



CORONA DEL FORNAIO

DIVENTI
REGINA O RE PER
UN ANNO!



coronadelfornaio.ch

Concorso «Scatta una simpatica foto»

Consegnato un doppio premio

Simpatiche foto sono state inviate alla SMPPC in merito al concorso fotografico sul panettone gonfiabile con il «Marchio garanzia di qualità».

Per promuovere l'importante e annuale appuntamento di «Panettone d'autore», la SMPPC aveva posato presso la Rivetta Tell sulle rive del Ceresio (vedi panissimo N° 25 del 21.12.2018), il panettone gonfiabile alto 5 metri con il «Marchio garanzia di qualità» e indetto il concorso «Scatta una simpatica foto con il panettone più grande del mondo!». Il Presidente Massimo Turuani, tra le varie foto arrivate in segretariato,

non ha avuto dubbi nello scegliere gli scatti più originali.

Le vincitrici

Sono state premiate Sara Liguori e Suphap Sargenti, che oltre a partecipare ogni anno a «Panettone d'autore», non si sono lasciate sfuggire l'occasione di scattare una simpatica e originale foto con il panettone di... «alta» qualità.

Sandra Fogato



Sandra Fogato

Da sinistra: Sara Liguori e Suphap Sargenti vincitrici del concorso.

«Guinness World Records» ad Airolo

- **Data:** GIO 7.3.2019
- **Orario:** 13.00
- **Luogo:** Capannone del Carnevale – Via S. Gottardo 43 (Piazza Motta) – Airolo
- **Record da battere:** confezionare una piramide con 4 500 profiteroles
- **Al termine:** profiteroles offerti a tutti i presenti



Sigep 2019 – Rimini

Una fiera d'eccellenza

Si è tenuto a Rimini dal 19 al 23 gennaio 2019, il 40° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè.

Anche quest'anno le 1250 imprese protagoniste, hanno fatto registrare il tutto esaurito. Da mesi era impossibile trovare un angolo libero.

In aumento i visitatori dall'estero

Un fatto interessante è che, malgrado una settimana dopo si sarebbe svolto il «Sihra» a Lione (fiera del settore a cadenza biennale), il numero dei visitatori è passato da 160000 del 2018 ai 200000 di questa edizione, denotando un aumento di visitatori provenienti dall'estero. Le giornate di maggior affluenza sono state la domenica e il lunedì, dove era veramente difficoltoso muoversi all'interno degli stand.

Concorsi

A livello di concorsi da segnalare il campionato del mondo Junior meritatamente vinto dall'Italia che ha presentato un buffet finale degno di

una coppa del mondo della pasticceria. Si è svolta pure la selezione italiana per la Coppa del mondo della gelateria del 2020.

Coppa del mondo del panettone a Lugano

Nello spazio di Pasticceria Internazionale, gentilmente concesso, ha trovato spazio la presentazione della piccola delegazione della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri, scesa a Rimini per allacciare contatti per la «Coppa del mondo del panettone» che si svolgerà a Lugano dall'8 al 10 novembre 2019.

Espositori e novità

Tra gli espositori, da segnalare la presenza del maestro ticinese Bruno Buletti, sempre più dimostratore di fama internazionale per una nota ditta di macchinari. Trovare delle novità tecnologiche diventa sempre più difficile, semmai ci sono delle rivisitazioni e aggiornamenti di al-

cuni macchinari che si trovano anche in molti nostri laboratori.

Una bella proposta, che da noi però farà fatica ad imporsi, è il concetto presentato dal maestro gelatiere Alessandro Racca che tramite Carpigiani ha messo a punto un bancone composto da diversi pozzetti. In verità sono dei piccoli macchinari autonomi che ci permettono di realizzare in contemporanea delle preparazioni calde e fredde (crema pasticceria, gelato, mousse al cioccolato), che nello spazio di 20/30 mi-

nuti ci danno la possibilità di realizzare un dessert da servire direttamente davanti ai nostri clienti senza bisogno di lavorazioni intermedie.

Arredamento e vestiario

Molta attenzione anche per gli arredi dove l'«italian style» la fa da padrone, così come nella proposta di abiti da lavoro che non sfuggirebbero ad una sfilata di moda.

Giuseppe Piffaretti
Consulente SMPPC

Il «Corso di sezione 2019» si terrà in Ticino

Su richiesta del Comitato cantonale della SMPPC, la Scuola Professionale Richemont di Lucerna, ha deciso di tenere l'annuale corso di sezione in Ticino il 27 marzo presso il laboratorio del Centro Professionale Tecnico a Treviso. Il tema trattato per la panetteria sarà sui panini farciti (ingredienti, produzione, pubblicità e vendita) e per la pasticceria verranno presentati nuovi prodotti e bevande fatte in casa. Tutte le informazioni verranno inviate agli associati nelle prossime settimane.



Piccole opere d'arte di pasticceria presentate al Sigep 2019.

Duilio Gorla miglior giovane professionista del Ticino e della Svizzera romanda 2018

«Amo molto la mia professione»

Il ticinese Duilio Gorla è stato nominato miglior giovane professionista del Ticino e della Svizzera romanda nel 2018 nel contesto di Swiss Bakery Trophy. In questo articolo scrive del suo amore per la professione e del fascino per le competizioni.

Ho iniziato il mio apprendistato nel settembre 2015 come panettiere-pasticciere presso «La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl» a Mendrisio. Durante questo periodo ho imparato molto sul mio lavoro ma questa professione è così ampia e sempre più innovativa che ho capito che non si smette mai di imparare.

Secondo posto al concorso Brot-Chef 2018

Durante il mio secondo anno di apprendistato ho deciso di partecipare al concorso Brot-Chef, che si svolge a Lucerna senza però ottenere un buon riscontro. Con la mia voglia e perseveranza ho deciso di riprovarci l'anno successivo ottenendo l'approvazione dei giudici per poter partecipare alla finale. Mi sono preparato

» **Molta la voglia di partecipare ad altre competizioni anche a livello mondiale.**

molto bene per il concorso progettando il tutto nei minimi dettagli. Nel frattempo mi stavo preparando anche per l'esame di fine tirocinio dove ho avuto un buon risultato finale con la media del 5.4. Questo mi ha permesso dal lato organizzativo di poter affrontare più facilmente il concorso. Così verso la fine dello scorso settembre mi sono recato al Pilatusmarkt di Kriens per affrontare la sfida. Anche se è andato tutto per il verso giusto, mi sono dovuto accontentare del secondo posto.

Anno supplementare pasticciere-confettiere

Ho poi deciso di completare il mio apprendistato con l'anno supplementare di pasticciere-confettiere

presso la panetteria-confetteria «Eredi E. Münger SA» a Paradiso. Qui ho deciso di affrontare un nuovo concorso. Questa volta in Svizzera romanda, e più precisamente a Bulle nel contesto di Swiss Bakery Trophy dove aveva luogo la finale romando-ticinese dei giovani professionisti panettieri-pasticcieri. Ho avuto meno tempo e meno opportunità nel prepararmi per questo concorso rispetto all'altro, però grazie all'aiuto dei miei docenti Marco Passotti, Marco Zandonella e al mio datore di lavoro, ho potuto organizzare il tutto senza alcun problema. Mi sono recato ad inizio novembre a Bulle, senza dubbi e senza preoccupazioni ma con sicurezza e voglia di fare del mio meglio.

I prodotti del concorso

Sono riuscito a realizzare tutti i miei prodotti come da programma per il concorso e sono rimasto soddisfatto del mio lavoro. Avevo stimato di riuscire a finire con un bel po' di margine e così è stato. Ho dovuto preparare tre tipi di pane con uno stesso impasto (due di piccolo formato e uno grande) a cui ho aggiunto l'aglio. Per quello grande ho aggiunto speck e formaggio. In seguito ho preparato uno snack usando una sorta di pane di quelli piccoli dove poi ho aggiunto all'interno una foglia di insalata, 2 fette di roastbeef, delle decorazioni di formaggio tipo rosette, una fetta di formaggio fusa e colata e una decorazione di germogli.

Ho realizzato un cocodrillo con una pasta per trecce, un pane prodotto con la farina di spelta, tre prodotti fatti con una pasta involta (due di piccolo formato e uno grande) e una torta farcita e decorata a piacere seguendo il tema principale del Gruyère. La competizione e la premiazione si sono tenute durante lo stesso giorno, pertanto ho dovuto



Duilio Gorla ama molto la sua professione e le competizioni.

iniziare molto presto al mattino per realizzare i prodotti richiesti.

Cerimonia di premiazione

Purtroppo, non sono molto forte nelle lingue. La cerimonia di premiazione si è svolta tutta in francese. Quando è stato nominato il vincitore della finale dei migliori giovani professionisti romando-ticinesi, non ho capito subito che ero io. Ma sono stato veramente molto soddisfatto e felice del mio risultato.

A marzo a Torino

La voglia di partecipare ad altri concorsi è molta e magari anche a livello mondiale.

Per ora ho in programma il concorso «Torte artistiche» che si svolgerà nel mese di marzo a Torino, assieme alla mia compagna di classe Valentina Bubba.

Obiettivi futuri

Quest'anno mi sono prefissato l'obiettivo di concludere il quarto anno di apprendistato migliorando quello dell'anno scorso, puntando ad una nota del 5.7. Ho diverse idee per il futuro: vorrei intraprendere un nuovo lavoro in una città della Svizzera interna o addirittura in una al di fuori della nazione se non del continente. Rimanere in Ticino e provare a lavorare in albergo producendo dessert al piatto oppure continuare in un laboratorio è un'altra delle possibilità. Il tempo stringe e non ce n'è molto per decidere ma ho comunque ancora tempo per poter rifletterci per bene. Una cosa è certa: amo questa professione e mi piace tantissimo. Qualunque decisione io prenda, sono convinto che resterò per sempre un pasticciere!

Duilio Gorla

1° Congresso internazionale sulla pasta madre

» Commento



Richemont

Gli esperti del settore, della scienza e della ricerca presentano i risultati attuali sulla questione della salubrità e della digeribilità del pane fatto con la pasta madre. Il 1° Congresso internazionale sulla pasta madre, organizzato dalla Scuola professionale Richemont assieme al Club internazionale Richemont, si svolgerà presso il Museo dei trasporti a Lucerna il prossimo 9 maggio.

Molti gli interrogativi

Una volta, il pane era l'alimento principale più importante. Oggi sta

perdendo sempre più importanza. Sia per problemi di digeribilità, intolleranze al glutine o per causa di una dieta – sempre più persone tolgono il pane dalla loro alimentazione quotidiana. È vero che ci può causare dei problemi? Il pane e i prodotti da forno hanno veramente degli effetti negativi sulla nostra salute e il nostro benessere? O in tanti casi il problema sta nella lavorazione industriale e il nostro pane ha un'immagine sempre peggiore perché conta la quantità e non la qualità? Quali ruoli hanno le materie

prime, la lavorazione e il riposo della pasta? Tanti panettieri e scienziati hanno intensificato le ricerche nella produzione dei prodotti da forno negli ultimi anni, per poter produrre in modo sano e gustoso. Gli esperti presentano i nuovi concetti e risultati in 5 punti. Al congresso si terrà una mostra sulla pasta madre con varie degustazioni di nove paesi diversi e delle bancarelle di vari fornitori. Questo congresso consente lo scambio di informazioni tra esperti di tutta l'Europa. Si terrà in inglese. Per il tedesco, francese, italiano o altre lingue saranno presenti dei traduttori simultanei.

Richemont/pan

- Dettagli: I membri della PCS hanno uno sconto di 100 CHF con il codice «pistor100». Per i membri del Richemont-Club, prezzo speciale, tramite il segretariato del Club.
- Info: www.sourdough-summit.com
- E-mail: stalder@richemont.ch
- Tel.: 041 375 85 85



Provenienza del pane

Una cena in un rinomato ristorante a Berna. L'inizio è promettente. La cameriera ci porta un cestino con vari tipi di pane, del burro, sale, olio e per ogni cosa che porta ci racconta una storia sulla provenienza. Il sale viene dall'Islanda e l'olio d'oliva dall'Italia... ma da dove viene il pane? Le donne al tavolo sono entusiaste del buon pane. È esattamente così come deve essere: croccante, gustoso, semplicemente una meraviglia. La cameriera non ha però nessuna idea, da chi viene fornito il pane. Insistendo, dopo un po' ci fornisce una risposta che purtroppo si rivela sbagliata. Le mie ricerche online mi dicono che questa azienda non esiste. Allora scrivo una e-mail e pongo la stessa domanda. Poco dopo ricevo finalmente una risposta. Conclusione: fortunatamente, nella città di Berna – e anche altrove – ci sono sempre più gerenti e camerieri che capiscono, che un prodotto artigianale della regione è un fattore che conta sempre di più per la clientela.

Claudia Vernocchi

SBC Fiduciaria SA: supporto efficiente per panettieri-confettieri

Il tempo è prezioso – troppo prezioso per essere sprecato in compiti amministrativi laboriosi. La SBC Fiduciaria SA ha sviluppato il nuovo «SBCTime», con cui i loro clienti prendono due piccioni con una fava: risparmiano tempo e rispettano i termini di legge. La SBC Fiduciaria SA solleva in modo attivo i propri clienti dal loro carico di lavoro.

Grazie alla pluriennale esperienza nel servizio fiduciario e di consulenza, supporta i suoi clienti dalla fase di avviamento alla previdenza e successione. Con circa 20 collaboratori competenti in tutta la Svizzera, la SBC Fiduciaria SA è vicina ai suoi clienti, all'associazione e ai partner, con l'obiettivo di promuovere relazioni autentiche e a lungo termi-

ne. Unendo le forze, la SBC Fiduciaria SA si impegna a favore dei propri clienti.

SBC Fiduciaria SA

SBC Fiduciaria SA
Standstrasse 8, 3000 Berna
Tel: 031 390 66 44
E-Mail: bern@sbc-treuhand.ch

La grande maggioranza è a favore di «Reload»

Il gruppo di lavoro «Reload» sotto la guida del presidente dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri Silvan Hotz, era interessato all'opinione delle associazioni cantonali. Lo scorso ottobre è stato fatto un sondaggio presso le stesse. La grande maggioranza è a favore con il

lavoro svolto. Dodici associazioni cantonali sono favorevoli, una è a sfavore. Tre giudicano il numero di dieci membri del Consiglio di amministrazione in un corpo strategico troppo basso. Per tutti, una rappresentanza regionale equilibrata è importante, anche nel senso linguistico. Inoltre, si

desidera prestare attenzione alle varie grandezze delle aziende. È desiderata la presenza di panettieri-confettieri, il commercio al dettaglio, un politico, un avvocato e/o altri specialisti. Nel caso ci fossero novità e sviluppi, «panissimo» vi terrà aggiornati.

PCS

Informazioni on line

- www.swissbaker.ch
- www.fbk-messe.ch
- www.swissbaker-jobs.ch
- www.panvica.ch
- www.richemont.online
- www.sbc-treuhand.ch
- www.smpcc.ch