

Lutto



Luciano Canonica
1925-2017

Nato a Carusio, Comune di Bidogno, inizia all'età di sedici anni l'apprendistato nel prestino di Giuseppe Figini a Massagno. La voglia di mettersi in proprio nasce dopo alcune esperienze lavorative e nel 1954 realizza il suo sogno: avvia la sua panetteria nella casa paterna di Comano, affiancato dalla moglie Margherita, consegnando il pane a Comano e Canobbio. Diventa Cavaliere del Buon pane e riceve una stella al merito. Padre di cinque figli, ha portato avanti la sua professione con impegno e serietà nonostante le molte difficoltà, aiutando anche il figlio Tullio ad avviare la propria attività. Luciano si è creato un bagaglio di conoscenze fuori dal comune. Fino a pochi mesi fa gli piaceva ancora discutere di storia, politica e geografia. Amava raccontare della sua vita da giovane, delle problematiche di allora ma anche dei piccoli successi. Aveva praticato atletica e dopo il lavoro lo si vedeva pedalare nella sua amata Val Colla. Cantava canzoni ticinesi che soltanto lui conosceva ed era un intenditore di molte opere. Dopo il pensionamento si è dedicato alla coltivazione del suo orto e vigneto. Al figlio Tullio e ai famigliari tutti, la nostra associazione porge le più sentite condoglianze.

SMPPC e Confraternita ticinese
dei Cavalieri del Buon Pane

Il pane e la frontiera

Non ci sono danni

Mentre negli altri cantoni di frontiera il nostro settore soffre costantemente, in Ticino la situazione è molto più incoraggiante (vedi pagine 2, 3, 38 e 39).

Oramai lo sappiamo. E' da molti anni che in Ticino corre voce che la gran parte dei ticinesi che escono oltre frontiera per i loro acquisti è causa di un ulteriore impoverimento della nostra realtà economica. Il settore alimentare è forse quello che matura il maggior fatturato per quanto concerne questo stile d'acquisto. Carne e salumi, frutta e verdura, formaggio e alcolici sono gli articoli più significativi che il ticinese tende ad acquistare oltre frontiera. Sembra strano, ma in mezzo a tutte le varie problematiche che affliggono il nostro settore professionale, questo è proprio l'ultimo punto che ci porta penalità.

Lontano dai nostri costumi

Se sugli articoli che ho appena citato vi è una grande differenza di prezzo e poca differenza di tipologia, su quelli che riguardano il nostro mestiere, particolarmente per

Buona accoglienza

Le voci regolari e costanti che arrivano da quei colleghi che hanno deciso di abbracciare la produzione del PAN100 come riferimento al centenario della nostra associazione, sembrerebbero testimoniare una buona corrispondenza da parte del consumatore. Bisogna dire che è un pane parecchio coinvolgente soprattutto per la sua espressione particolarmente adatta a testimoniare storia e contemporaneità. Inoltre anche i giudizi riguardanti il gusto sembrerebbero essere piuttosto positivi. Ben sappiamo che è praticamente impossibile riuscire a mettere sul mercato un nuovo pane che abbia dei caratteri particolarmente innovativi. Molte volte si è pensato di avere in mano validi elementi da giocare, mentre invece il risultato pratico lasciava parecchio a desiderare dal lato di riconoscimento com-



Alla dogana, il controllo della merce acquistata.

ciò che concerne il pane, l'abitudine del consumatore è molto diversa da quelle degli italiani. Infatti i carrelli tracimanti dei più svariati articoli molto raramente vengono occupati anche da pane e affini. Ciò vuol dire

che il pane mantiene ancora uno zoccolo molto duro per farsi preferire sul nostro territorio. Può essere una magra consolazione ma al giorno d'oggi tutto ciò che non ci porta danno è veramente ben accetto. mt

merciale. Stavolta invece, seppur con tutte le proporzioni del caso, il PAN100 è riuscito a ricavarci il suo onesto spazio di considerazione.

Lo stesso nome semplice ma curioso invita il consumatore ad avere almeno informazioni su di esso. Speriamo che questo inizio positivo possa durare nel tempo e accasarsi presso le nostre aziende come pane speciale da poter costantemente avere nella propria gamma di produzione.

In ogni caso tutti gli appuntamenti che ci vedranno coinvolti quest'anno, saranno marcati dalla presenza di questo pane.

Non sarebbe male se anche chi non si è ancora deciso di avvicinarsi a questa produzione, si decidesse a farlo.

Di sicuro non avrebbe nulla da perdere. mt



Corso di sezione Gio 30 marzo 2017

Si ricorda ai soci della SMPPC che le iscrizioni per il Corso di sezione del 30 marzo 2017 presso la Scuola Richemont a Lucerna, sono da inviare al Segretariato SMPPC entro lunedì, 20.03.2017.

Comitato centrale PCS

Dal CCL alla formazione fino alle elezioni

Riunione del Comitato centrale dell'Associazione Svizzera dei Panettieri-Confettieri (PCS) del 2 marzo in breve.

■ **CCL/DOG:** il membro della direzione, Bruno Ghilardi ci ha informato sulla situazione spaventosa delle numerose aziende non registrate e sulle trattative del Contratto collettivo di lavoro.

Harisa Reiz della PCS, servizio sui diritti, ha presentato i punti di partenza ai membri. Il Comitato centrale ha indicato il procedere.

■ **FBK 2017:** il direttore della PCS Urs Wellauer ha tenuto una retrospettiva positiva sulla FBK 2017.

■ **Congresso 2017 a Losanna:** Urs Wellauer ci informa sull'imminente congresso. Ringrazia l'Associazione cantonale del Canton Vaud per il grande lavoro ed esprime la sua gioia per l'imminente evento. Il Comitato centrale accetta la lista proposta sull'ordine del giorno.

■ **Corona del panettiere:** il presidente della PCS, Silvan Hotz, invita tutte le aziende a partecipare al concorso e di mandare una proposta.

■ **Forum PMI:** durante l'ultima riunione è stata discussa la revisione della legge sulla protezione dei dati. Incombe una sovra regolazione. Silvan Hotz assicura, che da parte del Forum del PMI si voterà contro.

■ **Strategia dell'energia 2050:** Dopo un dibattito controverso dei consiglieri nazionali Hansjörg Knecht (contro, PPS) e Lorenz Hess (pro, PBD), è stata respinta la strategia dell'energia 2050 dal Comitato centrale con un risultato di 12: 6 voti e 5 astensioni. Il progetto andrà in votazione il 21 maggio 2017.

■ **La legge sui generi alimentari:** Il direttore della PCS, Urs Wellauer informa sulla nuova legge sui generi alimentari e il loro procedere.

■ **Attualità politica:** il direttore della PCS, Urs Wellauer, informa sulla sessione primaverile, la prevenzione sulla vecchiaia 2050, la sicurezza alimentare, l'iniziativa del prezzo corretto (Fair-Preis), la legge sulla cioccolata, il modello Swissness, la dottrina sull'integrazione e il successo dell'iniziativa della sessione della PCS.

■ **Successione alla direzione:** per il posto del commercio del dettaglio, per la direzione, non si ha ancora nessuno. Tuttavia è ancora aperta una richiesta. Silvan Hotz ringrazia Andrea Wehren per il suo ottimo lavoro. Da parte della Svizzera romana arriva una proposta per il secondo seggio libero della direzione. Sarà l'argomento della prossima riunione.

■ **Ricertificazione MSSL:** la PCS attende la decisione della Seco, per sapere se la soluzione settoriale può essere ratificata senza essere pubblicata, informa Urs Wellauer.

■ **SwissSkills 2016:** Il membro della direzione, Peter Signer, volge indietro lo sguardo sulla competizione di SwissSkills 2016 con successo. «I risultati presentati erano di altissimo livello».

■ **La revisione quinquennale del regolamento sull'istruzione,** del piano di formazione, è stato inserito in modo tempestivo. Peter Signer ringrazia per questa relazione Markus Zimmerli, Ludwig Caderas e Joël Merigonde per il loro impegno. Da inizio febbraio, i vari cantoni, possono prendere in visione i documenti ed esprimersi a riguardo fino all'inizio di aprile.

■ **Assemblea generale dei docenti specializzati a Goldau:** Peter Signer richiama l'associazione cantonale a motivare gli insegnanti specializzati a partecipare all'assemblea. Questo richiamo vale anche per i capo periti e i responsabili dei corsi interaziendali.

■ **Nuovo libro professionale della confetteria:** il Comitato centrale è d'accordo, per la Panetteria-Pasticceria e Pasticceria-Confetteria, di creare una comune edizione.

■ **Regolamento sulla commissione della formazione:** tutti i delegati del Comitato centrale sono concordi con il nuovo regolamento.

■ **Competizioni di successo:** ai mondiali degli junior della panetteria a Lyone, ha vinto la medaglia d'oro Nina Vogel e la medaglia d'ar-

gento Angela Bissegger. «Una prova convincente che ci fa vedere quanto talento hanno i nostri giovani colleghi» esclama con grande gioia Urs Wellauer, facendo girare un album delle foto di Nina Vogel con immagini dei mondiali. Alla coppa del mondo della pasticceria, il team svizzero ha vinto la medaglia di bronzo.

■ **WorldSkills Day:** Urs Wellauer ha accennato, che ad Abu Dhabi, la Svizzera era rappresentata da Ramona Bolliger e Uthaya Umaparan.

■ **SwissSkills Day:** lo studio sul sistema duale della formazione ed i suoi vantaggi, è stato presentato da Urs Wellauer, durante il SwissSkills Day.

■ **SwissSkills 2018:** la pianificazione è in elaborazione, dice Urs Wellauer, però servono ancora un paio di chiarimenti e accordi.

■ **Panvica:** il membro della direzione Marco Berwert ha presentato la statistica sull'attestazione dei salari al 23 febbraio.

■ **Iniziativa di vendita «Gölä»:** l'iniziativa di vendita di Gölä «Stärne» (stelle) è stato un successo nelle aziende. Quasi 190 membri hanno partecipato alla vendita di circa 7000 CD, annuncia Urs Wellauer. Anche la presenza dei media era molto rilevante.

■ **Fête du chocolat 2017:** Urs Wellauer ci informa, che l'evento avrà luogo dal 9 all' 11 novembre e verrà sostenuto dalla PCS.

■ **Iniziativa Re Magi:** hanno partecipato 231 aziende, il 5% in più dell'anno scorso, gioisce Urs Wellauer, «un'iniziativa eccellente!»

■ **Il buono d'acquisto della PCS:** non tutte le aziende accettano i buoni d'acquisto. Il direttore della PCS spiega i dettagli e le eventuali conseguenze.

■ **«panissimo» ha un nuovo look:** «panissimo» ha un nuovo Layout, d'ora in poi esce ogni 14 giorni con un contenuto più ampio. La Newsletter, come sempre, viene inviata settimanalmente. La direttrice del-

la redazione di «panissimo», Claudia Vernocchi, incita i presenti ad incoraggiare i membri della PCS, a mettere delle inserzioni su «panissimo», riguardanti le offerte di lavoro e attirare potenziali inserzionisti. I presidenti cantonali della Svizzera francese riceveranno una E-Mail, dove vengono pregati di annunciare eventuali inserzionisti potenziali, visto che «panissimo» vorrebbe conquistare di più la Romania.

■ **Calendario tascabile della PCS 2018:** il calendario tascabile dal 2018 non viene più pubblicato; per risparmiare dei costi, informa Urs Wellauer.

■ **Organizzazione della sede:** Urs Wellauer presenta la nuova organizzazione della sede.

■ **Naturel:** Marco Berwert e Wilhelm Ohnmacht danno il benvenuto al presidente della PCS, Silvan Hotz; come nuovo membro di Naturel.

■ **Nuovo membro del Comitato centrale:** Lisa Frunz, Alpach-Dorf, membro della direzione Panetteria-Confetteria Bucher AG a Emmenbrücke, è il successore di Monika Wick, Rapperswil (SG), per la sede del commercio al dettaglio.

■ **Elezioni nella fondazione «Fondo di sostegno».** Il Consiglio d'amministrazione centrale ha eletto i membri della direzione nella fondazione; Silvan Hotz (Presidente, Bar), Bruno Ghilardi (Urdorf), Peter Signer (Zizers), Marco Berwert (Stalden) come anche il presidente della PCS Urs Wellauer. Ci sono ancora tre posti liberi. Silvan Hotz sollecita i delegati a segnalare eventuali candidati.

■ **Posti liberi:** per la successione di Stefan Romang (Lauenen) – possibilmente un membro del Comitato centrale – Delegazione per le trattative CCL, è ancora vacante. Anche mancante, un revisor dei conti e un membro della CPPC.

Claudia Vernocchi

Conigli di pasqua con dolce ripieno alle lenticchie



Pasta lievitata zuccherata (9650 g)

5000 g farina di frumento 400
2250 g acqua
250 g latte in polvere;
sciolti nell'acqua
25 g Malto liquido;
sciolti nell'acqua
500 g Zucchero;
sciolti nell'acqua
375 g Lievito di panetteria
375 g Uova
25 g Zucchero vanigliato;
Lavorare il tutto
750 g Burro; da aggiungere
dopo 3 minuti

100 g sale da cucina; da
aggiungere alla fine della
lavorazione e impastare
fino ad ottenere una pasta
elastica

Riposo in pasta: 75 – 90 minuti

Ripieno zuccherato alle lenticchie con melograno (6035 g)

1120 g lenticchie rosse
3350 g succo di mele; cuocere
con le lenticchie, cuocere a
fuoco lento fino a che il
liquido sia stato assorbito
e le lenticchie siano

morbide. Ancora calde passarle nel
Stephan-Mixer e ridurlo in purea.

1100 g massa mandorle 1:1

10 g Cardamone macinato

560 g noce di cocco grattugiata;
aggiungere tutti gli
ingredienti e lavorarli al
Mixer fino ad ottenere una
massa stabile, ma
modellabile

900 g chicchi di melograno;

da aggiungere alla fine

Utilizzare direttamente la massa.
Se la massa è preparata prima,
incorporare i chicchi di melograno
al momento dell'utilizzo.

Ingredienti (1300 g)

400 g farina di spolvero;
per stendere e filonare
370 g uova; per lucidare
80 g sultanina;
per gli occhi dei conigli
150 g gelatina chiara;
per la finitura
300 g zucchero granellato;
per la finitura

Tempo e prezzo

Tempo indicativo per 148 pezzi:
140 minuti.

Prezzo indicativo al pezzo CHF
2.90.

Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Farina di frumento, succo di
mele, lenticchie rosse 8%,
zucchero, melograno, **burro**,
uova (CH), noce di cocco,
mandorle, lievito di panetteria,
zucchero granellato, **latte in
polvere intero**, gelatina (agente
gelificante E440, acidificante
E330, E334, correttore
d'acidità E331, conservante
E202), sale da cucina iodato,
uvetta sultanina, estratto di
malto d'orzo, zucchero al velo,
Cardamone, baccelli di vaniglia.

Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 1322 kJ /
316 kcal. Lipidi 10 g, di cui
acidi grassi saturi 5,5 g;
carboidrati 45 g, di cui 12 g di
zucchero, proteine 8.8 g, sale
0.69 g.

Dichiarazione, valori nutritivi e
calcoli si rapportano esclusiva-
mente a questa ricetta.

Produzione



① Lavorazione

Dividere 3750 g di pasta in 5 pezzi
da 750 g e deporre ben coperti in
refrigerante a 5 °C. Abbassare il
resto della pasta a 2,2 mm e
lasciar riposare per 30–60 minuti
in congelatore a –18 °C.
Tagliare la pasta abbassata in
rettangoli di 18x7 cm.
Mettere su ogni rettangolo 40 g di
massa zuccherata alle lenticchie e
melograno, lucidare leggermente i



② Formare

bordi e arrotolare in barrette di ca.
25 cm. A una estremità formare
una piccola sfera come una piccola
coda.
Formare il corpo di un coniglio
seduto, come da foto. Deporre su
teglie ricoperte da carta da forno.
Arrotolare le barrette e formare
delle teste di coniglio da unire al
corpo. Quindi coprire il tutto e



③ Preparazione alla cottura

lasciare a temperatura ambiente
per 20 – 30 minuti.
Lucidare i conigli di Pasqua. Dopo
qualche minuto lucidarli una
seconda volta. Mettere un'uvetta
sultanina per ogni occhio e tagliare
tre volte la pasta con le forbici.



Cottura: Infornare in un forno
mediamente caldo, con il tiraggio
aperto.

Chiedere il tiraggio dopo 3 minuti e
dare vapore. Cottura dorata.

④ Finitura

Pennellare con la gelatina zampa e
coda e passare nella granella di
zucchero.