

Apprendisti del secondo e terzo anno

Iniziativa di un nuovo dolce progetto

Nato due anni fa, il progetto Ti-grotto si ripresenta in chiave turistica. Si dovrà realizzare un prodotto riferito al San Salvatore, il nostro Pan di Zucchero.



In piedi da sinistra: Luca Mogliuzzi, Massimo Turuani, Brigitte Näf, Marco Pasotti, Monica Rush, gli apprendisti del secondo e terzo anno. Da destra: Felice Pellegrini e Marco Zandonella.

Lo scorso 6 giugno le classi degli apprendisti panettieri, pasticceri e confettieri del 2° e 3° anno, accompagnate anche dal presidente della SMPPC Massimo Turuani, si sono date appuntamento sulla vetta del San Salvatore a Paradiso. La giornata aveva principalmente due scopi; il primo che permettesse ai ragazzi di celebrare la fine dell'anno scolastico nell'ambito di un pranzo di socializzazione e, il secondo, quello principale, che introducesse al terzo ciclo del progetto didattico iniziato due anni orsono come Ti-grotto, ora denominato progetto «San Salvatore».

Progetto ambizioso

I docenti professionali hanno aderito molto volentieri all'iniziativa lanciata dal direttore dell'azienda Funicolare Monte San Salvatore SA, Felice Pellegrini. Oltre a portarsi in quota raggiungendo i 912 metri so-

pra il livello del mare, si è potuto ammirare una forma di comunicazione molto profilata da parte di Monica Rush, consulente di tecnica di comunicazione e di marketing, che ha magistralmente esposto il concetto del disegno del gusto. Gli apprendisti e tutti i presenti sono rimasti letteralmente incantati dalla sua professionalità comunicativa. Molto originale è stato il modo con cui ha descritto la possibilità di creare qualcosa destinato a restare nella memoria. Come? Parlando al pubblico presente sdraiandosi inizialmente sulle sedie sotto ai tavoli dei relatori. Non c'è che dire; il metodo poco ortodosso, ha reso bene l'idea di quanto ci si potrebbe aspettare dal prodotto che gli apprendisti saranno chiamati a sviluppare. Se nei primi due anni i prodotti da sviluppare nell'ambito del progetto, che meglio vuole unire i due luoghi di formazione Scuola e Azienda, dove-

vano evocare il nostro cantone: «Rustichino» creato nel 2016 da Siham Lahbachi, Pinotti Ascona e per il centenario della SMPPC «Bacio alla castagna» creato nel 2017 da Giorgia De Lorenzi, Marnin Locarno. In questa edizione 2017-18 il prodotto dovrà richiamare il San Salvatore.

Compiti estivi

Per svolgere il progetto secondo la metodologia del «Disegno del gusto», durante l'estate gli apprendisti dovranno compilare un formulario assieme a parenti e amici, riguardante il San Salvatore, che li guiderà attraverso un paesaggio di emozioni, sensazioni, colori, musiche forme e sapori che alla fine si condenseranno in una mappa emozionale-organolettica che caratterizzerà, per ognuno di essi, il proprio prodotto San Salvatore. Siamo veramente curiosi di ricevere i primi riscontri. Ri-

feriremo su questo tema a fine estate quando gli apprendisti riceveranno anche il vero e proprio mandato.

Oltre all'apprendimento di nuove nozioni e alla formazione di nuove competenze professionali, gli apprendisti sforneranno un prodotto San Salvatore che dovrà essere commercializzabile e diventare così un nuovo tassello per Lugano e per tutto il Ticino.

Con la presenza del presidente Turuani, la SMPPC ha voluto sottolineare il suo sostegno a questo ambizioso progetto. Si tratta, in fondo, di un progetto che permette agli artigiani di ritagliare le sempre più importanti nicchie di mercato rappresentate dai prodotti ideati e creati su misura, questa volta però dagli apprendisti, con il supporto dei loro formatori in azienda.

Marco Zandonella,
Docente professionale

SMPPC e Camera di Commercio: centenario per entrambi

Un pomeriggio informativo sul valore dell'azienda

Interessante la partecipazione che ha accompagnato questo incontro. Da diverso tempo a questa parte la SMPPC voleva organizzare una giornata che potesse fungere da riferimento economico per tutte quelle aziende che hanno nel loro prossimo futuro l'eventualità di una vendita o comunque di un passaggio di consegne. Logico quindi mettere per la prima volta sul tavolo, in maniera chiara e semplice, quelli che sono i parametri di calcolo e di discussione più importanti per far sì che questo possa avvenire nel migliore dei modi.

Problemi costi

Tanto per cambiare i più pesanti restano sempre quelli del personale. Le materie prime occupano una percentuale di costo che rientra in una logica comune a molte altre professioni. Invece per quanto riguarda la mano d'opera il settore di maggior preoccupazione resta il fatto che si è abbastanza al di sotto di cifra d'affari che viene sviluppata dalla mano d'opera impiegata.

Possibili misure

L'ottima conduzione del corso da parte di Claudio Cereghetti della AWB AG di Lugano ha permesso di focalizzare alcune contromisure

da prendere in questi contesti. Diventa indispensabile riuscire a eliminare alcuni rami secchi che per molto tempo non si è mai avuto il coraggio di affrontare. Al giorno d'oggi non ci si può più permettere di continuare a subire situazioni non vantaggiose unicamente per il fatto di garantire un determinato servizio che, se ben analizzato e calcolato, non porta a quei profitti assolutamente indispensabili per il buon andamento dell'azienda.

Partecipazione

Gli intervenuti si sono dimostrati molto attenti e comunicativi. Parecchie sono state le domande formulate man mano che il corso procedeva. Tutti stanno capendo che se non si prende il toro per le corna è molto facile trovarsi spiazzati. Quasi sempre quando questo avviene, ci si rende conto che si è perso troppo tempo e che i buoi rischiano di trovarsi irrimediabilmente fuori dalla stalla.

Da attivare

E' questo il primo pensiero che ha toccato la Camera di Commercio soprattutto verso altre categorie professionali. Il fatto di esserci arrivati per primi a proporre un corso del genere ha suscitato parecchio



Da sinistra: Luca Albertoni, Massimo Turuani e Claudio Cereghetti.

Foto: Sandra Fogato

entusiasmo per una proficua forma di lungimiranza. E' infatti questo un problema molto presente anche in altre professioni. A maggior ragione per il fatto che nei prossimi anni è prevista una massiccia forma di successione in molte aziende. Ci si vuole quindi far trovar pronti al momento che il problema si presenterà. Un ringraziamento particolare alla Camera di Commercio che ha collaborato in tutti i sensi per la positiva riuscita.

Massimo Turuani,
Presidente SMPPC

Panino del 1° agosto

Su www.swissbaker.ch è disponibile il tagliando d'ordinazione del materiale per il panino del 1° agosto. A disposizione in italiano sono i rotair per il panino del 1° agosto.

Ordinazioni: direttamente al promoshop (tel. 031 388 14 00, promoshop@swissbaker.ch).

Supporto di calcolo

I prezzi indicativi, stabiliti dalla Richemont, fanno da base per il calcolo proprio d'ogni impresa.

- con 60 g di pasta: CHF 1.30
- con 100 g di pasta: CHF 1.90
- con 240 g di pasta: CHF 3.40



Il saluto del Dir. Luca Albertoni della Camera di Commercio ai partecipanti del pomeriggio informativo.



Esame del pane

Livelli sempre buoni anche per il 2017

Puntualmente come ogni anno, il controllo di qualità del pane prodotto dagli artigiani ticinesi che aderiscono alla SMPPC, demandato dalla Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, si è concretizzato nelle due prime settimane di giugno.

Da alcuni anni, visto la lenta ma costante diminuzione di produttori che sottopongono il pane al verdetto della giuria, l'esame si svolge solo mediante due sedute: una nel sottoceneri presso l'ormai collaudato Grotto Bundi a Mendrisio, l'altra (per la prima volta) presso l'Hotel Cereda a Sementina.

Si è trattato di un esame «speciale» il primo senza il nostro Gran Maestro Sergio Antognini, del quale non abbiamo ancora realmente metabolizzato la scomparsa, nel corso del quale abbiamo dedicato alla sua memoria un momento di raccoglimento prima di ogni esame.

Le giurie composte dai soliti noti (soliti noti lo scrivo in un tono abbastanza polemico, e vi renderò attenti del perché al termine del mio esposto) hanno lavorato come sempre, con dimestichezza e competen-

za prima passando in rassegna il filone semi-bianco, che per il momento rimane il pane di riferimento per l'esame in tutta la Svizzera, in seguito il «pane ticinese» che è stato proposto in vari formati, alcuni anche abbastanza curiosi.

Malgrado la meteo (calore e umidità sopra la media stagionale) abbia punito fortemente i prodotti specialmente sulla posizione della crosta (ne abbiamo comunque tenuto conto) la qualità dei pani presentati si è dimostrata molto buona raggiungendo dei punteggi di eccellenza sia per il pane semi-bianco che per il pane ticinese.

Collaborazione da migliorare

Una piccola riflessione si impone anche perché quest'anno si festeggiano i 100 anni della SMPPC.

Gli sforzi che la SMPPC sta mettendo in campo, specialmente negli ultimi mesi (Pan100, corso alla Camera di Commercio, sacchetti del centenario), benché le disponibilità finanziarie siano minime, sono sostenuti in modalità «tiepida» per non dire «gelata».

Appello ai soci

Si sono offerte ai soci delle soluzioni/pacchetti che poche altre associazioni in Ticino e non solo, avrebbero pensato di realizzare a favore dei loro affiliati. Lancio quindi un appello a quei «soci» che tramite social e altro commentano spesso l'operato dei «soliti noti» o dei «magna magna» come sono stati definiti alcuni componenti del CC, fatevi avanti abbiamo bisogno di voi e della vostra intraprendenza, portate nuove idee o perché no mettevvi in gioco in

prima persona. Le battaglie che ci aspettano in futuro sono sempre più dure e solo se ci comporteremo da vera associazione potremo far fronte alle sfide che ci aspettano.

Ringrazio di cuore tutti coloro che quotidianamente ci sostengono noti e meno noti, abbiamo molto cuore tra le nostre file ed è il momento di farlo battere.

Giuseppe Piffaretti,
Consulente SMPPC

Risultati dell'esame del pane 2017

I risultati dell'esame del pane semibianco e del pane ticinese verranno pubblicati sul prossimo numero di «panissimo».

Congresso PCS 25-26 giugno 2017

Il tema viene trattato sulle pagine 26-31 in tedesco e 33-37 in francese.

Informazioni utili:

- **Hotel Aquartis, Losanna Vennes** (domenica; punto d'incontro per escursioni): all'uscita autostradale Losanna-Vennes a pochi metri dalla direzione Epalinges. Dalla stazione di Losanna con la Metro m2 direzione Croisettes fino alla fermata Vennes.
- **SwissTech Convention Center** (lunedì; Congresso): parcheggio in loco non è raccomandato. Dall'hotel o dalla stazione Losanna con la Metro m2 fino a Losanna-Flon e poi con la Metro m1 direzione Renens-Gare fino alla fermata EPFL.

101° Assemblea generale Pistor a Lucerna

Fiducia rinnovata con emozione

Gli associati presenti alla centunesima assemblea generale hanno (a grande maggioranza) rinnovato la loro fiducia alla Pistor in un contesto di discussione molto animata condotta principalmente in entrata d'assemblea.

La tensione era palpabile. Infatti Franz Willi (Sempach) optava per un maggiore impegno finanziario da parte di Pistor a favore della categoria. Limitazione dell'utile lordo al 15% e aumentare il ristorno al 3,5% (+75%) rispettivamente 2,5% (+25%), quando il flusso di cassa (cashflow) è inferiore ai 35 milioni di franchi. Pistor ha presentato il seguente contro-progetto: condurre il gruppo societario Pistor secondo la legge e gli statuti. Organizzare la distribuzione dei benefici, ristorni e prestazioni alla categoria a favore dei detentori e perseverare con sforzi a favore della competitività. Per il

presidente del CA Willy Suter così come per Pistor era indispensabile avere una discussione durante l'assemblea generale per poter meglio conoscere l'opinione della base.

Evitiamo le acqua torbide

«Per molti il prezzo è primordiale», ha spiegato il presidente del CA Willy Suter. Ma se Pistor non è il meno caro, offre comunque il miglior rapporto qualità-prezzo. I responsabili di Pistor hanno comunque considerato molto seriamente la proposta di Willi e analizzato tutti gli effetti negativi che si sarebbero sviluppati con la sua messa in atto.

Non indeboliamo Pistor

Secondo il presidente della PCS Silvan Hotz la proposta di Franz Willi avrebbe indebolito duramente Pistor. Sarebbe stata svuotata della sua sostanza e saremmo stati tutti perdenti. Secondo Markus Lötscher CEO di Pistor, ci si deve sviluppare molto nei prossimi tempi per evitare di essere sorpassati. cv/mt

Soddisfazioni per il Ticino

Il direttore della Confiserie Al Porto SA assumerà nel 2018 la vice presidenza della Cooperativa Pistor Holding. Complimenti Anton!

mt

Pão de Milho (panini portoghesi al mais)



Dichiarazione

Lista degli ingredienti:

Farina di frumento, acqua, pomodori verdi 60% (Italia), olio di girasole 40%, sale da cucina, prezzemolo, chili, aglio, origano, correttore d'acidità (acido citrico), semola di mais 8%, farina di mais (può contenere tracce di **soja e lupini) 5%, estratto di mais 3%, lievito di panetteria, sale da cucina iodato, zucchero, peperoni, acqua, aceto d'alcool, sale, olio d'oliva.**

Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 1060 kJ / 253 kcal. Lipidi 5,2 g, di cui grassi saturi 0,6 g; glucidi 43 g, di cui zuccheri 1,2 g; proteine 6,7 g; sale 1,2 g.

Dichiarazione valore nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

Mais per cottura (3600 g)

770 g Semola di mais grezza

3070 g Acqua bollente

Miscelare la semola di mais e l'acqua e gonfiare per cuocere.

Prima dell'utilizzo lasciar raffreddare l'impasto completamente (in frigo a 5°C).

Pasta (11 190 g)

3720 g Farina di frumento 400

510 g Farina di mais

2000 g Acqua

70 g Zucchero; sciolto nell'acqua

3600 g Mais gonfio

140 g Lievito di panetteria

100 g Sale da cucina; da incorporare verso la fine e impastare delicatam.

1000 g Pomodori verdi, semi essiccati; finemente sminuzzati (Pistor, Art-Nr.: 14899)

50 g Peperoni verdi, piccanti; finemente sminuzzati da

aggiungere con i pomodori all'impasto

Ingredienti (630 g)

150 g Farina da spolvero; per arrotondare

40 g Olio d'oliva; per arrotondare

240 g Mais per coprire la superficie

200 g Farina di frumento 720; per spolverare la superficie

Tempo | Prezzo

Tempo (223 Pezzi): 70 min.

Prezzo al pezzo: CHF 1.05.

Preparazione



Impasto

Sminuzzare finemente i pomodori verdi semiseccchi e i peperoni verdi e incorporare il tutto nell'impasto.

Lievitazione: 90 minuti.



Modellatura

Pesare dei pastelli da 1500 g (30 pezzi) e arrotondarli mettendoli su delle teglie oliate. Mettere la chiusura verso il basso su delle tele infarinate di mais e lasciar lievitare.

Tempo di lievitazione: 20-25 minuti.



Preparazione alla cottura

Girare i panini, appoggiarli su dei telai d'infornamento; infarinare leggermente con farina di frum. 720.

Cottura

Infornare in un forno mediamente caldo vaporizzando. A metà cottura aprire leggermente il tiraggio e cuocere in modo croccante.