

Aperitivo Barbabietola-Blue-Cheese



Pasta croissants al burro e succo di barbabiet. (5470 g)

1250 g Farina di frumento 400
1250 g Farina di frumento 720
30 g Preparato enzimatico
675 g Acqua
800 g Succo di barbabietola
75 g Latte in polvere
60 g Zucchero
30 g Malto liquido
100 g Lievito di panetteria
50 g Sale da cucina

Sciogliere gli ingredienti nell'acqua.

150 g Burro, morbido
Miscelare gli ingredienti 4-5 min.
1000 g Burro in placche;
per involgere

Massa all'arancio e formaggio fresco (852 g)

240 g Arancini; gratt. finemente
510 g Formaggio fresco doppia
crema
100 g Mandorle bianche,
macinate
2 g Pepe nero
Miscelare il tutto.

Blue Cheese Mousse (1700 g)

330 g Roquefort
670 g QimiQ
120 g Miele
Montare gli ingr. con la sbattitrice.
580 g Panna montata;
incorporare alla massa
Roquefort

Ingredienti (1140 g)

200 g Farina da spolvero; per
stendere
300 g Albume; per lucidare
340 g Semi di colza

Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Farina, burro 16%, succo di barbabietole 11%, $\frac{1}{2}$ **panna (gelatina), panna, form. fresco (latte intero, panna, proteine del latte, sale da cucina, stabilizz. E410, E407)** 7%, **mandorle, semi di colza, latte crudo (pecora), caglio, colture di Roquefort, sale** 5%, **albume (CH), arancini** 3%, miele (Messico/Guatemala), lievito di panetteria, **latte in polvere, zucchero, sale da cucina iodato, prodotto di panif. (Farina di frum. di sviluppo, farina di malto d'orzo, acerola in polvere su amido di manioca, enzimi), estratto di malto d'orzo, pepe.**

Valori nutritivi per 100 g

Valore energ. 1758 kJ / 420 kcal.
Lipidi 26 g, di cui acidi grassi saturi 12 g; glucidi 35 g, di cui zuccheri 7,6 g; proteine 9,7 g; sale 0,8 g.

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

Tempo | Prezzo

Tempo (340 pezzi): 78 min.
Prezzo per 100 g: CHF 3.85.

300 g Mandorle filettate e tostate per guarnire

Preparazione



Pasta croissants al burro

Preparare un rettangolo di 50x35 cm. Lasciare riposare per 45-60 min. in congelatore a -18°C. Fare in modo che la pasta e il burro presentino la medesima consistenza. Inserire la placca di burro nella pasta e dare tre giri semplici rispettando degli intervalli di tempo di 10 min. Dare dei giri: 9-10 mm. Imballare la placca nella plastica e metterla in congelatore. Secondo il bisogno



scongelandola per ca. 20 ore in frigorifero a 5°C e lasciar lievitare.

Quadrati di pasta

Abbassare la pasta a 5 mm e mettere in congelatore a -18°C per 45-60 min. Tagliare dei quadrati 4x4 cm lucidare e cospargere con semi di colza. Mettere i quadrati di pasta su delle teglie ricoperte di carta al silicone e lasciar lievitare bene al coperto a temperatura ambiente.



Dressaggio e cottura

Sopra ogni cubo sprizzare al centro 2,5 g di massa arancini e formaggio fresco. Infornare in un forno di medio calore. Vaporizzare dopo 2 min. A mezza cottura aprire i tiraggi e cuocere in maniera croccante.

Consigli: le paste tinteggiate dovranno poi essere cotte a media temperatura al fine che il colore si



conservi il meglio possibile. (temperatura ridotta di 40-50°C).

Finitura

Su ogni cubo raffreddato sprizzare 5 g di Blue Cheese Mousse in forma di rosetta e decorare con filetti di mandorla tostate.

Fonte: «Fachblatt» Richemont, febbraio 2018, www.richemont.online

NOMINI
LA SUA



coronadelfornaio.ch

Vincitori – Corona dei Re Magi

I clienti, che hanno trovato un re d'oro nella loro corona dei re magi, restituendolo nella panetteria-confetteria, hanno partecipato anche quest'anno al concorso che offriva 100 premi. I vincitori sono stati estratti e verranno comunicati nei prossimi giorni.

I principali sei premi

94 vincitori ricevono un buono d'acquisto dai panettieri-confettieri del valore di 100, 50 o 30 CHF.

I principali vincitori sono:

- 1. premio (Party-Service del valore di 1000 CHF): Cornelia Steiner, Gebertingen (cliente della Panetteria-Confetteria Weber, Ernetschwil).
- 2. premio (Party-Service del valore di 750 CHF): Rosmarie Tillmann, Langnau i.E. (Eichenberger Backmanufaktur, Langnau i.E.).
- 3. premio (Party-Service del valore di 500 CHF): Maria Almeida, Kerzers (Panetteria-Pasticceria Krähenbühl, Kerzers).
- 4.-6. Premio (Colazione-Deluxe da Richemont per quattro persone del valore di 184 CHF): Regula Bollhalder, Oberhelfenschwil (Panetteria-Pasticceria Brunner, Oberhelfenschwil), Urs



Calendario PCS

Grazie al re d'oro trovato nella corona, alcuni hanno vinto più volte.

Winteler, Truttikon (Panetteria Wyland, Truttikon), Dominic Iseli, Pfungen (Panetteria-Pasticceria Rössler, Pfungen).

Su www.swissbaker.ch > Kundeninfo trovate la lista completa dei vincitori.

PCS

»»» Agenda

Espoprofessioni

Dal 5 al 10 marzo 2018, presso il Centro Esposizioni di Lugano. Panoramica delle possibilità di formazione professionale esistenti in Ticino e in parte nel resto della Svizzera.

Info e orari su: www4.ti.ch/decs/dfp/espoprofessioni/home/.

23. Swiss Baker Golf Trophy

Il 25 giugno 2018 presso il Golfclub Erlen TG. Membri e partner della PCS che non sono registrati e che desiderano partecipare all'evento, possono contattare la signora Franca Huerta della PCS. Tel. 031 388 14 14 franca.huerta@swissbaker.ch.

Corso aggiornamento professionale

Il 13 marzo 2018 si terrà l'annuale corso di aggiornamento professionale per il Cantone Ticino presso la Scuola Richemont di Lucerna. Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi al Segretariato della SMPPC di Lugano. Termine d'iscrizione: 02.03.2018, Tel. 091 923 38 28, info@smppc.ch.

Sigep – 40° edizione

19-23 gennaio 2019, Italia – Rimini: la fiera internazionale leader nei settori della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè. È dedicata esclusivamente ad operatori professionali di tutto il mondo. Info su www.sigep.it

Analisi e riflessioni

Se solo costasse di più!

Il riferimento va in direzione del servizio di Falò (LA1) andato in onda lo scorso 1° febbraio. La nostra professione ne è uscita bene anche se non rinsaldata.

Le sei persone che, in rappresentanza della nostra categoria, si sono profilate davanti alle telecamere, hanno sicuramente dato il meglio di loro per cercare di descrivere la situazione professionale a dipendenza di quale era la materia di discussione.

Amore e passione

Presente pressoché in tutti. E' sufficiente analizzare la partecipazione con qui si parla del proprio mestiere per riuscire a capire quanto questo fa parte delle tue massime. Quando poi le immagini che passano a identificare con quanta cura vengono preparati i nostri prodotti, il risultato è ottenuto in pieno. E' solo qui che si gioca la differenza tra artigiano e grande distribuzione. Cerchiamo di capirlo e farlo nostro.

Collocazione economica

In una recente riunione dei Cavalieri del Buon Pane, è uscita come plausibile osservazione che tutto quanto viene presentato in televisione a nostro favore, se poi non viene costantemente alimentato, rischia spesso di rimanere fine a se stesso. Infatti è così. In tempi di generosità economica non c'era neppure bisogno di avvicinarsi al pubblico attraverso i canali mediatici. Era sufficiente il quantitativo di lavoro quotidiano, ma soprattutto il rispetto generale che ti portava la clientela (particolarmente quella delle consegne esterne), per far tornare i conti. Oggi invece considerando soprattutto lo sfaldarsi di quelle che dovrebbero essere delle automatiche forme di considerazione, paghi a caro prezzo il non peso finanziario

che il pane ha sempre avuto. Se solo il nostro lavoro quotidiano costasse di più vi sarebbe una crescita di considerazione non indifferente.

Irrinunciabile presenza

Nonostante che in studio vi fosse la presenza del Dr. Nicola Ossola esperto nutrizionista, il nostro mestiere a questo punto è stato abbastanza relegato nell'indifferenza. Visto che il servizio che ci riguardava verteva più che altro a descrivere le difficoltà economiche e imprenditoriali con cui è confrontato, sarebbe stato il caso che in studio fosse presente un nostro rappresentante o per lo meno qualcuno inserito negli ambienti economici ben informato su quanto ci sta accadendo. Questa è un'ulteriore conferma che possiamo essere solamente noi le uniche



Stefano Spinelli

Massimo Turuani Presidente SMPPC

(guardie del corpo) di quanto produciamo. Fa parte anche questo dell'amore e della passione dovuti al nostro mestiere. M. Turuani

Novità nel giorno dell'assemblea generale della SMPPC

Il Comitato Cantonale della SMPPC ha avuto il piacere di riunirsi alcuni giorni fa presso la nuova sala eventi «Vecchio granaio» del Mulino Maroggia a Melano. La parte più antica dell'azienda di 130 m² è stata completamente rinnovata.

Luogo ideale questo, per poter organizzare la prossima assemblea generale della SMPPC che si terrà sabato 28 aprile 2018. Importante novità: il Comitato Cantonale della SMPPC e il CdO dei Cavalieri del Buon Pane hanno deciso di

comune accordo di voler fare le due assemblee nello stesso giorno. Questa ponderata decisione permetterà ai Cavalieri del Buon Pane già soci della SMPPC, di potersi riunire in un unico momento per deliberare sulle trattande in

programma. Al termine seguirà la cena. Invitiamo pertanto gli associati nel voler riservare la data per poter partecipare attivamente alle stesse ed avere la possibilità di incontrare amici e colleghi. Seguiranno convocazioni. sf



Il Comitato Cantonale della SMPPC con (terzo da sinistra) Luigi Fontana.



La luminosa e spaziosa sala eventi «Vecchio granaio».

Sandra Fogato

Panetteria-Pasticceria di Giuseppe Nosetti

Ricordi storici di successo

Una storia di successo della panetteria-pasticceria con negozio di commestibili di Giuseppe Nosetti a Gordola negli anni 1950-1960, descritta dal figlio Prof. Orlando Nosetti.

Giuseppe Nosetti, secondogenito di Pietro e Pierina Jelmini, nacque a Brissago il 1° settembre 1911. Trascorse gli anni dell'infanzia e dell'adolescenza nel paese natio, dove frequentò le scuole elementari e maggiori. Terminata la scuola dell'obbligo, dall'inizio di agosto 1926 svolse l'apprendistato di panettiere-pasticciere a Uznach (SG) presso la Bäckerei-Conditorei-Café di Franz Meienberg. Del periodo trascorso nel comune sangallese, il papà ricordava l'attività accessoria a quella di apprendista panettiere-pasticciere (fare da baby sitter ai figli del padrone e accudire ai maiali) e un inverno particolarmente rigido durante il quale il lago di Zurigo era completamente gelato ed era possibile attraversarlo anche con gli autocarri.

» Esemplare condotta e applicazione durante l'apprendistato, sono stati gli ingredienti di successo per il superamento degli esami di fine tirocinio.

Fine tirocinio

Dopo tre anni di permanenza ininterrotta in Svizzera tedesca, egli superò con successo gli esami di fine tirocinio. Il certificato d'esame indica infatti che in tutte le materie – conoscenze generali, impasto, pesatura e lavorazione, infornare e piccola panetteria – egli ottenne la nota massima (1 = molto bene), ad eccezione di quella concernente il riscaldamento e la pulizia del forno (2 = bene). Nel certificato dell'apprendistato, d'altra parte, il datore di lavoro aveva espresso i seguenti giudizi: «Molto bene» per l'applicazione e il lavoro; «Eccezionalmente buono» per la condotta.

Rientro in Ticino

Giuseppe ritornò a Brissago e – dopo un breve periodo in cui fu iscritto all'ufficio di collocamento, trovò lavoro a Lugano da Berner & Zwahlen a partire dal 9 settembre 1929, dove rimase fino al 30 giugno 1930. Tornato a casa subito dopo, lavorò nel prestino del padre fino al tardo autunno del 1934 e poi, dal primo novembre, per quasi cinque lustri fu dipendente della Panetteria-pasticceria Antonio Gandin di Brissago.

La passione per il ciclismo

Tra il 1931 e il 1937 partecipò a numerose gare ciclistiche in Ticino. Correva per il VC Brissago ottenendo buoni piazzamenti. Vinse anche i campionati ticinesi di velocità nel 1936.

Nuova fase professionale

Il 20 luglio 1953 cessò la sua attività da Gandin e il primo d'agosto si trasferì con tutta la famiglia a Gordola, dove iniziò una nuova fase della sua vita professionale. In effetti, il 14 giugno 1953 a Gordola era stato firmato un contratto d'affitto fra Severo Martignoni (locatore) e Giuseppe Nosetti (locatario) concernente la parte dello stabile in via San Gottardo 26 adibita a «prestino, pasticceria e negozio commestibili con appartamento». Oggetto del contratto era anche «l'autorimessa con locale attiguo siti nella casa Martignoni di Sottocarreggio». Garante per il figlio fu Pietro Nosetti, presente al momento della firma del contratto. Il canone di locazione annuo complessivo era stato fissato in 6000 franchi, ma sin dal mese di settembre 1953 «a causa della difficoltà incontrata nella vendita e per il cattivo stato in cui si trovano locali, macchinari e forno», di comune accordo esso era stato ridotto a 3600 franchi annui e tale rimase fino alla fine del 1960.



Giuseppe Nosetti (al centro) a Lugano, nel 1930.

Gordola nel 1950

Situato allo sbocco della Valle Verzasca, il paese di Gordola nel 1950 contava una popolazione permanente di 1419 persone, ma durante la stagione invernale i residenti erano in numero maggiore per l'afflusso di numerosi verzaschesi che trascorrevano i mesi freddi al piano. L'attività economica prevalente era allora quella agricola, ma in paese avevano sede anche due importanti imprese di costruzione, il pastificio Martignoni, alcuni artigiani, negozi e ristoranti, oltre alla casa per anziani Solarium. Il vicino comune di Tenero, che nel 1950 contava una popolazione residente di nemmeno 1000 abitanti, sarebbe poi diventato negli anni seguenti uno dei principali centri del turismo con l'apertura di numerosi campeggi, ma già allora aveva sul proprio territorio due alberghi, la «Stella d'Oro» e l'albergo «Motta».

Contesto economico

Così si presentavano Gordola e Tenero all'inizio degli anni 1950, quando papà e mamma avevano aperto la loro panetteria-pasticceria con negozio di commestibili. Erano quelli i primi anni dei cosiddetti

» La fase di avviamento di ogni nuova attività imprenditoriale è sempre un'operazione delicata, vari fattori concorrono al successo dell'impresa.

«Trente Glorieuses» (trentennio glorioso), caratterizzati da tassi di crescita economica reale importanti. Il contesto economico generale era dunque favorevole, ma la fase di avviamento di ogni nuova attività imprenditoriale è sempre un'operazione delicata. Vari fattori concorrono infatti al successo dell'impresa oppure ne determinano, specialmente nei suoi primi anni di vita, il fallimento se carenti: dalle capacità tecniche, organizzative e amministrative dell'imprenditore al basso livello competitivo del settore economico in cui si intende operare, dal grado di fondatezza delle stime concernenti le opportunità di mercato alle risorse finanziarie disponibili, dalla fiducia accordata dai fornitori all'abbondanza di mano d'opera capace, non dimenticando infine il comportamento privato del titolare e dei

suoi famigliari in rapporto all'uso delle risorse generate dall'azienda.

L'esperienza in campo

Nel nostro caso molti dei fattori citati trovarono conferma positiva. Le competenze di papà nella produzione di pane e pasticceria erano ampiamente assicurate grazie al duro apprendistato svolto nella Svizzera tedesca e ai numerosi anni di attività in Ticino. Anche dal profilo organizzativo egli aveva potuto accumulare una vasta esperienza lavorando da Gandin a Brissago. La mamma, pur non avendo invece mai esercitato una professione affine a quella che avrebbe poi svolto, seppe comunque gestire al meglio la conduzione del negozio. Un ruolo importante nella fase iniziale fu quello del nonno Pietro, prezioso garante sia nei confronti del locatore sia in rapporto ai fornitori, dato il modesto capitale proprio di cui disponevano papà e mamma. Egli si occupò inoltre dell'amministrazione.

Sviluppo dell'azienda

Il primo panettiere assunto alla fine di novembre 1954 fu Rinaldo Soldati di Gordola, al termine della scuola reclute. Nel mese di settembre dell'anno successivo Elvezio Pellanda di Brissago iniziò il suo percorso formativo come apprendista panettiere-pasticciere. In segui-

to, con lo sviluppo dell'azienda si dovette far capo specialmente a operai italiani. In negozio con la mamma lavorava anche la figlia Miriam.

» **Capacità tecniche, organizzative e amministrative sono i presupposti fondamentali per il buon esito di ogni attività aziendale.**

Ricerca della clientela

L'elemento critico nel 1953 risultò essere la difficoltà di penetrazione nel mercato locale: il primo giorno di vendita era assicurato soltanto un quantitativo di 6 kg di pane! Il papà dovette quindi attivarsi cercando clienti anche al di fuori dei confini del paese, in particolare a Tenero, nella frazione di Berzona a Vogorno, a Montedato fino ad Agarone. Gli sforzi fatti si rivelarono paganti grazie anche a fattori esterni favorevoli, come l'apertura nel 1955 del primo campeggio a Tenero (il «Campofelice» dei fratelli Cattori) e lo sviluppo edilizio del Locarnese, al quale partecipavano attivamente le due maggiori imprese edili di Gordola. Clienti importanti divennero infatti

numerosi muratori e manovali (in larga misura immigrati italiani) che quotidianamente, recandosi al lavoro a Locarno e dintorni, acquistavano pane e companatico in negozio.

Costruzione della diga

Un altro elemento che contribuì in modo decisivo al successo dell'impresa fu l'apertura del cantiere per la costruzione della diga della Verzasca. I lavori di preparazione (costruzione della nuova strada) iniziarono nel 1958-59, mentre la diga fu costruita nel periodo 1960-65. La fornitura di pane durante tutto l'arco di tempo in cui furono aperti i cantieri (nel momento di massima attività gli operai superarono 450 unità) fu attribuita all'azienda di papà.

Il cambiamento

Verso la metà degli anni 1960 il commercio al dettaglio entrò però in una fase di profonde mutazioni strutturali. Per i negozianti di Gordola ebbe conseguenze dirette l'apertura a Tenero nel 1967 di una filiale «Migros» che attrasse non pochi nostri clienti abituali. Tuttavia la redditività dell'azienda era ancora soddisfacente, ma lo stato di salute di papà gli suggerì di cedere la panetteria-pasticceria e il negozio ad altre persone alla fine di luglio 1969.

Prof. Orlando Nosetti



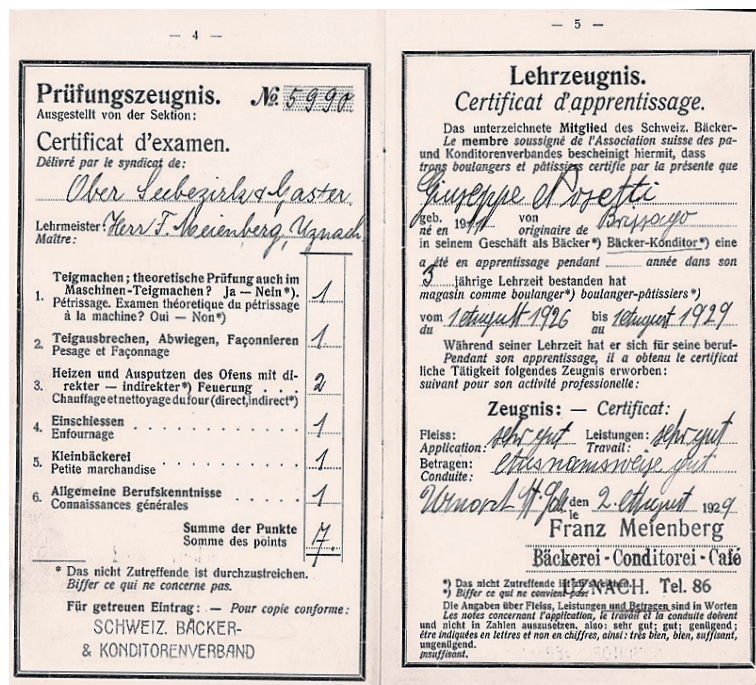
G. Nosetti ciclista dal 1931 al 1937.



Orlando Nosetti, 1945, economista, ha insegnato in vari ordini di scuole (dalla Scuola Cantonale Superiore di Commercio, al Centro di studi bancari e all'Università della Svizzera Italiana). Ha svolto inoltre attività di consulenza economico-finanziaria per aziende e enti pubblici.



Davanti al forno nel laboratorio di A. Gandin, G. Nosetti è primo da destra.



Gli ottimi voti di fine tirocinio di Giuseppe Nosetti, datati 2 agosto 1929.