

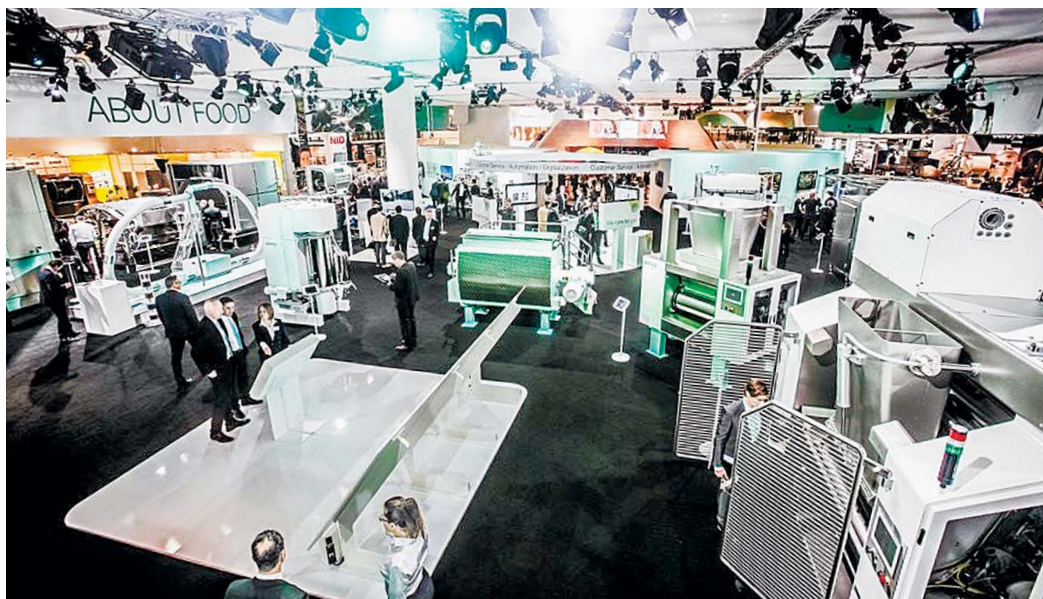
Düsseldorf

Visita alla fiera Interpack 2017: molte le novità

Si è conclusa lo scorso 10 maggio, la fiera internazionale triennale dell'imballaggio e dei processi per l'industria alimentare: 2865 gli espositori presenti.

Per gli operatori vicini ai cereali, inutile dirlo, l'enorme stand espositivo della Bühler AG, era il principale polo di attrazione. E' l'azienda svizzera leader mondiale per le tecnologie di lavorazione dei cereali, dal campo alla tavola, nonché per cioccolato, pasta caffè e molti altri beni e conta 10640 collaboratori in tutto il mondo con un fatturato annuo che ammonta a 2,45 miliardi di franchi svizzeri (2016).

Sotto il motto di «Feeling good about food» Bühler AG pone l'accento sulla crescita demografica e l'aumento costante della richiesta di generi alimentari, prevenendo una popolazione mondiale nel 2050 di 9,5 miliardi di persone con i loro relativi bisogni.



L'innovativo stand della Bühler AG alla fiera Interpack a Düsseldorf.

Impatto ambientale ed ecologia.

Parola all'esperto

Particolarmente interessante la relazione di Andreas Baumann, esperto in proteine alternative, dal titolo: «Proteine, pianeta e consumatori: diversificazione delle fonti proteiche.»

Gli ho chiesto quali saranno le sfide per il settore nei prossimi vent'anni e come mai si parla di fonti alternative: «Quando si parla di allevamento, purtroppo molto spesso si dimentica cosa questo comporti in termini di impatto ambientale ed ecologia: ossia enormi immissioni nel ciclo produttivo in termini di energia, foraggio, acqua e spazio e ridotte rese in termini di chilogrammi di proteine disponibili al momento della macellazione.

Resa dell'alimentazione

Un esempio relativo alla resa dell'alimentazione degli animali da reddito mostra che con 100 kg di foraggio una mucca è in grado di fornire carne per un'alimentazione

corretta di 12 persone per un giorno (in proporzione), un maiale per 37 individui, una gallina per 88 mentre per gli insetti si arriva ad una dose di proteine sufficiente per 430 persone per il medesimo lasso di tempo ed il medesimo quantitativo di foraggio.

Rifiuti organici

Se inoltre consideriamo i 275 milioni di tonnellate di rifiuti organici prodotti dai «consumatori finali» sotto forma di alimenti buttati o parzialmente deperiti, che potrebbero essere dati in pasto agli insetti per produrre nuove proteine, il cerchio ecologico-sostenibile viene praticamente chiuso.

» Autorizzati in Svizzera tre specie di insetti ad uso alimentare: verme, grillo e locusta.

Alternativa

Un discorso simile lo si può fare per le leguminose, interessanti fon-

ti proteiche vegetali. In questo campo si lavora a processi per rendere fagioli, piselli e lenticchie appetibili per tutti i palati: si parla di «texturizzazione» ossia di una lavorazione volta a migliorarne la consistenza (ad oggi già quasi identica a quella della carne di pollo) e il sapore, grazie all'eliminazione delle note amare che caratterizzano questi prodotti.»

Tre gli insetti autorizzati

Se tutto questo vi sembra un po' troppo «futuristico», possiamo in ogni caso constatare che dal primo maggio 2017 in Svizzera sono state introdotte tre specie di insetti ad uso alimentare: il verme della farina (Tenebrio Molitor) il grillo domestico (Acheta domestica) e la locusta.

Alessandro Fontana

Buono acquisto del panettiere/confettiere
Attirate nuovi clienti.

Informazioni:
www.swissbaker.ch/bon

Interpellanza del consigliere nazionale Lorenz Hess

La Confederazione dovrà di nuovo recensire il consumo di pane

La Confederazione dovrà di nuovo pubblicare periodicamente delle statistiche sul consumo di prodotti di panetteria e pasticceria e procedere al recupero delle cifre d'importazione dei suoi prodotti secondo le fonti d'informazione. E' quello che ha chiesto il consigliere nazionale

del PBD (Partito borghese-democratico Svizzero) Lorenz Hess in un'interpellanza che ha presentato la scorsa settimana.

120 000 tonnellate importate

La categoria vede nel suo futuro un mercato svizzero esposto a una

concorrenza acerrima. Le importazioni ancora in aumento dei prodotti di panetteria e pasticceria prendono delle proporzioni allarmanti. La PCS calcola che la loro quantità si stimi a 120 000 tonnellate. Purtroppo le cifre che abbiamo non sono sufficienti per un'analisi pertinente della situazione e di discussioni sulle misure adatte da intraprendere.

Prescrizioni legali

Fino al 2010 l'UFAG (Ufficio federale dell'agricoltura) procedeva a dei calcoli di consumo di prodotti di panetteria e pasticceria e li pubblicava periodicamente sotto il titolo «statistiche della consumazione di prodotti di panetteria e pasticceria». Nella sua interpellanza Hess fa riferimento all'art. 27 della Legge sull'agricoltura e all'ordinanza sull'osservare il mercato futuro dei prodotti agricoli e dei loro derivati. «panissimo» continuerà ad informare su questo tema.

Commento



Claudia Vernocchi

Comunicare qualità

Molti dei nostri membri producono articoli altamente qualitativi, che si distinguono nettamente da tutti i prodotti di massa reperibili nei grandi centri di vendita e nelle stazioni di servizio (particolarmente orientate verso il precotto). In qualità di redattrice di «panissimo», quando entro nei vostri ambienti di lavoro, capisco l'amore e la passione che mettete nella vostra produzione attraverso l'esperienza. Questo mi ha colpito molto da quando ho iniziato a lavorare per l'associazione.

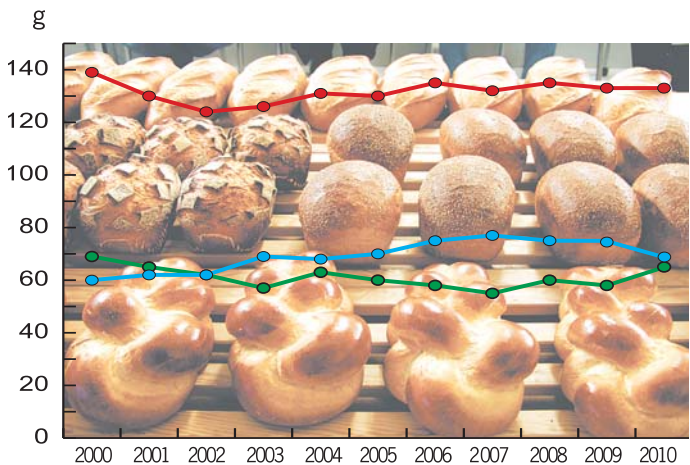
BCS

Peccato che nella vendita non sempre riescono a passare queste importanti caratteristiche. Questo perché spesso il personale di vendita non riesce a comunicare la giusta informazione per quanto riguarda la produzione artigianale.

La manualità, la passione e la conseguente qualità costituiscono il grande valore aggiunto per contrastare la violenta concorrenza sul piano nazionale ed internazionale che si presenta sul nostro mercato con prezzi declassanti e pubblicità aggressiva.

Con pochi ma importanti accorgimenti potremmo migliorare parecchio la sensibilizzazione verso la clientela, creando l'immagine artigianale soprattutto attraverso la presentazione e la competenza del personale di vendita.

Claudia Vernocchi



Fino al 2010, l'UFAG pubblicava le statistiche del consumo di pane. Sopra, è presentato il consumo totale pro capite giornaliero dal 2000 al 2010 (rosso) a domicilio (blu) e fuori casa (verde).

Panvicaplus Fondazione di previdenza: prospettive eccellenti

Durante la seduta del Comitato centrale di Panvicaplus Fondazione di previdenza ci sono state delle positive novità. Il grado di copertura è stato portato dal 111% al 115%.

«La riserva di fluttuazione di valore necessaria, evidenzia un accumulo completo, come pure gli accantonamenti tecnici», ha sottolineato il membro del Comitato direttivo Marco Berwert. A fine anno Panvicaplus dispone addirittura di fondi liberi.

I pensionati sono 161 a fronte dei 2593 assicurati attivi. «Questa è una proporzione molto buo-

na corrispondente al 6,2%» evidenzia Marco Berwert. A causa di un aumento di tutti coloro che cessano l'attività, vi sarà un considerevole aumento dei neo pensionati.

La nostra strategia: no a grandi sbalzi.

Con una rendita del 3,1% sul patrimonio globale, Panvicaplus Fondazione di previdenza si trova in posizione medio-alta delle casse

pensione svizzere. Naturalmente esistono anche delle istituzioni con delle rendite molto più alte.

«La nostra strategia è calcolata in modo da non avere sbalzi troppo marcati» spiega Marco Berwert. Questo tenendo fede ad una strategia d'investimento conservatrice adattata alle dimensioni della Fondazione di previdenza. Al Consiglio di amministrazione è importante che i capitali investiti siano conosciuti e compresi. Positivi sono anche i risultati degli investimenti fatti nel primo trimestre 2017.

pd

25 – 26 giugno 2017 a Losanna

Per l'ultima volta l'evento di due giorni

Il Congresso offre un'importante possibilità nella gestione e nella presentazione della «Corona del fornaio». Anche il cordiale stare insieme non viene meno.

La PCS si rallegra molto, nell'accoglierla al Congresso di Losanna. Il comitato d'organizzazione ha realizzato un vasto e interessante programma per la categoria, che le permetterà di assaporare attraverso l'arte culinaria e la cultura, il patrimonio regionale.

L'associazione cantonale Vodese festeggerà il suo 125° anniversario durante questo importante evento con colleghe e colleghi da tutta la Svizzera. Utilizzi il Congresso 2017 di due giorni della PCS, come punto d'incontro e di scambio con i rappresentanti del settore.

Il Congresso è l'organo supremo decisionale della PCS e propone soluzioni lungimiranti. Tutte le associazioni cantonali sono rappresentate attraverso i delegati; inoltre ogni associato è ammesso e benvenuto. In aggiunta alle ordinarie trattande ci ralleghiamo di assegnare insieme

all'Unione svizzera del lievito, la sesta «Corona del fornaio».

Noi – il nuovo team di gestione della PCS – siamo molto felici, di poterla incontrare al Congresso di Losanna.

Silvan Hotz, Presidente
Urs Wellauer, Direttore

Programma e trattande del Congresso 2017

Sabato 24 giugno, Hotel Starling, Saint-Sulpice

13.30 – 16.30 Seduta del Comitato direttivo

Domenica 25 giugno 2017

10.30 – 12.00 Seduta del Comitato centrale, SwissTech Convention Center

12.30 – 13.30 Aperitivo di benvenuto, Hotel Aquatis, Lausanne-Ven.

13.30 – 17.00 Programma quadro, Hotel Aquatis, Lausanne-Vennes (per la scelta, vedere allegato):

- Visita guidata della città di Losanna (a piedi)
- Visita guidata del Museo Olimpico
- Visita guidata del «La Maison du Blé et du Pain» a Echallens

19.00 Aperitivo, SwissTech Convention Center

20.00 Serata di Gala, SwissTech Convention Center, (Dresscode: Business)

Lunedì 26 giugno 2017, SwissTech Convention Center

08.30 Accoglienza dei partecipanti al congresso, caffè e chifel

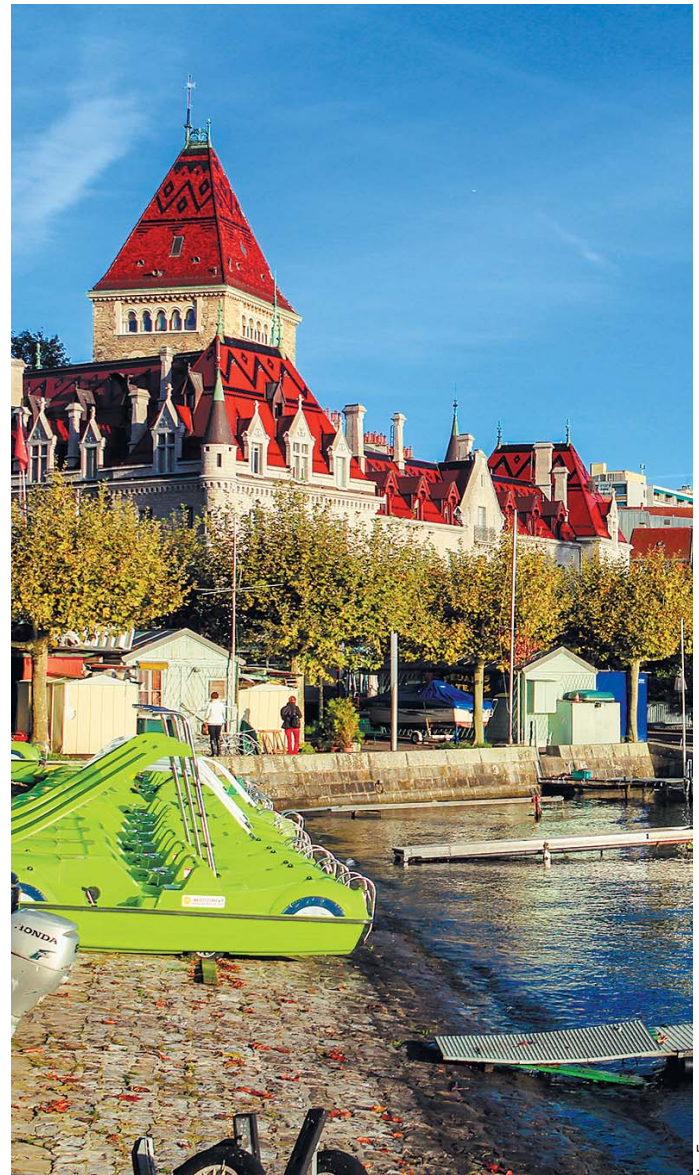
10.00 – 12.00 132° congresso

12.00 Standing lunch

14.30 ca. Fine della manifestazione

Ordine del giorno del congresso

1. Saluto di benvenuto e allocuzione del Presidente
2. Parte formale
 - 2.1 Nomina degli scrutatori
 - 2.2 Comunicazione del numero degli aventi diritto di voto presenti
3. Verbale del congresso 2016
4. Ratifica e approvazione del rapporto di gestione 2016
5. Elezione del comitato direttivo
6. Fissazione dei contributi dei membri per il 2018
7. Scelta della località per il congresso del 2019
8. Proposte ai sensi dell'articolo 21 degli statuti
9. Nomina di membri onorari
10. Assegnazione della «Corona del Fornaio 2017»
11. Onorificenze e messaggi di saluto
12. Varie



Il più importante evento dell'associazione dell'anno avrà luogo lunedì, 26 giugno a Losanna.

Bottoni al pistacchio



Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Farina di frumento, zucchero, **burro**, acqua, **pistacchi** 7%, **mandorle**, **uova** (CH) 3%, gelatina (gelatificante E 440, conservante E 202, acidificante E 333), lievito di panetteria, **latte in polvere intero**, sale da cucina iodato, zucchero al velo, **estratto di malto d'orzo**, **tuorlo** (CH), **panna**, scorza di limone, baccelli di vaniglia, foglia d'oro.

Valori nutrizivi per 100 g

Valore energetico 1746 kJ / 417 kcal. Lipidi 21 g, di cui acidi grassi saturi 8,5 g; glucidi 48 g, di cui zuccheri 17 g; proteine 8,1 g; sale 0,8 g.

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

Bottoni-Pistacchio (5175 g)

3880 g Pasta lievitata dolce, involta spessore 2 mm
25 g Farina di frumento 400, da spolvero
1200 g Massa di pistacchio, 2 mm di spessore
70 g Uova per lucidare la pasta sfoglia

Massa pistacchio (1240 g)

310 g Pistacchi
310 g Mandorle sbucciate, intere 23/25, lasciar macerare con i pistacchi per una notte nell'acqua
620 g Zucchero, incorporarlo con le mandorle e i pistacchi

ammorbiditi e tritare finemente

Ingredienti (186 g)

120 g Gelatina neutra per guarnire
64 g Pistacchi
2 g Foglia d'oro per decorare

Tempo | Prezzo

Tempo (64 pezzi): 65 min.
Prezzo al pezzo: CHF 3.00.

Preparazione



Massa pistacchio

Mettere i pistacchi e le mandorle bianche intere nell'acqua per una notte per ammorbidirli.

Eliminare l'acqua superflua e tritare finemente con lo zucchero utilizzando lo Stephan-Mixer.



Intagliare

Intagliare la pasta farcita 10x6 cm con un coltello per ca. 9 cm.



Formare

Intrecciare le tre strisce in modo da formare una sfera poi adagiarli in una formina di alu imburrata.

Fermentazione

Lasciar fermentare per 40 min. in cella di lievitazione e lasciar riposare in seguito per 30 min. in frigorifero. Lucidare con l'uovo.



Cottura

Infornare a 200 °C con il vapore e lasciar cadere la temperatura a 180 °C; aprire il tiraggio dopo 20 min. per finire di cuocere con un colore dorato.

Lucidare

Lucidare con gelatina calda, decorare con pistacchi e foglie d'oro.