

Traguardo importante

Assemblea del centenario

Tagliato il primo secolo di storia. Serata di gala a Lugano ampiamente riuscita sotto tutti i punti di vista.

Unica nota stonata, del resto come sempre accade da molti anni a questa parte, la scarsa presenza di soci attivi. Il tutto comunque ampiamente rivalutato dal numero interessante di invitati e dal loro entusiasmo alla fine della serata.

Prima parte assemblea

I conti, come al solito ben tenuti dal Cassiere Gianluigi Marina, davano un risultato d'esercizio positivo. Sono anche entrati nelle casse SMPPC la quota Panvica che riguardava la Cassa assegni famigliari.

La recente scomparsa di Sergio Antognini ha imposto la ricerca di un nuovo vicepresidente. La scelta del Comitato Cantonale caduta su Luca Danesi è stata accolta dall'assemblea.

La prima parte d'assemblea si è conclusa con la presentazione da parte del docente professionale Marco Pasotti del «biscottino del centenario». Messaggio questo passato in modo particolarmente esauritivo e qualificante. Nel prossimo numero riferiremo più in dettaglio della cosa.

Seconda parte assemblea

A questo punto le redini del discorso vengono prese dalla presentatrice Irene Colombo, che ha gestito tutta la serata con grande sicurezza e potere di coinvolgimento verso il pubblico.

Il presidente Massimo Turuani ha presentato una piccola panoramica di quanto fatto in questi anni. Ha particolarmente messo l'accento sul grande potenziale, nonostante i tempi particolarmente difficili, che il nostro mestiere ancora possiede.

Marco Borradori, sindaco di Lugano, ha divagato sulla bellezza generale del nostro settore professionale. Ha esternato particolare considerazione e apprezzamento per tutto quanto viene fatto a livello ufficiale. Ha messo l'accento sui concorsi internazionali che vedeva-



Presidente PCS Silvan Hotz con la presentatrice Irene Colombo.

no impegnati esponenti della svizzera italiana con i relativi ottimi risultati ottenuti. La Città di Lugano è fiera della presenza di aziende del nostro ramo che contribuiscono a dare lustro commerciale alla stessa.

Il presidente nazionale Silvan Hotz oltre agli auguri rivolti alla SMPPC per l'importante anniversario raggiunto e l'augurio di un continuo successo per i prossimi 100 anni, sottolinea le importanti esigenze del cambiamento del mercato svizzero. La PCS sta elaborando una futura strategia per l'associazione in favore dei soci.

Gli stessi buoni propositi sono stati dati anche attraverso il saluto del direttore della Pistor Markus Lötscher.

Breve e sintetica la presentazione da parte di Claudio Cereghetti della giornata informativa «Il valore dell'azienda» che si terrà a Lugano il prossimo 8 giugno. Una proficua collaborazione con la Camera di Commercio del Canton Ticino ci ha permesso di organizzare una presentazione di come dovrebbero essere considerati in giusta misura tutti i parametri più importanti attraverso i quali entrare nel campo della cessione aziendale. Nelle prossime settimane invieremo a ogni socio il relativo invito.

Claudio Ghiringhelli ha invece parlato del progetto «loonity» che consiste nel ricevere a domicilio i nostri prodotti tramite servizio postale.



Stefano Spinelli

Onorificenze

Si è omaggiato Irène Fellmann, persona a tutti noi particolarmente simpatica e che ha dato un prezioso contributo in tutto ciò che era lo scambio di informazioni nel contesto commerciale Pistor e le relative ordinazioni da prendere.

A conclusione la SMPPC ha voluto gratificare Nereo Cambrosio per tutto il suo operato su Panissimo.

A tavola

Ottimo l'aperitivo offerto dalla Rappelli SA di Stabio e dalla ProVaMM Sagli di Mendrisio. Il tutto accompagnato dal vino della TicinoWine servito dalla ASSP Association Suisse Des Sommeliers Professionnels capitata dal loro Presidente



Andreas Manz e Bernard Stöckli della «Compagnia Due».

nazionale Piero Tenca. Altrettanto valida la cucina da parte di Lugano-party SA.

Le immagini passate sul maxi schermo che riassumevano cento anni di attività hanno lasciato parecchie emozioni in molte persone presenti in sala.

Il saluto da parte del Consigliere di Stato Norman Gobbi è stato particolarmente sentito. Si capiva molto bene che la sua famiglia ha avuto una parte importante nella storia della panificazione in Leventina. Lui stesso ha preso strenuamente le difese del pane artigianale non solamente in modo circostanziale, ma animato da sentimento tipico di chi ha avuto modo di essere a contatto diretto con la nostra professione.

Gli artisti

Il Quartetto di sassofoni «Semibreve» composto da Flavio Casanova, Orazio Borioli, Lorenzo Piazza e Franco Menozzi, ha dato un impulso notevole alla serata, riuscendo ad unire alla perfezione l'abilità musicale assieme alla goliardia del momento.

La «Compagnia Due» formata da Andreas Manz e da Bernard Stöckli, ha tenuto attento e divertito il pubblico con una rappresentazione teatrale tutta dedicata alla nostra professione. Sono infatti riusciti a toccare le corde della nostra storia attraverso una mimica particolarmente curata e profilata.

A conclusione della serata la trionfale entrata in scena della torta del centenario. La soluzione data a questo dessert si è rivelata particolarmente riuscita, soprattutto per l'ottima armonia tra freschezza e tradizione.

Ringraziamo con grande affetto tutti coloro che hanno permesso la splendida riuscita di questo primo evento che rende omaggio alla nostra associazione e agli apprendisti del secondo e terzo anno per la splendida panoramica di pagnotte artistiche. Non si poteva partire meglio anche in funzione di quanto sarà preparato per la giornata del 2 settembre a Bellinzona.

Massimo Turuani,
Presidente SMPPC



Torta del centenario realizzata da: «La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti».



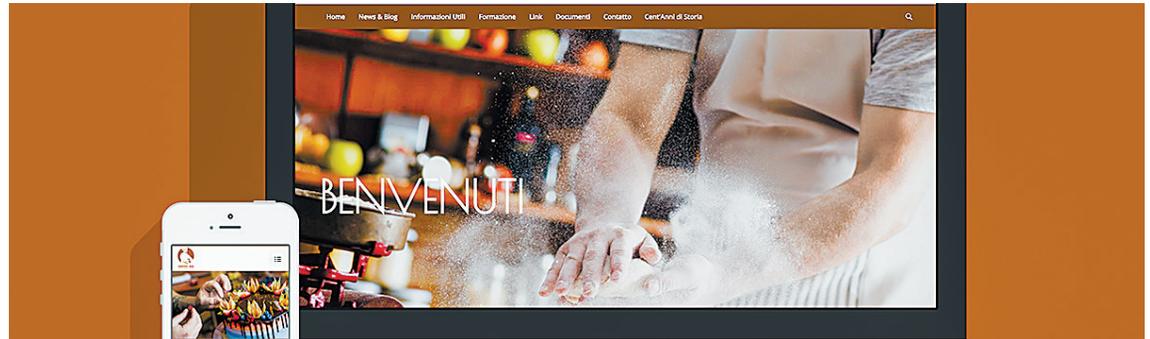
Il «Quartetto di Sassofoni Semibreve».

Nuova immagine del sito SMPPC in occasione dei festeggiamenti del 100°

Quale occasione migliore, se non quella dell'assemblea del centenario della SMPPC, per dare notizia del nuovo sito «www.smppc.ch».

Il ringraziamento va ad Alessandro Würzler per l'apprezzata professionalità e capacità di dare un tocco di freschezza e di modernità alla piattaforma on-line dell'associazione cantonale.

smppc



Svizzera Turismo

Il pregiato dolce e l'amaro litigio

L'incarico di Svizzera Turismo è stato un tema trattato in uno dei giornali nazionali della svizzera tedesca. Abbiamo tradotto l'articolo:

Svizzera Turismo ha commissionato ai fornai italiani di produrre il panettone di riferimento denominato Panettone Gottardo per il progetto AlpTransit.

I fornai ticinesi sono increduli, offesi e arrabbiatissimi. Un amaro litigio quindi, per questo pregiato dolce.

Idea rubata?

Franca Antognini della Pasticceria Marnin di Locarno, già mesi prima di Svizzera Turismo aveva in esposizione nel suo negozio il Panettone Gottardo, chiamato «Pangottardo».

Il panettiere Sandro Pinotti di Ascona è pure lui molto seccato dalla concorrenza italiana. Infatti ha sempre avuto nel panettone uno dei suoi migliori articoli su cui puntare.

Franco Buletti di Airolo produce da anni il Panettone Gottardo con gli ingredienti della regione. Ora anche il fornaio italiano Dario Loison è entato nella produzione di questo panettone chiamato Gottardo.

Svizzera Turismo ha fatto una grande pubblicità per AlpTransit. Il Panettone Gottardo ha fatto venire subito l'acquolina in bocca. Questa dolce creazione è diventata famosa sul Sito Web di Svizzera Turismo. Questa è una pubblicità che infastidisce molto i professionisti ticinesi. I panettoni sono prodotti da Dario

Loison a Vicenza e sono anche stati venduti dalla pasticceria lucernese Bachmann. Altro fattore che delude molto i fornai ticinesi.

«Noi produciamo dei panettoni di ottima qualità» dice il consulente professionale della SMPPC del Canton Ticino Giuseppe Piffaretti. «Da molto tempo in Ticino si producono dei panettoni che non hanno nulla da invidiare alla produzione italiana; eppure Svizzera Turismo non ha trovato nulla di meglio che cercare fuori dai confini un prodotto che in Ticino è un'eccellenza».

Era proprio necessaria questa concorrenza?

«Cosa centra Lucerna con il panettone? Cosa centra l'Italia con il Gottardo?» si chiede Franco Buletti di Airolo. Lui produce i veri Panettoni Gottardo con gli ingredienti della regione del Gottardo (vedi burro).

A Locarno il Panettone Gottardo esiste già dall'estate 2016, quindi diversi mesi prima del nuovo panettone Gottardo voluto da Svizzera Turismo. Per la prima del film «Gotthard» la Pasticceria Marnin ha creato il «Pangottardo» incluso di tunnel, binari e bandierine. Questo panettone era esposto nel loro negozio nel centro storico di Locarno. «Non sarebbe la prima volta che

vengono copiate le nostre idee. Inoltre anche noi facciamo parte dei migliori produttori di panettoni» dice Franca Antognini.

Doveva essere un ponte

«L'idea non è rubata» dice Armando Troncana, gerente degli uffici italiani di Svizzera Turismo. «Volevamo far pubblicità per il collegamento rapido tra Milano e Lucerna». Il Panettone Gottardo doveva creare un ponte per questo scopo. L'iniziativa su più settimane è stata un grande successo.

Il litigio sul Panettone Gottardo non è ancora finito. Il mastro panettiere Loison conferma: «Vogliamo andare avanti con la produzione, visto che nel periodo natalizio abbiamo venduto 2500 pezzi. Però la produzione sarà senza burro e senza cioccolato svizzero, in quanto gli ingredienti svizzeri sono troppo costosi».

Myrte Müller, «Blick» 20.03.17
traduzione mt

Ndr: A questo punto ci si chiede sia a livello politico che a livello professionale su quali forme di etica e di logica si possa ancora contare quando proprio coloro che dovrebbero essere i primi paladini di questi principi si chiamano fuori.

Votazione

Il Comitato Centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri in merito alla votazione del 21 maggio consiglia di votare sulla:

■ strategia energetica 2050 **NO**



Annuncio



Macaron allo zafferano



Dichiarazione

Ingredienti

Burro 36%, zucchero, glassa di zucchero (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio) 18%, **mandorle, albume** (CH), zafferano <1%, baccello di vaniglia.

Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 2283 kJ/545 kcal. Lipidi 39 g, di cui acidi grassi saturi 17 g; carboidrati 46 g, di cui 45 g di zuccheri; proteine 3,2 g; sale 0,06 g.

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

Macaron-zafferano (2500 g)

1600 g Macaron allo zafferano
900 g Crema al burro con fondente

Massa per Macaron (1006 g)

260 g Mandorle bianche, tritate

260 g Zucchero, mescolare insieme delicatamente
105 g Albume, fresco
0,5 g Zafferano
85 g Albume, fresco
235 g Zucchero
60 g Acqua

Crema al burro con fondente (1000 g)

665 g Burro
335 g Fondente bianco
0,3 g Baccello di vaniglia

Tempo | Prezzo

Tempo (92 pezzi): 35 minuti
Prezzo al pezzo: CHF 2.50

Preparazione



Massa per Macaron

Unire delicatamente le mandorle tritate e lo zucchero. Mescolare con lo zafferano e la prima parte di albume. Il rimanente albume montarlo a neve (piuttosto molle, cremoso, stabile). Cuocere l'acqua e lo zucchero a 118 °C e aggiungere all'albume montato a neve.

Continuare a montare a neve, fino a quando la massa raggiunge una temperatura di ca. 40 °C. Incorporare la prima parte nella massa, in seguito incorporare delicatamente la seconda parte.



Cottura

Sprizzare i Macaron su un tappetino da forno in silicone (5 g/ al pezzo).

Cottura: cuocere a 160 °C (forno a piani), per 12–14 minuti sempre su una doppia teglia.



Crema al burro

Montare il burro e la vaniglia (1 pezzo/ kg) quindi incorporare progressivamente il fondente ammorbidito.

Per aromatizzare la crema al burro si può anche scegliere della confettura.



Farcire e decorare

Farcire i Macaron e decorarli con un fiocco d'oro. Per ottenere dei Macaron che abbiano una buona consistenza, quindi una certa umidità, conservare i prodotti per una notte in frigorifero.