Nereo Cambrosio, classe 1934

Grande professionalità ed eccellenza di stile

E' venuto a mancare colui che ha rappresentato la categoria professionale al cospetto di tutti.

E' difficile poter descrivere certi personaggi che lasciano tracce indelebili all'interno di un percorso professionale. Sia dal punto di vista della formazione che da quello della comunicativa.

> Nereo lascia una traccia indelebile nella formazione e nella comunicativa.

Scuola – Lavoro

E' sempre stato particolarmente difficile nei decenni precedenti riuscire a far passare un messaggio di automatica considerazione presso i datori di lavoro per ciò che concerneva il profilo scolastico. Il ruolo di docente unito a quello di consulente professionale e a quello di ispettore aziendale hanno permesso che questo potesse avvenire in maniera quasi ideale.

Il riuscire a trovare una soluzione che potesse andar bene a tutte le parti in causa era la maggior qualità che Nereo possedeva. Il bene del ragazzo in formazione e il buon andamento dell'azienda riuscivano ad essere amalgamati molto bene con Nereo quale mediatore della situazione. Oltretutto l'amicizia che coltivava con la maggior parte dei datori di lavoro facilitava ancor più questo compito. Quindi anche il formatore stesso metteva occhio di riguardo all'impegno scolastico che il proprio apprendista aveva.

Comunicativa

Si era tutti molto orgogliosi quando la figura di Nereo la si vedeva sui teleschermi o la si sentiva alla radio. In quegli anni non era cosa così scontata poter avere degli spazi pubblici a disposizione. A maggior ragione che questi dovevano essere occupati nei migliori dei modi per permettere alla nostra professione di uscire con un abito festivo.

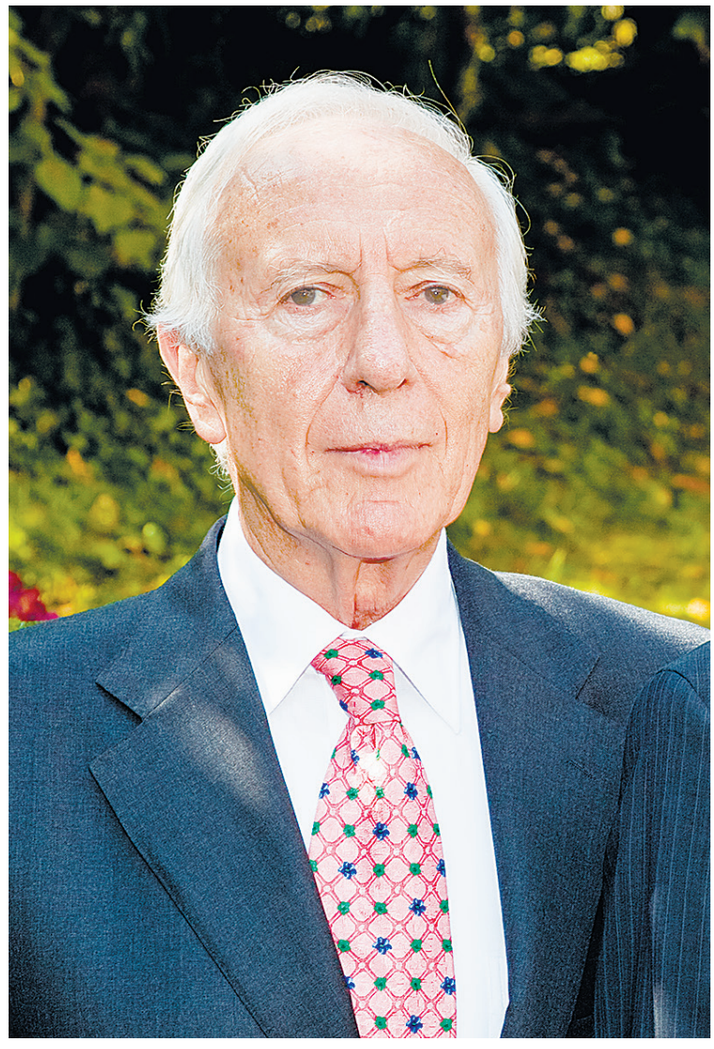

Foto: Stefano Spinelli

Nereo Cambrosio

Le parole misurate ma incisive che venivano utilizzate durante la spiegazione nella preparazione di determinati prodotti, avvicinavano ancora di più il pubblico ad interessarsi a quanto il nostro mestiere poteva concedere alla bontà generale dei suoi prodotti. Tutti elementi questi che fornivano a noi ragazzi in formazione parecchi tasselli di fierezza al momento che occupavi i banchi di scuola.

Ruolo nella SMPP

La «C» di Confettieri della nostra associazione è arrivata solo a partire dal 2004, quando Nereo aveva già passato il testimone all'attuale Consulente professionale.

Innumerevoli sono state le idee di grande qualità e slancio in cui Nereo ha avuto ruoli determinanti. Particolarmente nei primi anni di consulenza le chiamate da parte dei soci per chiedere consiglio di fronte a situazioni di non facile disbrigo erano numerose. Spesso capitava che si fermasse anche a dormire nelle case dei fornai, che dovendo lavorare impasti a lunga fermentazione, erano impegnati per molte ore consecutive. Questo non faceva altro che consolidare ancor più l'amicizia con i membri della categoria professionale oltre che far crescere le loro conoscenze generali.

La Confraternita

Vede Nereo principale fautore di questo fiore all'occhiello della nostra associazione nato nel 1971. Volle infatti mettere sotto esame ogni anno il pane di ogni produttore che accettava di essere giudicato dall'apposita commissione. Anche questo è stato un importante elemento di innalzamento qualitativo del livello generale del nostro mestiere. Si preoccupava personalmente di raccogliere il pane che veniva giudicato e di organizzare tutto il lavoro che lo stesso esame richiedeva.

Lo scorso mese di maggio ha voluto ancora essere presente alla raccolta del pane e al seguente esame. Nel 1978 diventa Cavaliere d'Onore nell'intronizzazione tenutasi presso il Chiostro dei Padri Serviti a Mendrisio.

Panissimo

Mezzo secolo di operatività anche qui. Il «giornale del panettiere-pasticciere» poi diventato «panissimo», ha visto Nereo firmare migliaia di articoli. La sua abilità linguistica ha permesso da queste colonne di trarre ulteriori insegnamenti. Oltre che descrivere argomenti prettamente professionali, è entrato innumerevoli volte anche in argomenti di tutt'altro genere con analisi e descrizioni particolarmente profilate e che destavano l'interesse di tutti noi.

Tutti noi dobbiamo molto a Nereo. Soprattutto il lato umano è quello che ci ha permesso di poterci avvicinare nel migliore dei modi alla sua persona e di conseguenza alla nostra professione. La nostra associazione non ha mai perso nessuna occasione di poter onorare al meglio quanto da lui fatto.

Alla moglie Carla e ai figli Rossano e Curzio e ai parenti tutti la SMPPC è vicina con grande affetto e sentita gratitudine.

Massimo Turuani, Presidente SMPPC

Da ordinare

Piacere in forma di calendario

Nel 2018 verrà pubblicato il «calendario del piacere» (in passato «calendario del pane») per la 75. volta.

La PCS in veste di editore, annuncia con grande gioia l'importante anniversario, grazie ai membri che acquistano regolarmente questo regalo per la loro clientela. Nessun'altro prodotto ha avuto così tanti fan e follower per un periodo così lungo. Il nostro settore è particolarmente orgoglioso.

Un prodotto, un linguaggio

I calendari personalizzati 2018, sono arrivati in tutte le aziende negli scorsi giorni con i relativi formulari per le comande. Il calendario rispecchia l'autenticità del prodotto e del mestiere. Un mestiere che viene onorato dalla clientela; gli acquisti lo confermano. Il calendario è un regalo che accompagna la clientela durante tutto l'anno.

Le ricette invitano a cucinare

Un'insalata invernale colorata, formaggio di capra sul letto di barbabietola o un'insalata di Quinoa al tonno, sono tutte ricette che hanno una cosa in comune: non serve una grande lista della spesa, sono facili e veloci nella preparazione e abbinate al pane del vostro panettiere di fiducia si otterrà un menù squisito.

Calendario del piacere 2018 e cartoline postali

Si possono fare le comande con il solito formulario oppure su www.genusskalender.ch. La PCS attende con piacere le vostre ordinazioni e garantisce un ottimo servizio.

Daniel Jakob

Otto attraenti cartoline postali invitano ad inviare spontanei ringraziamenti e cordiali saluti alla clientela.

Centenario della Camera di Commercio

La Camera di Commercio del Canton Ticino, in occasione del loro 100°, ha voluto dedicare uno spazio ai settori che rappresentano (industria, artigianato e servizi), attraverso servizi televisivi intitolati «settoriali».

Servizio televisivo sull'artigianato

Le puntate «settoriali» andranno in onda a settembre su Teleticino, seguite anche da diverse repliche. La SMPPC rappresentata dal Presidente Massimo Turuani è stata coinvolta per il servizio sull'artigianato.
Sul prossimo numero di Panissimo verranno pubblicate le date dei servizi.

Chiusura Segretariato SMPPC

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso da lunedì 18 settembre a domenica 24 settembre 2017.
La segreteria telefonica indicherà come sempre la persona da poter contattare per le urgenze.

Commento

Vecchiaia 2020

Si deve risanare la nostra previdenza per la vecchiaia. Invece di risanarla il 24. 9. 2017 votiamo per una ristrutturazione dell'AVS alla rovescia. Uguale se ricchi o poveri, con il principio ad annaffiatoio verranno versati mensilmente 70 CHF a tutti i neopensionati; una cifra miliardaria. Saranno i giovani a pagarne le conseguenze, ai quali spetta un assegno scoperto. Dovranno pagare anche gli attuali pensionati essendo classificati come «pensionati di seconda categoria», senza poter ricevere l'aumento. Anche le PMI (Piccole Medie Imprese) pagheranno, visto che vengono toccate pesantemente da questa riforma ingiusta. Un'azienda che è perennemente nelle cifre rosse, deve prendere dei provvedimenti per il risanamento; se non lo fa, fallisce. Chi vuole risanare un'azienda deve farlo in modo efficace. Però esattamente questo non si fa con la previdenza per la vecchiaia 2020. Al posto di curare a lungo termine la nostra importante opera sociale, distribuiamo importanti cifre con l'annaffiatoio. La presentazione porta solo delle spese per l'economia delle PMI. Da subito aumenteranno gli oneri sociali dello 0,3%. Soltanto nell'obbligo della Legge federale si dovranno aumentare i contributi dei fondi della pensione a 1,6 miliardi di franchi. Poi al posto di abbassare l'IVA per la fine del 2018, verrà aumentata dello 0,3%. Ed è previsto un altro aumento nel 2025. Tutto questo va a rincarare il costo del lavoro e dei nostri prodotti, che in tempi di turismo, di acquisti oltre frontiera e della valuta molto forte del Franco è per noi molto dannoso. Il Comitato centrale consiglia di votare NO. Votate NO, questa è la premessa per una soluzione facile e legittima.

Urs Wellauer, Direttore PCS

Emmer-pane al farro con mele

Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Farina di farro 54 %, acqua, spicchi di mele cotti a vapore (mele, conservante **biossido di zolfo**) 10 %, composta di mele (mele 90 %, zucchero, antiossidante E300) 5 %, succo di pere concentrato (colorante color zucchero), **farina di frumento**, lievito di panetteria, sale da cucina iodato.

Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 1013 kj / 242 kcal. Lipidi 1,8 g, di cui acidi grassi saturi 0 g; glucidi 49 g, di cui zuccheri 4,4 g; proteine 6,7 g; sale 1 g.
Dichiarazione, valori nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

Farro-impasto (2850 g)

950 g Farina di farro
1900 g Acqua bollente

Portare ad ebollizione l'acqua ed aggiungere la farina di farro senza creare grumi. Prima della lavorazione lasciar raffreddare completamente in frigorifero a 5 °C.

Farro-lievitazione (3050 g)

1450 g Acqua
150 g Lievito madre; sciogliere in acqua ca. 5 min.
1450 g Farina di farro; aggiungere miscelando

Riposo: lasciar lievitare 16–18 ore in un alto recipiente a temperatura ambiente.

Pane al farro con mele (21 110 g)

7600 g Farina di farro
3330 g Acqua
290 g Lievito di panetteria
3050 g Farro lievitato
2850 g Impasto di farro
950 g Composta di mele

Miscelare tutti gli ingredienti.

190 g Sale da cucina; aggiungere alla fine della miscelatura e terminare d'impastare
950 g Succo di pera concentrato, non zuccherato
1900 g Spicchi di mele cotti al vapore (Pistor Art. 10548); aggiungere con il succo di pera all'impasto terminando la lavorazione

Riposo: 45–60 minuti.

Ingredienti (620 g)

420 g Farina da spolvero; per la lavorazione
200 g Farina da spolvero di frumento 720 per la superficie.

Fonte: «Fachblatt» di Richemont, agosto 2017, www.richemont.online

Preparazione

Foto: Richemont

Modellatura

Pesare 450 g d'impasto e formare delicatamente la pagnotta affinchè la chiusura rimanga leggermente aperta. Adagiare nella crusca la chiusura, in seguito capovolgerla nel cesto ottagonale di legno (14,5 cm Ø, Pistor Art. 9092).

Riposo: 10 – 15 minuti.

Preparazione alla cottura

Prima della cottura spolverare leggermente la superficie con la farina di frumento 720.

Cottura

Infornare in un forno mediamente caldo vaporizzando. Dopo due terzi del tempo aprire leggermente il tiraggio e ultimare la cottura.

Tempo | Prezzo

Tempo (42 pezzi):
60 minuti.
Prezzo per pezzo:
CHF 7.55 (100 g: CHF 1.75).