

FBK dal 22 al 25 gennaio 2017

Tendenze & innovazioni

In occasione della FBK, i visitatori e gli espositori del Salone godranno di tre novità in fatto di tendenze e d'innovazioni. Iscrivetevi subito al «Rendez-vous FBK».

Il primo «Rendez-vous FBK» debutterà il sabato 21 gennaio 2017 e l'evento inaugurale sarà aperto agli espositori e ai visitatori della FBK. L'Associazione svizzera dei Mastri panettieri-confettieri (PCS) ha ordinato uno studio delle tendenze su «L'avvenire del settore panario e dolciario svizzero» nel corso dei prossimi anni. Questo studio unico nel suo genere, sarà presentato per la prima volta da Trendone GmbH nel «Rendez-vous FBK». L'evento sarà tradotto simultaneamente in francese. Iscrizioni su www.fbk-2017.ch.

Il «Rendez-vous FBK» calza a pennello all'organizzazione di un



La FBK copre tutti gli aspetti del settore della panetteria-confetteria.

evento per clienti o collaboratori nell'ambito della FBK.

Forum sulle tendenze

Per i visitatori il forum prevede una presentazione quotidiana dei fatti concreti e dei consigli pratici tratti dallo Studio delle tendenze per il settore della panetteria – confetteria e di dimostrazioni professionali (halle 3.2, stand 144 della PCS) ca. 20 minuti per tema. Programma: 11.00: La qualità del caffè; 12.30: Il preimpasto; 14.00: Il cioccolato; 15.30: Studio delle tendenze.

Le esigenze della clientela in fatto di procedimenti, di convenienza e

Continua a pagina 39

La nuova redazione di «panissimo»

Dopo molti anni di proficua presenza giornalistica a firma Nereo Cambrosio le pagine italiane di panissimo avranno una nuova impostazione con diverse collaborazioni. Appena si è saputo che Nereo Cambrosio avrebbe terminato la sua collaborazione con panissimo, ci si è messi subito all'opera per vedere in che modo riuscire a raccogliere questa difficile eredità.

Inoltre il fatto che la redazione di Berna intendeva affidare alla nostra associazione cantonale il lavoro di

coordinamento giornalistico, ci ha ulteriormente responsabilizzati per riuscire a raccogliere l'impegno nel migliore dei modi.

Compiti diversi

La prima idea che ci è venuta è stata quella di dividere panissimo in diversi capitoli. Questo per poter dare spazio anche all'esterno, al fine di poter raccogliere più opinioni possibili su tutto quanto ruota attorno alla nostra professione. Verranno quindi avvicinate diverse persone impegnate nel contesto professionale ricoprendo i rispettivi ruoli. Una soluzione sarà anche quella di coinvolgere degli esterni (ad esempio i consumatori) in quanto riteniamo importante essere confrontati con voci che possono portare validi consigli. La futura struttura giornalistica dovrebbe essere composta dai seguenti capitoli: lancio di manifestazioni, articoli di cronaca, profili storici, la voce della scuola, la parola al consumatore, l'istruzione professionale, la consulenza professionale,

l'ispettorato aziendale e ritratti generali.

Sollecitazione verso i soci

E' molto bello entrare in contatto e poter dialogare con tutti i nostri associati. Spesso quando ti incontri con loro escono delle idee che sarebbe bello poter pubblicare. Il diretto interessato quasi sempre si defila da questo impegno; vuoi per una scarsità di tempo a poter preparare uno scritto o un non voler uscire pubblicamente come firmatario di una presa di posizione. Sarà quindi sufficiente portare notizie o punti di discussione, poi ci penserà chi di dovere ad allestire lo scritto che riguarda il tema.

Frustrazioni da eliminare

D'altra parte troppe volte si è sentito il socio intervenire presso il nostro Segretariato unicamente quando ci sono delle cose che non funzionano a titolo personale. Lo spirito associativo mette in primo piano quella che è una forma di si-

nergia attraverso la quale potersi rendere costruttivi e cercare il più possibile di contrastare tutte le forme di scorrettezze che una professione soffre. Ecco perché si vuole sollecitare il più possibile chi è impegnato al fronte, in quanto è la voce più attendibile di quanto sta succedendo. Resta comunque il fatto che si prenderanno le debite distanze da gratuite prese di posizione depistanti, per nulla costruttive e alimentate da facile polemica. Se si vogliono giocare queste carte, bisogna già farsene una ragione che la strada da poter percorrere sarà ben poca, infima e destinata a subire una cocente sconfitta. Invece non è proprio quello che vogliamo.

Vi sono ancora molte risorse fresche da poter giocare. Ricordiamoci comunque che tutto ciò che noi sappiamo fare non ci può essere portato via da nessuno. Ed è proprio sulla base di un valore così importante che vi auguriamo quanto di meglio il nuovo anno possa dedicarvi.

La nuova redazione di «panissimo»

Instagram

Nuovo su Instagram

La PCS e «panissimo» debutteranno su Instagram: seguitemi su www.instagram.com-swissbaker.ch. Suddividete, paragonate e commentate le foto dei prodotti e gli eventi del nostro ramo, [swissbaker](http://www.swissbaker.ch) è altresì presente su Facebook.

di salute si affiancano attualmente alla preservazione di valori tramite delle condizioni di produzione duratura e un consumo responsabile. Scoprirete, nel quadro dello studio delle tendenze e del forum sulle tendenze della FBK, scenari di futuro concreti da esempi di messa in opera.

«Zona d'innovazione»

Servizi e prodotti innovatori – nuovi sul mercato – sono da scoprire nella zona d'innovazione, vicina al forum sulle tendenze, halle 3.2, stand 144.

A partire dalle 16.00 i soci della PCS saranno invitati a scambiarsi le loro esperienze personali e a condividere l'aperitivo in ambiente conviviale e rilassato. Le istanze dirigenziali e i responsabili delle istituzioni si terranno a loro disposizione nello stand della PCS. Potrete approfittare dell'occasione per porre domande e avanzare proposte. Al piacere di incontrarvi presto.

Sarah Stettler, PCS

«Appuntamento FBK»

FBK

Data: sabato 21 gennaio 2017, tra le 18.00 e le 21.30 ca.

Luogo: Bernexpo SA, Sala dei congressi no. 1

Oggetto: cerimonia d'apertura della FBK e «get together»: Esposto di un futurologo di Trendone GmbH; Presentazione di uno studio di tendenze su «L'avvenire del settore della panetteria-confetteria svizzera»; «trendfood corner»

Pubblico: espositori, loro collaboratori, visitatori della FBK

Costo: 70 franchi a persona; per i soci della PCS: 50 franchi a persona; espositori: 1 biglietto gratuito

Termine per l'iscrizione: 18 gennaio 2017

Iscrizione: su www.fbk-2017.ch
> Rendez-vous FBK

Intervista a Sergio Grassi

Un amico, un collega, un professionista

Socio onorario della SMPPC e Cavaliere del buon pane della Confraternita Ticinese dei Cavalieri del Buon Pane.

La disponibilità e l'impegno, prima professionale poi come collaboratore, sono le grandi qualità che fanno di Sergio un valido e stimato collega.

Perché ha scelto di fare il panettiere?

Mio padre era panettiere e aveva il prestino in Via S. Balestra a Lugano. Ho quindi intrapreso questa professione all'età di quattordici anni nel 1950, senza una formazione perché a quei tempi non era necessaria. In seguito grazie anche al consiglio di Nereo Cambrosio per poter assumere apprendisti, ho frequentato a Bellinzona con il maestro Peverelli la scuola per panettieri nel 1953. Nel cortile del laboratorio, c'erano anche altri due prestini quello di Bonicelli e di Brosi. Non eravamo soli, nella stessa via infatti c'erano anche le panetterie di Brumana e di Terzaghi.

Quando ha rilevato l'azienda di famiglia?

A causa dello stato di salute di mio padre, ho rilevato molto presto la panetteria di famiglia insieme a mio fratello. Grazie al sostegno di Nereo e ai consigli dei colleghi Remo Pianezzi e Ignazio Zocchi, abbiamo potuto continuare l'attività. Trasferiti nel 1948 in Via R. Simen sempre a Lugano avevamo anche un negozio di alimentari che gestiva nostra madre.

Quanti dipendenti aveva?

Per la produzione avevo sempre tre operai, che dormivano tutti nella casa del prestino. Si alternavano tra quelli che venivano da Bergamo e quelli dalla svizzera francese che in Ticino volevano imparare la lingua italiana. Anche il ruolo e il supporto di mia moglie è stato fondamentale nel mio lavoro.

Quali servizi offriva alla sua clientela?



Sergio Grassi

Fino al 1999 ho consegnato il pane a domicilio. Serbo bei ricordi di quei tempi, era molto più di una consegna, si aveva un rapporto personale con la clientela. In seguito lascio il pane nella buca delle lettere dove trovavo il contante già pronto. Alla sparizione del contante, sono passato alle fatture mensili.

Per quanti anni ha fatto il panettiere?

La mia professione l'ho svolta per ben cinquant'anni ma ancora oggi ho le mani in «pasta» aiutando colleghi, amici, la SMPPC e la Confraternita.

Di cosa è particolarmente fiero?

Vado fiero delle sei stelle che ho ricevuto come «Cavaliere del buon pane» – intronizzato con il titolo di Cavaliere nel 1971 – anno di fondazione della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane.

Si ricorda di qualche simpatico aneddoto?

Avevo una cliente che veniva appositamente da Milano una volta al mese nel pomeriggio e mi portava via tutto quello che era rimasto in vendita; diceva che un pane così buono non lo aveva mai mangiato da nessuna parte.

Ci parli un po' della sua vita privata

Mi sono sposato con Alice nel 1961, ho avuto due figlie e sono nonno di due nipoti. Ho praticato molto sport e ho partecipato a vari campionati ticinesi di ciclismo e di corsa. Ho anche una grande passione per il calcio e lo sci. Annualmente a luglio collaboro alla tradizionale «Festa del Mulino» di Dandrio in Val Malvaglia, alla cottura del pane di segale nel forno del paese. Quest'anno si terrà la 30ª edizione.

Intervista: Sandra Fogato