

Sondaggio sul pane svizzero

Nuovo comportamento in materia di consumo

L'associazione Pane svizzero ha fatto elaborare, per la seconda volta, dall'Institut Link un sondaggio riguardante le abitudini dei consumatori verso le novità del pane e i prodotti da forno.

L'associazione pane svizzero ha fatto, per il secondo anno di seguito, un sondaggio. Si sono espresse 1047 persone della svizzera tedesca e della svizzera francese sulle loro abitudini all'acquisto del pane e i prodotti da forno, con l'attenzione sul pane e i sandwiches. Il confronto con il sondaggio del 2016 illustra alcune delle tendenze. Le conclusioni centrali dalla ricchezza di dati del sondaggio «Pane Svizzero a seguito di misurazione 2017» sono:

- Il pane viene consumato da quasi tutte le persone, ma è in declino di tendenza.
- Il pane svizzero ha una buona immagine, ma il pane straniero migliora la sua impressione generale.
- Per il sandwich sono il contenuto e la freschezza i motivi più importanti dell'acquisto.

➤ In contrasto con i giovani, le persone dai 45 anni in su, diminuiscono notevolmente il loro consumo di prodotti da forno.

Le tendenze dei consumatori più importanti

Il 99% degli intervistati consumano pane e quasi il 50% dei sandwiches. La conoscenza dei valori nutritivi del pane è abbastanza scarsa (vedi pagina 37 a sinistra) questo si potrebbe risolvere durante l'acquisto con delle informazioni più dettagliate per il cliente. Il consumo sta diminuendo leggermente, per il pane e i sandwiches è meno notevole che nei pani di piccolo formato, cornetti e la piccola pasticceria. I consumatori si sono espressi in questo modo: il 66% non ha variato il consumo negli ultimi due anni, il 9% ha notato un aumento, il 24% invece ha ridotto il loro consumo.



Mattia Fogato

Per tutti i tipi di pane e pasticceria, il consumo è in calo, con l'eccezione dei sandwich per i più giovani.

Alla mattina e alla sera vengono consumati preferibilmente i vari pani, trecce e pani di piccolo taglio, sul mezzogiorno invece il sandwich. Questi prodotti vengono acquistati da circa la metà degli intervistati.

Il pane quotidiano e i sandwiches integrali o di pane bigio, sono i preferiti secondo gli intervistati. Invece per le trecce, i pani di piccola taglia, i cornetti e i toast il consumatore preferisce quelli di pane bianco. Soprattutto persone sopra ai 45 anni, dichiarano di consumare meno pane e sandwiches – il 17% mangia meno pane, il 29% meno trecce, la piccola pasticceria e i cornetti hanno una riduzione del 45%. I giovani consumatori, dai 15 ai 29 anni, è molto meno – 0% per i sandwiches e 29% per i pani di piccolo taglio.

Il luogo d'acquisto

Il 35% degli intervistati dichiara di acquistare il loro pane presso la Migros, il 29% dal panettiere, il 19% presso la Coop, il 5% da Aldi o Lidl, il 3% da Volg e il 2% presso il negozio della stazione di servizio.

Per i sandwiches – non si hanno cali nella vendita – qui troviamo al primo posto la panetteria: il 35% dei consumatori acquista dal panettiere, il 14% presso la Migros, il 13% presso la Coop o da un Take-away e l'8% nel negozio della stazione di servizio.

Chiari criteri d'acquisto

Il buon gusto, l'alta qualità e la freschezza hanno un'influenza particolarmente forte quando si acquista il pane. Però è anche molto importante la disponibilità e la scelta delle

varie qualità e misure del pane. Per i sandwiches (vedi pagina 37 a destra) viene elencato dall'alto il motivo più importante e verso il basso, quello meno importante per l'acquisto.

La fiducia nel pane svizzero

Gran parte degli intervistati dichiara che la provenienza svizzera e l'etichettatura sono spesso poco visibili quando si acquista un pane ma meno importante quanto il gusto, la scelta, la freschezza e l'alta qualità. L'82% conferma però di dare la preferenza al pane svizzero. Il 56% lo trova più affidabile e più del 50% degli intervistati lo trova più fresco, più gustoso e di qualità superiore.

Christof Erne

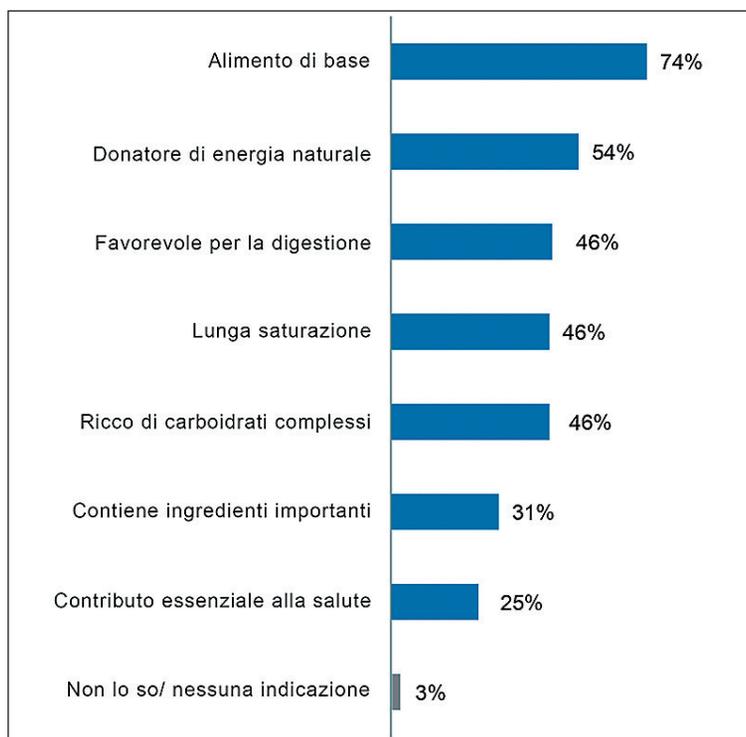
Parti dello studio si trovano su www.schweizerbrot.ch/medien

Ladri rubano 44 tonnellate di cioccolato

A Friburgo, città nella Foresta Nera della Germania, sono state rubate 44 tonnellate di cioccolato da un centro commerciale durante la notte. Per caricare il quantitativo di 33 palette, sono stati utilizzati due camion con rimorchio.

Il valore del bottino è di ca. 400.000 Euro. Uno dei mezzi di trasporto è stato ritrovato in un'area di servizio autostradale. L'autista è fuggito a piedi e non è stato possibile catturarlo. La polizia è sulle sue tracce.

Il secondo rimorchio è stato invece ritrovato presso una zona industriale a Lahr. All'appello mancava però un quantitativo di 22 tonnellate, che sicuramente è stato caricato su un altro mezzo di trasporto.



In percentuale le conoscenze nutrizionali del pane.



In percentuale i criteri d'acquisto per un sandwich.

Grafica: Panelstudies Link, commissionata dall'associazione Pane svizzero

Presenze record alla Sigep 2018

Con 209.135 visitatori, l'annuale fiera professionale del pane, pasticceria e gelato ha battuto ogni record di presenze.

Sigep, con Sirha di Lione, sono nella ristretta elite dei Saloni Mondiali protagonisti del foodservice, domina il solido comparto del dolciario, con una particolare connotazione per la produzione artigianale e di alta qualità. Di conseguenza le filiere di gelateria, pasticceria, panificazione artigianali abbinati al caffè, dalla piattaforma di Sigep si espandono con nuovi impulsi, relazioni e business in Italia e nel mondo.

Protagonista il gelato

Quest'anno si è puntato in particolare modo sul gelato ed appunto, su questo delizioso prodotto che si è svolta la coppa del mondo della gelateria. La Francia ha vinto al 39° Sigep la Coppa del Mondo della Gelateria. Seconda la Spagna, terza l'Australia. Sono state 12 le nazioni invitate da Italian Exhibition Group, alle prese con otto prove: vaschetta di gelato decorata, coppa decorata, mystery box, torta artistica gelato, alta cucina entrée, pezzi arti-

stici e snack di gelato, oltre al gran buffet finale, ovvero la presentazione di tutti gli elaborati. I transalpini succedono nell'albo d'Oro all'Italia. Nel 2019 Sigep Gelato d'Oro selezionerà le squadre per la prossima edizione della Coppa nel 2020.

La squadra svizzera

La Svizzera che vedeva la sua compagine capitanata dal sempre attivissimo Giuseppe Piffaretti, ha avuto la sfortuna, mentre avevano quasi terminato il loro lavoro, di rompere il croccante. In compenso la giuria ha però riconosciuto la validità dell'ottimo lavoro premiando la squadra svizzera per la miglior base di ghiaccio.

Apprendisti presenti

Come ogni anno, i docenti professionali Marco Pasotti, Marco Zadonella e Nikita Valentini si sono dati da fare nell'organizzare la visita alla fiera degli apprendisti panettieri-pasticceri-confettieri del secondo e terzo anno. Il gruppo contava una trentina di partecipanti compresi gli accompagnatori.

A tale proposito mi piace porgere un grande plauso a tutte le ragazze e

i ragazzi presenti per l'esemplare comportamento e per l'interesse dimostrato durante la visita. Bravi, così facendo confermate ai vostri docenti professionali che le scelte nel portarvi a questi appuntamenti di valore internazionale, sono ben riposte.

Consiglio

Ancora una volta un consiglio a chi volesse recarsi a questi appuntamenti; prendetevi il tempo necessario e visitate gli stand che vi interessano tralasciando i padiglioni con meno importanza.

Luigi Fontana



La squadra Svizzera ha ricevuto il premio per la miglior base di ghiaccio, da sinistra: G. Colarusso, G. Fiorentino, A. Richter, G. Piffaretti e I. Falcione.

P&G

Concorso «Il Panettone rumoroso»

Consegnato il premio

Andrea Ortelli ha vinto il premio in palio, rispondendo correttamente alla domanda del concorso.

Per festeggiare il centenario della SMPPC, a dicembre si era organizzato un grande concorso intitolato «Il panettone rumoroso» durante la tredicesima edizione di «Panettone d'autore» presso l'ex Asilo Ciani di Lugano (manifestazione che promuove la qualità del panettone artigianale ticinese che si fregia del Marchio garanzia di qualità SMPPC).

345 partecipanti

I partecipanti dovevano tramite cuffie ascoltare il misterioso «rumore» e scrivere la risposta corretta sulla scheda a disposizione.

Tra le molte schede (345 di cui solo una quarantina hanno dato la risposta corretta), il nome di Andrea Ortelli, fedele visitatore e sostenitore dei prodotti di qualità, è stato estratto a sorte dal Presidente della SMPPC Massimo Turuani alcuni giorni fa.

Risposta e premio in palio

La risposta corretta del concorso: aprire la scatola del panettone e toglierlo dall'involucro di plastica.

Il ricco premio in palio consiste in CHF 1500.- a contanti e 10 buoni da CHF 50.- da poter spendere nelle panetterie-pasticcerie degli utenti affiliati al Marchio.

Complimenti

La grande famiglia della SMPPC si congratula con Andrea Ortelli per il premio vinto e per la fedeltà nei confronti degli artigiani che giornalmente con tanto impegno producono prodotti ticinesi di alta qualità.

Rimborso del buono

L'utente del Marchio dovrà ritornare il buono al Segretariato della SMPPC per ricevere il rimborso dello stesso.

Segretariato SMPPC



Sandra Fogato

Andrea Ortelli alla consegna del premio con il Presidente Massimo Turuani.



L'iniziativa si distingue

L'iniziativa popolare federale presentata il 12 dicembre 2017 «Stop all'isola del prezzo alto – per prezzi realistici» è stata formalmente raggiunta.

Delle 108 441 firme presentate, 107 889 sono valide. Questo è quanto comunicato dallo Studio legale federale al Comitato dell'iniziativa dell'associazione «Stop all'isola del prezzo alto – per prezzi realistici» la scorsa settimana.

Contributo importante

Andreas Züllig, presidente di Hotellerieuisse e membro del Comitato dell'iniziativa, è molto soddisfatto del risultato dell'iniziativa: «La riduzione dei costi ha la massima priorità politica per la Hotellerieuisse. L'iniziativa fornisce un contributo importante.»

Consiglio federale

Fino al 12 dicembre 2018, il Consiglio federale presenterà un messaggio all'Assemblea federale su questa iniziativa popolare (un anno dopo la presentazione dell'iniziativa del popolo). Se il Consiglio federale presenta una controproposta o una controproposta indiretta all'Assemblea federale, tale termine sarà prorogato per 18 mesi.

Sostegno PCS

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri sostiene l'iniziativa popolare.

com

Lea Giovanora panettiere-pasticciere-confettiere

Nuova sfida professionale nella «dolce» Vienna

Terminato l'apprendistato, Lea Giovanora si trasferisce per un paio di mesi a Vienna in una delle più rinomate pasticcerie. Un'importante occasione per ampliare le sue conoscenze professionali.

A Chiggiona inizia il suo apprendistato presso la Panetteria-Pasticceria Schröder dal 2013 al 2016. Agli esami si classifica al primo posto come miglior apprendista e ha anche l'onore di ricevere il premio «Ugo Cambrosio» (voluto dai fratelli Giampiero e Nereo Cambrosio in ricordo del padre fornaio).

➤ **Miglior apprendista panettiere-pasticciere decide dopo l'anno aggiuntivo di allargare le sue conoscenze nella «dolce» Vienna.**

Con dedizione decide di proseguire con l'anno aggiuntivo di confetteria e svolge la sua formazione presso la Confiserie Al Porto di Tenero.

Avendo superato brillantemente gli esami nel 2016, partecipa al concorso degli ex apprendisti panettieri-pasticcieri a Bulle, classificandosi al terzo posto.

Un'occasione imperdibile è quella di poter trascorrere alcuni mesi a Vienna e di poter ampliare le sue conoscenze professionali in una delle più rinomate pasticcerie locali: la «Kurkonditorei Oberlaa». Aveva avuto modo di visitarla durante l'uscita del terzo anno con i docenti professionali del CPT di Trevano.

Riportiamo qui di seguito quanto ricevuto in redazione da Lea Giovanora:

A Vienna con la scuola

Ho avuto l'occasione di visitare la pasticceria Oberlaa di Vienna attraverso l'uscita di studio del terzo anno con i docenti professionali. Il primo impatto che ho avuto è stato quello di un laboratorio quasi «industriale» molto ben organizzato e caratterizzato in parte da lavori sempre uguali.

Il trasferimento

Mi sono trasferita qui a inizio ottobre e da subito sono stata inserita nel ritmo di lavoro. Essere la nuova arrivata non è mai facile, soprattutto in un'azienda dove passano moltissimi stagisti o praticanti. Tutti si stupiscono quando affermi che rimarrai solo per un paio di mesi.

Materie prime

La cosa che più mi ha colpita è stato scoprire che i prodotti vengono fatti quasi esclusivamente partendo da materie prime senza l'utilizzo di semilavorati industriali, avendo così articoli artigianali nonostante l'impressione iniziale che può dare uno stabilimento del genere.

➤ **Una sfida ardua ma che vale la pena di essere vissuta.**

Gusti predominanti

Nonostante io sia appena fuori dalla Svizzera ho potuto notare una certa differenza in quello che sono i gusti predominanti. Infatti qui si usa il papavero nei ripieni mentre noi solitamente lo rileghiamo alla decorazione. Oppure semplicemente preferiscono le noci alle nocciole.

Le preparazioni

Anche a livello di preparazioni classiche le cose cambiano. Come per una semplice frolla, viene invertito il procedimento cambiando l'ordine degli ingredienti da impastare. Ottimo comunque il risultato finale.

Bagaglio d'esperienza

In conclusione questa esperienza mi sta dando moltissimo a livello professionale e personale, perché ritrovarsi sradicati da casa senza i propri punti di riferimento è sicuramente una sfida ardua ma che vale la pena vivere.

Lea Giovanora



Lea Giovanora, miglior apprendista panettiere-pasticciere nel 2016.



Le prelibatezze della pasticceria Oberlaa di Vienna.

pgc

Marco Pasotti