

Confetteria Al Porto «Official Pâtisserie» al Locarno Festival

Una storia dolce a lieto fine

A inizio agosto, la piazza grande di Locarno si trasforma in un spettacolare e bellissimo cinema all'aperto, dove ogni sera si trovano fino a 8000 spettatori davanti ad uno dei più grandi schermi d'Europa. La confetteria Al Porto è la «Official Pâtisserie» del Locarno Festival.

L'Al Porto si sta preparando per il Festival del film e i numerosi spettatori che alloggeranno durante questo evento a Locarno e ad Ascona. Qui di seguito un'intervista con Anton Froschauer, il direttore della Confetteria Al Porto:

Signor Froschauer, come ha avuto inizio questa collaborazione?

Già da anni collaboriamo con il Festival, però tre anni fa siamo riusciti, grazie ad uno Sponsoring, ad intensificare questa partecipazione e da lì siamo la «Official Pâtisserie» dell'evento. Anche nei prossimi anni vogliamo utilizzare questa sinergia positiva che porta ad una collaborazione di successo su entrambi i fronti.

Come si è preparato l'Al Porto per questa sfida?

L'Al Porto, come «Official Pâtisserie» del Festival del film internazionale, prepara l'assortimento in base alle esigenze del suo pubblico in questi giorni.

«La confetteria classica viene adattata e decorata in modo creativo per il Festival.»

Da un lato facciamo tante consegne per i vari eventi dei VIP degli sponsor principali, creiamo dei Give aways e dei regali per gli ospiti. Dall'altro lato, le sei boutique di confetteria e Tea room in Ticino, sono diventati dei punti d'incontro per gli ospiti internazionali, dove si possono gustare la confetteria deliziosa o semplicemente acquistare una prelibatezza da mangiare durante la prossima proiezione. Per questo evento speciale si creano nuovi prodotti, i classici vengono

adattati e decorati in modo creativo per il Festival (vedi pagina 29).

Quali sinergie si sono sviluppate con questa collaborazione?

In luglio e agosto gira tutto intorno al Festival del film nelle confetterie Al Porto. Naturalmente nella produzione, nell'atelier dove s'imballa-

«I collaboratori ricevono in regalo i biglietti d'entrata per la proiezione cinematografica sulla Piazza Grande.»

no con tanta creatività i nostri prodotti, nella vendita delle nostre boutique e nei Tea room dove sono stati decorati in modo adeguato e dove troviamo negli scaffali e nelle vetrine tutte le prelibatezze per l'evento speciale.

Per i nostri clienti, i soci e i fornitori organizziamo un evento VIP con un aperitivo, Standing Dinner e l'invito per una proiezione sulla Piazza Grande, passando sul tappeto rosso.

I nostri collaboratori di Locarno indossano durante questi giorni i polo-shirt del Festival del film e ricevono in omaggio i biglietti d'entrata per la proiezione cinematografica sulla Piazza Grande.

Le creazioni del Festival vengono presentate sul nostro Newsletter come anche in collaborazione con il Festival su Facebook e Instagram. Alcune specialità sono disponibili sul nostro Online-shop e vengono spedite per posta.

Infine come descriverebbe questa esperienza?

Come spesso nei film... una storia win-win a lieto fine con un seguito.

bn



Anton Froschauer, Al Porto.

Il Locarno Festival

- Quando: 2-12 agosto 2017
- Dove: Piazza Grande (Open Air alla sera) e durante tutto il giorno e alla sera in 12 sale e nei cinema, che sono frequentati specialmente dai membri della giuria e dell'industria cinematografica, però aperte anche al pubblico.
- Piazza Grande: 8000 posti
Schermo: 26 x 14 m (364 m²)
Box di proiezione: distanza 80 m dallo schermo
- Collaboratori da 20 a 800 durante il Festival
Totale entrate 288 000, di cui 161 000 del Festival del film e 127 000 dell'Rotonda Village e altri eventi
- Nuova apertura Palazzo del Cinema, nuova sede centrale del festival e 3 sale cinematografiche
Riapertura Teatro Grand Rex
- Sulla nuova banconota di CHF 20.- è rappresentato lo schermo del Festival del film sulla Piazza Grande
Francobollo per il 70esimo anniversario del Festival
- Eventi: Totale 253
5 VIP Event & Hospitality Locations
1 Festival Village - La Rotonda
The Festival After Party: 34 DJ Sets & Live concerts
- www.pardo.ch

Confetteria Al Porto

- 6 boutique e Tea room tra Locarno, Ascona e Lugano, produzione a Tenero
- Aperto tutto l'anno, 7/7 giorni, 90 collaboratori
- www.alporto.ch, info@alporto.ch

Sandra Fogato, segretaria della SMPPC

Da dieci anni con noi

L'importante eredità del ruolo di segretaria della Società Maistri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino è stato gestito egregiamente.

Il vantaggio di conoscere Sandra Fogato da diversi anni e di sapere tramite il suo precedente datore di lavoro delle sue qualità organizzative, mi ha fatto correre il pensiero che questa potesse essere una buona scelta.

Al momento che la signora Elisabetta Cremona (solerte e affidabile nostra segretaria per quasi un trentennio) ci aveva comunicato il suo prossimo ritiro dall'attività, il primo nome che mi balenò in testa fu quello di Sandra. L'ottima padronanza della lingua tedesca costituiva un grande vantaggio iniziale, per tutte le questioni che dovevano essere risolte con la nostra sede centrale di Berna.

L'inizio è stato subito positivo in quanto Sandra ha dimostrato grande responsabilità e uno spiccato senso ricettivo delle cose.

Simpatia e loquacità

Non è da tutti il riuscire a portare avanti con efficienza dei lavori impegnativi e ad essere simpatici e cordiali. Ogni persona che ha occasione di telefonare in segretariato o di doversi recare nel nostro ufficio, viene sempre accolta con solarità. Anche la collaborazione nell'organizzare assemblee, incontri e trasferte ci permette di avere garanzie di successo.

Coscienza ed impegno

Un altro fattore non indifferente della sua conduzione del Segretariato è il massimo impegno con cui si affrontano le cose. Più di una volta mi è capitato di vederla assorta nei suoi pensieri per cercare di trovare soluzioni a problematiche non così scontate. Dopo essersi consultata con le relative parti in causa prende

in mano le situazioni e le porta a lieto fine.

Il giusto ruolo

Si può proprio dire che Sandra fa parte della famiglia della SMPPC soprattutto per quanto riguarda il quasi affetto con cui collabora con tutti i rappresentanti del Comitato cantonale e delle relative commissioni. Anche il fatto che partendo da quest'anno con la gestione di «panissimo» (per quanto riguarda le pagine italiane), è stata presa in mano anche da lei e dimostra ancor più quanto gli stanno a cuore tutti gli elementi indispensabili per il proseguo dell'attività della nostra associazione.

E' con piacere che mi rendo conto della bontà della scelta iniziale.

Massimo Turuani
Presidente SMPPC

Intervista



Sandra Fogato

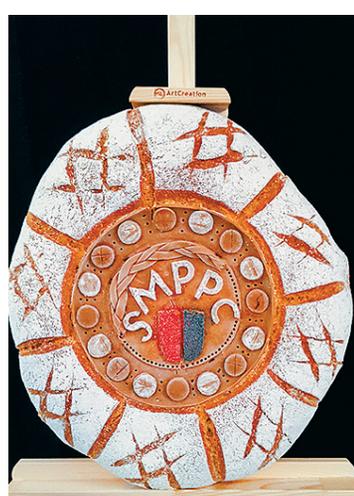
- **Il suo motto:** Le cose si fanno bene o è meglio non farle.
- **Cosa le piace del suo lavoro:** il contatto con le persone e poter essere d'aiuto.
- **Il suo dolce preferito:** éclair al cioccolato.
- **Cosa pensa del pane:** un alimento di grande valore nella sua semplicità.
- **Un suo pregio:** essere sempre disponibile.
- **Cosa non le piace:** la mancanza di rispetto per il prossimo.
- **Il suo bene più prezioso:** la mia famiglia.
- **Hobby:** cucina, fotografia e le creazioni fai da... me.
- **Lago, mare o montagna:** mare.
- **Tre qualità che vedono in lei gli amici:** simpatia, solarità e sincerità.
- **Come accoglie gli ospiti a casa:** abbellisco sempre il tavolo e li metto a proprio agio chiedendo prima cosa non amano mangiare o se hanno qualche allergia alimentare.
- **Cosa le piace cucinare:** di tutto ma in modo particolare la cucina mediterranea, senza dimenticare la buona... Rösti.
- **Il suo piatto preferito:** le lasagne.
- **Dove andrebbe per un giorno con la macchina del tempo:** nel XIX secolo per ammirare i vestiti dell'epoca, le carrozze trainate dai cavalli e i «balli di società» accompagnati da buona musica classica.
- **Cosa le piace del Canton Ticino:** il clima, la bella regione e il buon cibo.
- **La sua parola preferita:** «grazie».

Cent'anni di pane

A Bellinzona i festeggiamenti del 100°

Sono in corso i preparativi per il grande appuntamento aperto al pubblico nel capoluogo del Canton Ticino, per i festeggiamenti del centenario della SMPPC il 2 settembre.

Da qualche mese la SMPPC è impegnata ad organizzare la grande festa presso il Teatro Sociale di Bellinzona (luogo dove la nostra associazione fu fondata). Verranno inclusi nei festeggiamenti tre importanti capitoli: l'intronizzazione del nuovo Gran Maestro della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane e dei nuovi Cavalieri che hanno saputo distinguersi attraverso l'esame del pane raggiungendo ottimi risultati nella qualità; la premiazione apprendisti e i cent'anni della società. La Filarmonica Arturo Toscanini di Parma ci delizierà durante questa giornata.



Pani artistici realizzati dagli apprendisti del 2° e 3° anno per il 100° SMPPC.

Foto: Sandra Fogato

SMPPC

Mattia Gorietti

Facciamo il punto della situazione

A Capo dell'Istruzione professionale, Mattia Gorietti ripercorre dall'inizio del suo incarico il suo ruolo e quello della Commissione, con qualche precisazione e un appello.

A volte capita di non accorgersi di quanto il tempo passa velocemente, spesso capita di dire «sembra ieri che ho iniziato», ma poi realmente ci si rende conto che proprio «ieri» non era.

Difatti la prima proposta da parte del Comitato Cantonale della SMPPC mi arrivò attorno ad agosto 2013, inizialmente come sostituto capo periti ed in seguito, nel 2014, iniziai anche come responsabile della Commissione istruzione professionale.

Un'importante tramite

Anche se raramente viene citata, la Commissione svolge un importantissimo lavoro di preparazione ed organizzazione a margine di molti eventi. È composta da diversi membri, ognuno con uno specifico compito gestionale, anche se le decisioni finali vengono comunque discusse ed approvate (prima della messa in pratica) da parte di tutto il team.

Il ruolo dei membri

Nel nostro organigramma troviamo Daniel Ricigliano e Luca Danesi come responsabili per la gestione e l'organizzazione dei Corsi interaziendali di produzione, Giuseppe Piffaretti come organizzatore dei Corsi di formazione e Formazione continua legati al nostro settore professionale, Roberto Guadagnin



Mattia Gorietti al centro con da sinistra Daniel Ricigliano e Luca Danesi.

come pianificatore e gestione di Espoprofessioni, Patrizia Schmid Locatelli come riferimento per gli apprendisti del settore della vendita, Vito Ricigliano come tramite tra la Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino ed il Comitato centrale di Berna, i docenti professionali Marco Pasotti e Marco Zandonella come linea di collegamento diretto tra la scuola e la nostra associazione e come organizzatori per i corsi di Capo laboratorio e maestria professionale (a breve saremo lieti di comunicarvi alcune novità in merito).

Infine il sottoscritto si occupa della parte burocratica ed amministrativa/gestionale (assieme al Segretariato della SMPPC) di quanto organizzato dalla Commissione, inoltre essendo anche impiegato come Capo periti, mi occupo di fare da tramite tra l'associazione e la Divisione della Formazione Professionale.

Cambiamenti

Nonostante i molteplici sforzi messi in campo per la propaganda dell'apprendistato nella nostra professione, negli ultimi anni sono cambiate tante cose. Citerei le nuove misure di accompagnamento, le restrizioni sull'orario di lavoro notturno, l'au-

mento della burocrazia, il blocco dei permessi per i frontalieri adulti, e ce ne sarebbero molte altre, condivisibili o meno, ma purtroppo sono leggi contro le quali non possiamo fare niente, se non trovare un modo per adeguarci.

Tutto questo ha portato ad un drastico calo delle aziende formatrici e di conseguenza anche un calo di apprendisti in formazione. Basta tornare in dietro di 5-6 anni per trovare cifre che si aggiravano attorno ai 100 apprendisti in formazione a livello cantonale sull'arco dei 3 anni, ad oggi siamo poco al di sopra delle 40 unità. Ciò ci fa molto riflettere sul futuro (parliamo sempre a livello di formazione) della nostra professione.

Restrizioni

Siamo entrati in un circolo vizioso vincolato da varie restrizioni che non facilitano nessuno, e di questo ne siamo tutti (credo) consapevoli. Sono però quasi certo che una maggior apertura alle nuove tecnologie e tecniche di lavorazione, alla digitalizzazione ed a nuove vedute organizzative potrà portare in un futuro prossimo a dei cambiamenti positivi che muteranno questa ascesa, in una nuova ripresa del nostro settore, e tutto questo potrà realizzarsi anche

grazie ad un continuo aggiornamento professionale/gestionale tramite corsi formativi sia per i dipendenti, e sia per il padronato.

Formazione nella vendita

Un tema che prossimamente cercheremo di portare a maggior visibilità sarà quello legato alla formazione di impiegate di vendita ed assistenti per il commercio al dettaglio.

Tante aziende ancora oggi non sono a conoscenza della possibilità di poter formare anche le venditrici, e siamo convinti che chi da dietro un bancone vende i nostri prodotti, se formata professionalmente, potrà portare solo ulteriori benefici all'immagine aziendale.

Commissione istruzione professionale cerca nuove leve.

Appello

Prendendo spunto da quanto scritto dal nostro consulente Giuseppe Piffaretti nel nr. 14 di «panissimo», lancio l'appello a tutti nel volersi «mettere in gioco» nell'ambito dell'istruzione professionale, portando nuove idee o critiche costruttive che potete inviarmi tramite il Segretariato SMPPC – tel. 091 923 38 28 o info@smppc.ch – come istruttori per i Corsi interaziendali, come promoter o partecipanti durante Espoprofessioni o nelle svariate manifestazioni che vengono organizzate. Di possibilità ne abbiamo tante, confido in tutti voi per poterle realizzare.

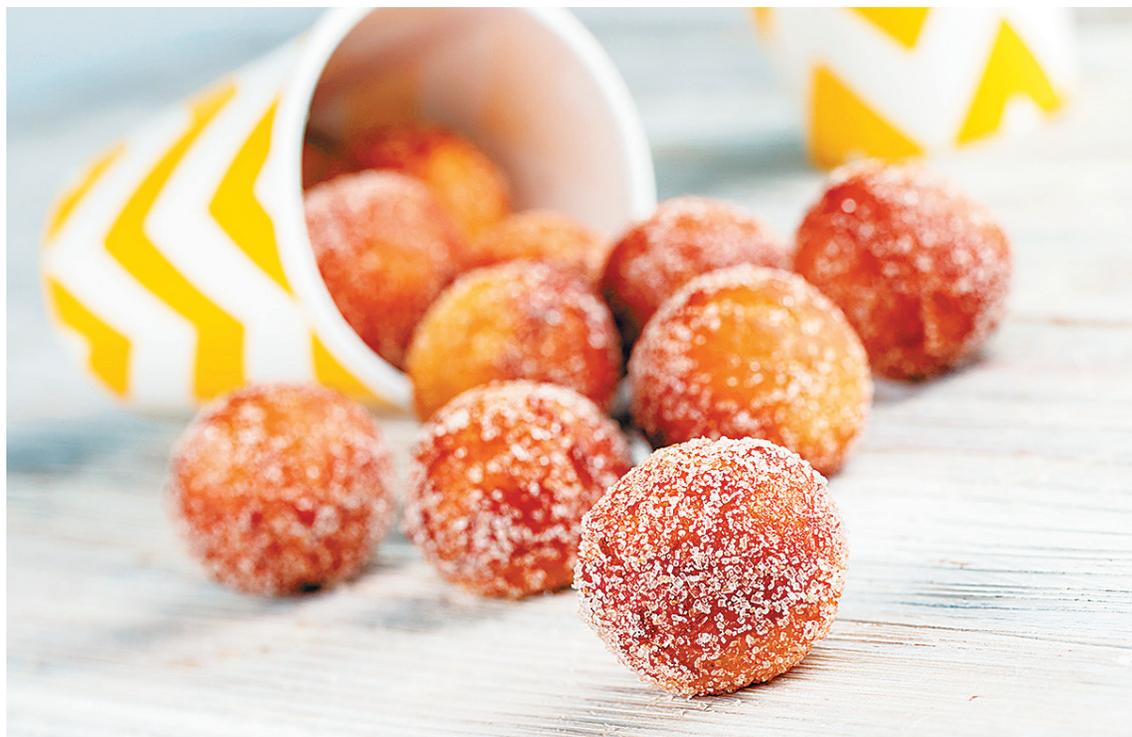
Nella speranza che l'operato della Commissione rimanga cosa gradita, auguro a tutti un proficuo futuro.

Mattia Gorietti, Capo Commissione istruzione professionale SMPPC

«panissimo»-Info

Nel mese di agosto il giornale di categoria professionale «panissimo» verrà pubblicato in un'unica data: 18 agosto. In seguito riprenderà la regolare pubblicazione ogni due settimane. Auguriamo ai lettori e agli inserzionisti buone vacanze.
Redazione «panissimo»

Filhosés (ciambella fritta alla zucca)



Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Farina di frumento, zucca 37%, zucchero, **uova** (CH), grasso per friggere (grasso di palma, **olio d'arachidi**), **latte intero**, succo d'arancia, lievito di panetteria, sale da cucina iodato, scorza d'arancia, cannella (tracce di solfito) 1%.

Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 1399 kJ / 334 kcal. Lipidi 7,8 g, di cui acidi grassi saturi 3,1 g; glucidi 57 g, di cui zuccheri 26 g; proteine 7,5 g; sale 0,75 g.

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

Filhosés-preimp. (1580 g)

580 g Latte, 25 °C
170 g Lievito di panetteria; sciolto nel latte
830 g Farina di frumento 400; aggiungere e miscelare 1–2 minuti

Lasciar fermentare per 60 min. coprendo a temperatura ambiente, in seguito utilizzare direttamente.

Filhosés-pasta (13 760 g)

4170 g Zucca; tagliata a dadini (varietà Butternuss)
840 g Acqua; per cuocere i dadi di zucca. Ridurre la zucca cotta in purea
340 g Succo d'arancia fresca
80 g Scorza d'arancia fresca
1250 g Zucchero; miscelare tutti gli ingredienti con la purea ridotta di zucca

1250 g Uova; aggiungere e miscelare

1580 g Lievito per Filhosés; aggiungere e miscelare bene con gli ingr. liquidi

4170 g Farina di frumento 400
80 g Sale da cucina; aggiungere e miscelare il tutto per ca. 2 min. fino ad ottenere una pasta liscia e tenera.

Ingredienti (1950 g)

1300 g Zucchero di canna; per la finitura
650 g Grasso per friggere

Tempo | Prezzo

Tempo (646 pezzi): 100 min.
Prezzo per pezzo: CHF 0.50,
Prezzo per 100 g: CHF 2.95.

Preparazione



Riposo

lasciar riposare per 45 minuti.



Porzionare

Sprizzare 20 g di pasta di Filhosés in ogni forma semisferica 29 mm Ø e lasciar raffreddare completamente in congelatore a -18 °C.



Friggere

Togliere dalle forme le porzioni congelate, metterle direttamente nel grasso caldo (ca. 150–160 °C) e cuocere lasciando dorare.



Finitura

Rotolarle ancora calde nello zucchero di canna.

Consiglio: i Filhosés sono migliori se tiepidi. Riscaldarli brevemente in forni: microonde o Atollspeed.