



Particolarmente simpatico il concorso dedicato ai giovani pasticceri.

Una visita al... Sigep 2017

Visitando il Sigep di Rimini, appuntamento ormai giunto alla trentottesima edizione, colpiscono innanzi tutto tre cose: il numero di visitatori, la vastità degli spazi espositivi e l'innovazione degli stand. I numeri sono da capogiro ed hanno sancito per questa edizione il record assoluto: oltre 208.000 visitatori suddivisi in 5 giornate e provenienti da 170 paesi, 16 padiglioni per un totale di 110.000 MQ di esposizione, quasi impossibili da visitare in un solo giorno.

Il denominatore comune per questa edizione 2017 sono le «Masterclass» (lezioni dimostrative) di cucina, panetteria e pizzeria ad opera dei più famosi chef e pizzaioli ormai diventati più delle star della

televisione che artigiani: un esempio degno di nota è sicuramente il produttore di forni Moretti che propone 27 «Masterclass» tenute da altrettante star dei fornelli: un vero e proprio programma di intrattenimento con scadenze orarie e appuntamenti imperdibili.

Sebbene la coppa del mondo di pasticceria quest'anno si tenga al Sirah di Lione (la terza fiera del settore esattamente in contemporanea...) non sono mancati i concorsi di varia natura, dalla pasticceria alla panetteria.

Un consiglio per chi vuole visitare il Sigep: alzarsi presto e godersi le prime ore di fiera, dopo mezzogiorno muoversi diventa impossibile.

Alessandro Fontana

Nuovo: «panissimo» ogni due settimane

Come annunciato lo scorso anno, da febbraio 2017, come novità, vi arriva «panissimo» ogni 14 giorni; la prossima edizione il 17 febbraio. Dall'introduzione del nuovo Layout, alla fine del 2016, le edizioni sono diventate più ampie, come di sicuro vi siete già accorti.

Non si deve aspettare due settimane per ricevere ulteriori news. Su www.swissbaker.ch/panissimo vi informiamo anche senza giornale sulle attualità, compreso la galleria fotografica.

Se desiderate, come abbonati, potete ricevere un login per la versione PDF del giornale.

Ringraziamo tutti gli abbonati e gli inserzionisti per la fiducia verso il giornale della nostra categoria.

Redazione «panissimo»



CORONA DEL FORNAIO

NOMINI LA SUA



baeckerkrone.ch

Il nostro cassiere Gianluigi Marina

Da novant'anni al fronte

Diamo spazio in questo numero ad un'attività che ha saputo aggiornarsi con pochissimi accorgimenti, riuscendo a rimanere quasi totalmente nella produzione con i prodotti che hanno contraddistinto la sua nascita e il suo proseguo durante i decenni.

Un aitante giovanotto della provincia di Piacenza, tale Gaetano Marina, arrivò ad inizio '900 in Leventina. Lì prese in sposa Maria Buscetti di Rodi-Fiesso, figlia di una famiglia che aveva l'attività principale nel forno di paese. Nel 1909 nasce Luigi, padre del nostro attuale cassiere Gianluigi. Anch'egli decide di entrare a lavorare in prestino.

Si scende in città

A metà degli anni venti i due, padre e figlio, scendono a Lugano nello storico quartiere di Sassello per aprire ex novo un forno che a definirsi spartano era ancora vestirlo di un abito della festa. Le donne invece erano rimaste in Leventina. L'esperienza del più famoso quartiere storico di Lugano, termina sul finire degli anni trenta, in quanto si decise di sopprimere questa identificazione sociale della città. A questo punto i due cercano un nuovo ambiente in cui accasarsi per poter continuare la loro attività.

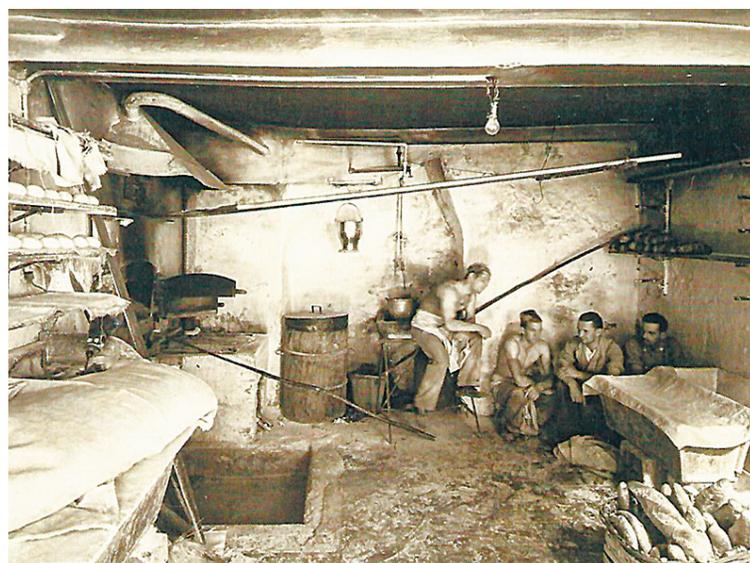
In pieno centro

Gli occhi cadono sul Quartiere Maghetti, altra importante identificazione sociale di Lugano con Chiesa, Oratorio e tutti gli altri riferimenti che questi ambienti un tempo offrivano. Il «Vicolo Orfanotrofico» fu la

nuova sede dei Marina. Il laboratorio venne aperto nel locale in cui un tempo gli orfanelli della città potevano fermarsi a mangiare. E già qui si può notare quanto il nostro straordinario mestiere ha sempre avuto nella sua storia l'andare a braccetto con tutto ciò che di bene si poteva fare per gli altri. La Curia diventava quindi il padrone di casa. Il tutto procedette per oltre un quarantennio con l'attività portata avanti da cinque/sei persone che da questo ambiente di non grandissime dimensioni riuscì a sfornare un quantitativo enorme di pane. A metà anni sessanta era anche entrato a far parte del gruppo l'attuale conduttore d'attività Gianluigi. Il suo arrivo fu abbastanza casuale in quanto dovuta a dei seri problemi di salute del padre. Gianluigi infatti era iscritto alla scuola tecnica di Lugano con l'ambizione di diventare architetto.

Trasloco in casa

Nel 1985 si arriva alla ristrutturazione totale del Quartiere Maghetti. Il primo pensiero era quello di andarsene, dovendo così cercare un ulteriore sistemazione. Ma un progetto architettonico che voleva nel proseguo delle attività che corrispondesse a beni di consumo quotidiano, fece in modo che si riuscisse a rimanere in loco (il laboratorio al di sotto del livello della strada) e con addirittura l'apertura di uno splendido punto vendita al pubblico. A questo punto si entra anche nella produzione di pasticceria (soprattutto quella dedicata ai prodotti dolci da forno). Attualmente la «Marina SA» occupa diciotto impiegati e da una ventina d'anni anche il figlio di Gianluigi, Andrea, è entrato in sede con compiti prevalentemente amministrativi. Una buona parte del lavoro viene venduta in negozio e lo zoccolo duro arriva tramite le consegne esterne.



Christian Schiefer (Archivio storico della Città di Lugano)

Il forno dei Marina in Contrada Sassello a Lugano nel 1927.

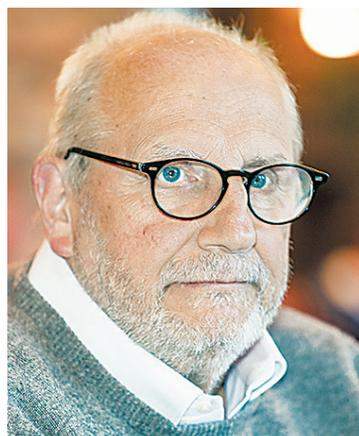
Passioni non represses

Nonostante che Gianluigi sia entrato in questo mestiere un po' casualmente, nulla gli ha impedito di dedicarsi anche alle sue passioni che da sempre nutriva. E' infatti titolare di un brevetto di pilota aereo non a scopo commerciale ma con estensione anche al volo notturno e a quello acrobatico. L'altra sua grande passione è quella nautica (tanto per tener fede al cognome). Infatti anche in questa disciplina possiede una patente che gli permette (anche qua non a scopo di lavoro) di poter guidare qualsiasi tipo di imbarcazione. Molte sono state le sue escursio-

ni in cui assieme ad altri amici si sono visitate baie e mari aperti infiniti. Avendo bisogno di lui nei giorni scorsi per una domanda che riguardava la SMPPC e non sapendo dove si trovasse, lo svegliai in piena notte in una baia delle piccole Antille.

La produzione della Marina SA non è di vastissima gamma, ma presenta articoli ben curati e accattivanti. Un'altra di quelle attività che hanno messo al primo posto la «forza del semplice» come carta vincente per una lungimiranza professionale.

Massimo Turuani



Gianluigi Marina

Settore di successo a livello internazionale

Il 46° concorso internazionale dell'UIPC alla fiera di Sirha a Lione (F) ha avuto grande successo da parte dei nostri concorrenti a livello internazionale. La medaglia d'oro va a Nina Vogel (20-enne) di Maienfeld (GR), la medaglia d'argento va a Angela Bissegger (20-enne) di Spiez

(BE). Anche il nostro Team svizzero ottiene la medaglia di bronzo nella coppa mondiale della pasticceria a Lione. Così come alla fiera di Rimini, la Sigep, dal finale «Bread in the city» ci arriva la medaglia di bronzo, grazie a Justine Froidevaux e Arthur Dos Santos.

Il nostro principale appuntamento

FBK, costante conferma

La nostra fiera professionale ancora una volta si è distinta per la sua anima propositiva e coinvolgente.

Ma, d'altra parte, c'era da aspettarselo. E' quasi un dovere morale, quello di una fiera giunta alla 33° edizione, il farsi trovare pronta ad un appuntamento biennale in cui bisogna mettere in campo tutto quanto può venire in aiuto dalla piccola media imprenditoria.

Oltre tutto in anni come gli ultimi che stiamo vivendo, in cui l'ombra lunga di tempi economici non felicissimi ti aspetta pericolosamente al varco.

Installazioni tecniche

I nomi sono costantemente i soliti con però qualche aggiunta di nuove aziende che sembrerebbero marcar bene come serietà di vendita. Ma l'opera non finisce qui in quanto il problema che ha contraddistinto decenni di attività è sempre stato quello delle assistenze post-vendita. E qui devo dire che anche in nomi importanti con cui si è collaborato per anni si iniziano a sentire i primi scricchiolii. Se queste nuove attività che si affacciano adesso sul mercato capiscono il giusto modo d'approcciarsi alla clientela, sicuramente riusciranno a guadagnarsi un ottimo spazio d'espressione. Per quanto concerne la panoramica generale dei



Fotos: Claudia Vernocchi

Alla FBK anche i nostri giovani in formazione del secondo e terzo anno accompagnati dai docenti professionali.



Massimo Turuani, Presidente SMPPC.

macchinari esposti, troneggiano forni e impastatrici, costruiti con la solita solidità, a braccetto con la miglior tecnologia del momento.

Il freddo

Da molti anni si pensava che il freddo fosse la soluzione vincente per l'abbassamento dei costi di produzione. Purtroppo per altrettanti anni non è stato così. Questo soprattutto per il fatto che non si calcolava mai con attenzione quali fossero i costi di consumo e manutenzione di queste apparecchiature. Il bloccaggio della lievitazione non aveva in ogni caso permesso di rendere più agile il lavoro come si sarebbe voluto, o comunque il costo d'acquisto di determinate strutture si dimostrava un santo che non valeva la candela. In

più si aveva anche un prodotto che una volta sfornato si identificava in qualcosa di non invitante, particolarmente per un colore molto forzato.

Anche qui viviamo una rivincita di questo sistema di lavoro. Tutto quanto lo sviluppo tecnologico ha fornito è stato ben metabolizzato con l'ottenimento dei risultati confacenti a quelle che dovevano essere le aspettative.

Materie prime e promozione

I colossi storici la fanno da padroni. La vastità (anche per ciò che concerne gli spazi espositivi occupati di ragguardevole dimensione) di certe aziende permette di avere tutto quanto un artigiano ha bisogno per la sua produzione. A volte però si

rischia di essere un po' troppo schiacciati da certe presenze e si cerca di divincolarsi alla ricerca di aziende di nicchia più profilate e con un'identificazione più precisa. Anche la panoramica espositiva orientata oltre che alla presentazione di arredamenti, anche verso la promozione di un determinato tipo di servizio, cavalca molto bene quella che dovrebbe essere l'onda creata dalla corrente artigianale. E da ultimo la cosa forse più importante. Le buone maniere e la gentilezza generale del personale impiegato al fronte. Tassello questo indispensabile per riuscire a fidelizzare, coinvolgere e mantenere durante la clientela, attraverso semplici accorgimenti con un giusto peso emotivo.