e la %tuale sulla massa salariale per la formazione.

Congressi 2019 e 2020

Si terranno a Berna, MA 18 giugno 2019 e MA 9 giugno 2020.

Bruno Ghilardi sostituito da Martin Schnyder

Bruno Ghilardi è stato nominato membro onorario della PCS dai delegati dopo 12 anni di servizio. Il suo mandato è scaduto. I delegati hanno eletto al suo posto Martin

Schnyder di San Gallo.

Maggiori informazioni sul Congresso si possono trovare sulle pagine 3–15 in tedesco, 33–40 in francese e su www.swissbaker.ch.

PCS

Ambassadeur du pain et du chocolat

E' stato assegnato (per la prima volta) il premio «Ambassadeur du pain et du chocolat» ad André Lüthi ex panettiere-confettiere, oggi Presidente di Globetrotter Travel Service SA e CEO di Globetrotter Group SA.

Luca Poncini Pasticciere-Confettiere

Una storia d'amore con Swiss Bakery Trophy

Perfino al telefono è facile immaginare quanto possano brillare gli occhi di Luca Poncini quando parla dello Swiss Bakery Trophy (SBT): «Presentare prodotti allo SBT è un modo eccellente di confrontarsi con gli altri e capire se siamo sulla buona strada e stiamo lavorando nel modo giusto».

Il panettiere ticinese di Maggia è il vincitore 2016 del titolo per il miglior prodotto da forno, a pari merito con la Panetteria Biner di Zermatt e quella di Alphonse Pellet a Uvrier, un triplo ex-aequo, mai successo prima. E anche questo fa brillare gli occhi.

Il premio del miglior prodotto da forno? Il massimo titolo per un fornaio dopo quello di campione Svizzero. Lo ha vinto nel 2016, Luca Poncini grazie al suo pane di semola con lievito madre; anche se, già nel 2014, si era fregiato del titolo grazie al suo Panettone al Mandarino di Ciaculli.

Aggiudicarsi il premio per due edizioni ravvicinate rappresenta un'impresa: «Se il prodotto è buono, la medaglia è scontata, ma vincere il titolo è tutta un'altra storia, dal momento che sono molti i concorrenti in grado di realizzare un lavoro eccellente. È necessaria anche una buona dose di fortuna, in particolare è importante che il prodotto venga giudicato da un tavolo di estimatori che ne conoscono le caratteristiche peculiari. Solo se si conosce il prodotto si ha la consapevolezza di quali particolarità debba presentare

oltre al gusto.»

I clienti hanno delle aspettative

È modesto Luca Poncini, ma non è certo un caso se il suo Panettone ha vinto nel 2014. Il pasticciere-confettiere ha ottenuto due volte il premio «Mario Turuani» miglior Panettone d'autore ed è anche Cavaliere del Buon Pane. «I clienti vengono da noi per le novità, ci chiedono costantemente se abbiamo ricevuto un nuovo riconoscimento... hanno delle aspettative». Dopo il titolo del 2016, Luca Poncini ha riscontrato un significativo aumento di vendite del suo pane di semola con lievito madre. Tuttavia non è durato a lungo: «Dopo 2-3 mesi siamo tornati pressoché ai livelli precedenti lo Swiss Bakery Trophy, visto che siamo in una valle distante 15 Km da Locarno».

Difendere il primato

Luca Poncini difenderà il suo titolo allo Swiss Bakery Trophy in autunno? «Certamente presenterò dei prodotti, ma non con l'obiettivo di difendere il mio primato di miglior prodotto da forno. Come ho già di-



Luca Poncini vincitore del miglior prodotto da forno nel 2016.

chiarato, occorre un po' di fortuna, e una medaglia sarebbe già un buon risultato». Tanto più che l'anno, abbastanza duro, non ha lasciato molto tempo per pensare all'innovazione. Luca Poncini ha effettuato alcune ristrutturazioni e ha dovuto far fronte ad alcuni problemi di manodopera: «Ma ho due o tre idee su alcuni prodotti, sempre a base di lievito madre», ci dice, lasciandoci in sospiro.

Alto livello dei prodotti

Una cosa è certa: il fornaio ticinese non preparerà prodotti specifici per il concorso: «No, non l'ho mai fatto. Sviluppo le novità innanzitutto per la mia panetteria e poi decido se presentarle o meno al concorso, non il contrario. Ma è anche vero che, a volte, mi presento con prodotti che non ho ancora messo in vendita per

evitare di ritrovarci con due panetterie con lo stesso prodotto (ride). Il livello di Swiss Bakery Trophy è così alto che i prodotti da presentare devono essere d'eccellenza.»

Swiss Bakery Trophy 2018

Quindi i prodotti Poncini saranno presenti allo Swiss Bakery Trophy 2018 e, magari, anche Luca: «Oh sì, se riuscirò a spostarmi, lo farò molto volentieri. È una buona occasione per incontrare i colleghi, discutere, mangiare una fonduta accompagnata da un buon bicchiere. Adoro venire a Bulle. Purtroppo, però, cade durante la stagione di preparazione dei Panettoni di Natale che per noi rappresentano gran parte dell'attività commerciale. Se potrò passare per un saluto, verrò, promesso!»

Eric Plancherel
Swiss Bakery Trophy



Il pane di semola con lievito madre di Luca Poncini.

Pane al fieno



Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Acqua, **farina di frumento** (CH), **farina integrale di frumento** (CH), sale da cucina iodato, fieno di montagna, lievito di panetteria, **malto d'orzo**, lievito secco (**farina di frumento**, **farina di segale**, **germe di frumento**, polvere Acerola con maltodestrina).

Valori nutritivi per 100 g

Valore ener. 2015 kJ / 482 kcal.
Lipidi 2,4 g, di cui acidi grassi saturi 0,3 g; glucidi 91,7 g, di cui zuccheri 1,8 g; proteine 18,8 g; sale 3,5 g.

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

Tè al fieno (7075 g)
6940 g Acqua; da bollire
135 g Fieno di montagna

70 g RogoNeu (malto inattivo)
2070 g Pasta fermentata
65 g Emulsionante;
mescolare

Riposo dell'impasto: 60 minuti

Impasto (17 695 g)
6010 g Farina di frumento 720
2340 g Farina integrale di frum.
6810 g Tè al fieno
80 g Lievito di panetteria

215 g Sale da cucina
35 g Erbe di montagna;
erbe/fiori aggiungere
appena prima della
miscelazione

Ingredienti (525 g)

175 g Finot di frumento;
per la lavorazione
175 g Farina di frumento 720;
per spolverare i cestini
175 g Semi di sesamo;
in superficie

Tempo | Prezzo

Tempo (35 pezzi): 50 minuti.
Prezzo per pezzo: CHF 3.90.

Preparazione



Tè al fieno

Bollire l'acqua e versare sul fieno. Lasciar assorbire durante la notte. Rimuovere il fieno prima dell'uso e utilizzare solo il tè.



Preparazione

Pesare 35 pastelli da 350 g e arrotolarli chiudendoli con decisione. Immergere la bella superficie nei semi di sesamo e metterli nei cestini di legno preparati. Proteggete i cestini di legno con retine per capelli.

Lievitazione: 20 ore in frigorifero a 5 ° C.



Preparazione alla cottura

Stendere la pasta rimanente a 1,5 mm e lasciare riposare nel congelatore a - 18 ° C. Tagliare dei quadrati 21 x 21 cm.

Disporre le pagnotte con il lato cosparso sui quadrati e avvolgere.



Intagliare

Capovolgere, spolverare e intagliare come da immagine (prima la croce grande, poi i quattro piccoli tagli).

Cottura

In un forno caldo con vapore. A metà cottura aprire il tiraggio e cuocere il pane in modo croccante.

Fonte: «Fachblatt» di Richemont, giugno/luglio 2018, www.richemont.online

Esame del pane

Ottimi i risultati del pane Ticinese

Il controllo di qualità del pane prodotto dagli artigiani ticinesi che aderiscono alla SMPPC, demandato dalla Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, si è svolto quest'anno agli inizi di giugno.

Il 5 e 6 giugno si è tenuto il rituale esame del pane per i soci della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino SMPPC. Come sempre sono state due le sedi nel Sopraceneri e nel Sottoceneri. Le giurie sono state confrontate con il nuovo formulario di tassazione che prevede una doppia valutazione per il gusto della mollica e della crosta così come una doppia valutazione per l'odore sempre per la mollica e la crosta.

Alta la media cantonale

Dalla verifica è emerso quanto già si sapeva: che in generale la maggior parte dei nostri associati sfornano un pane di buona qualità. Tant'è che la media cantonale è ancora una volta altissima. Si è tenuto conto del forte e persistente tasso di umidità che ci accompagna ormai da diverso tempo.

Per la seconda volta, da quando sono impegnato nell'organizzazione della verifica, è stato raggiunto un punteggio di 99 punti su 100. Anche altri hanno raggiunto ottimi risultati. In nessun caso si sono riscontrati problemi di acidità superiore alla media o profumi non corretti. Vista l'evoluzione negativa che sta vivendo il nostro settore, possiamo dire per consolarci di «essere rimasti in pochi ma... buoni!»

Partiti i Mondiali di calcio: non rifacciamoci inutili autogol

Il pane speciale esaminato di quest'anno merita un approfondimento maggiore rispetto a quanto facciamo comunemente.

Recentemente, durante gli esami del settore della vendita dove rappresento la SMPPC, mi sono confrontato con il responsabile della produzione della Migros. Quest'ultimo mi ha confermato che il pane più venduto in assoluto che precede anche di molto la baguette cotta nel forno a pietra, è il pane Morobbia



Alcuni degli esaminatori con il PAN100 (da sinistra): Luigi Fontana, Sergio Grassi, Alessandro Fontana, Alain Philipona, Massimo Turuani e Giuseppe Piffaretti.

che altri non è che il «cugino rivisitato» del nostro Pane Ticino, (che ci era costato un patrimonio per lanciarlo ma che non aveva attecchito presso i nostri «utenti»). Sarebbe veramente imbarazzante se la cosa si dovesse ripetere con il PAN100.

» Il PAN100 creato per celebrare il centenario della SMPPC, è un prodotto unico ed esclusivo del Ticino: impegnamoci a sfornarlo giornalmente.

Associati non in chiaro

Molti associati non hanno ancora ben recepito cosa significhi il PAN100 della SMPPC. Parto da lontano: il PAN100 è stato creato

dal servizio di consulenza per celebrare la ricorrenza del centenario dell'associazione cantonale ticinese. Con pochi mezzi pubblicitari siamo riusciti a dargli una discreta visibilità, forse non abbastanza per impedire ad un paio di soci di chiedere ai raccoglitori: «ma cusèlè ul Pancent?» Significa forse che le informazioni, gli articoli su «panissimo» (regolarmente fatte pervenire ai nostri associati), non hanno attecchito? «Poco importa» direbbe qualcuno.

Mercato ticinese

Mi sapete dire quanti sono i venditori di baguette in Ticino, tenendo conto degli artigiani, delle stazioni di benzina, dei supermercati, degli importatori, dei prodotti congelati e di quant'altro? Io penso sicuramente più di 100-150. Vuol dire che come artigiani abbiamo circa il 30% del mercato ticinese ed abbiamo un nu-

mero importante di concorrenti che molte volte vengono purtroppo privilegiati dai consumatori.

PAN100 prodotto esclusivo

Ora vi chiedo se sapete quanti sono coloro che producono il PAN100 in Ticino? Non più di 25 e sono tutti membri della SMPPC. Abbiamo per le mani un prodotto esclusivo, unico e a detta di molti buono e facile da fare. Perché quindi limitarci nel produrlo, come fanno in molti una volta alla settimana, quando potremmo farlo diventare il «nostro» prodotto che ci distingue dalla massa?

I consumatori mi chiedono spesso: «ma cumè mai al panetee da... la fa mia?» E io rispondo sempre di chiederlo direttamente a lui.

Giuseppe Piffaretti
Consulente SMPPC

Risultati dell'esame 2018

Pane semibianco

La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti Sagl, Bordoli SA, Maff Panetteria Sagl, Brumana Sagl, F.Ili Conti F. & C. Sagl, Gorma Food Sagl, Panetteria Pellanda, Poncini Luca & Co., Canonica Tullio, Confiserie Al Porto, Lorenzini Sagl, Marzorati Sagl, Anser-Marnin SA, Artebianca Sagl, Bini Sagl, Cuoco Gianfranco, Peverelli SA, El Prestin de Brisag SA, Il Fornaio la Fonte, Otto Fischbach SA, Marina SA, Terzi Davide, Bignasca SA, Danesi Fabio, Martins Carlos, Pane

Amico di Andrea Priori, Eredi E. Mùnger SA, Philipona SA.

PAN100

La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti Sagl, Gorma Food Sagl, Danesi Fabio, Anser-Marnin SA, Panetteria Pellanda, Peverelli SA, Marina SA, F.Ili Conti F. & C. Sagl, Poncini Luca & Co., Bordoli SA, Brumana Sagl, Famiglia Seminara Sagl, Lorenzini Sagl, Confiserie Al Porto SA, El Prestin de Brisag SA, Valsangiaco SA.

SMPPC



Il pane semibianco è sottoposto annualmente all'esame.

San Salvatore: una montagna di dolcezza

Nei giorni scorsi si è tenuta la conferenza stampa sul Monte San Salvatore per il progetto dal titolo «Turismo... dolce turismo...» il quale unisce il Monte San Salvatore, il Centro Professionale tecnico di Trevano (CPT), la Società Matri Pannettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) e il Centro scolastico per le industrie artistiche (CSIA). Dodici apprendisti del terzo anno, hanno avuto il compito di elaborare diversi prodotti dolciari che evocano e interpretino le caratteristiche del San Salvatore. Agli allievi era stato dato un questionario per elaborare quella che viene definita la «mappa emozionale organo-

lettica». Dopo una visita al monte, avevano dovuto rispondere a domande tendenti ad associare il San Salvatore a un sapore, una sensazione, un'atmosfera e al modo di replicare queste emozioni sensoriali. Ne è uscita un'immagine che racchiude la sensazione di libertà, di un ambiente rustico ma familiare, di consistenze contrastanti, di colori legati alla natura e di sapori variati e sorprendenti. Seguendo queste tracce e la loro ispirazione, gli apprendisti hanno dovuto ideare un prodotto sviluppandolo poi nelle rispettive aziende formatrici. Alla fine di questo percorso, uno di questi prodotti verrà scelto per essere commercia-

lizzato e completo di una confezione dedicata a cui stanno lavorando gli allievi della CSIA. Il direttore Felice Pellegrini ha commentato che il Monte San Salvatore ha sempre avuto a cuore la formazione dei giovani collaborando a diversi progetti e istituzioni. Il Presidente della SMPPC Massimo Turuani ha espresso emozione e stupore per il ventaglio di fantasie nei prodotti presentati. Vedere questi risultati oltre ad una grande soddisfazione è carburante per un settore che deve necessariamente passare attraverso la formazione per rimettersi in moto e uscire dalle difficoltà. Al termine della presentazione i partecipanti

hanno pranzato e degustato i 12 dolci San Salvatore.

Apprendisti del progetto e le rispettive aziende formatrici

Aris Alamo e Gabriele Azzolina (Ricigliano SA), Francesca Albanese e Samuele Tulipani (Confiserie Al Porto SA), Lisa Bianchi e Sofia Buloncelli (Panetteria Pellanda), Duilio Gorla (La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl), Anna Madrigali (F.Ili Conti F. & C.), Lisa Marotta (Marnin SA), Aramis Sassella (Dolce Monaco), Milena Scolari (Peri Fausto), Sarah Soldini (Eredi E. Mùnger SA).

Funicolare San Salvatore



Panoramica generale di tutti i protagonisti del progetto San Salvatore.