

Immobile Richemont Romandia

## Fine della prima tappa

La futura Scuola professionale Richemont Romandia vedrà la luce a Yverdon. Dopo molti mesi di negoziati, i diversi interessati hanno firmato il contratto di vendita il 22 ottobre.

Circa due anni fa, Jean-François Leuenberger ha integrato il comitato esecutivo, dopo aver passato più di 20 anni nel Comitato legislativo romando. L'incarico che gli era stato attribuito era di occuparsi dell'immobile di Pully, situato in Via General Guisan 48. «In un primo tempo lo si voleva vendere, per poi trovare una nuova collocazione. Ora è cosa fatta!», si compiace.

### Luogo ideale e dovere compiuto

Dopo aver ripreso la presidenza della comunanza d'interessi tra la panetteria e i mugnai, proprietaria dell'immobile in questione, i negoziati con i mugnai sono subito iniziati. «Già da subito le discussioni sono state costruttive e orientate nell'interesse delle nostre belle professioni». Definita la chiave di ripartizione si è potuto iniziare a cercare un'acquirente. Diversi potenziali acquirenti hanno manifestato il loro interesse. «Finalmente la nostra scelta si è orientata sul nostro vicino come mestiere di bocca: Gastrovaud. Nel giugno 2017, gli abbiamo ven-



Didier Ecoffey, Jean-François Leuenberger e Mathieu Fehlmann.

duto l'immobile». È così iniziata la ricerca di una nuova collocazione. Friburgo, Rolle, Renenz, Bulle, Le Chalet-à-Gobet, Losanna, Yverdon... Molti i dossier trattati con dei privati, delle agenzie, le promozioni economiche, le città. Finalmente il luogo ideale è stato trovato alla Rue des Près-du-Lac 32 a Yverdon. Si trova a 5 minuti dall'uscita dell'autostrada, a dieci

minuti a piedi dalla stazione e a 2 da una fermata del bus. «Lunedì 22 ottobre abbiamo firmato il contratto di vendita dopo diversi mesi di trattative. Nel terminare questa prima tappa, abbiamo un sentimento di dovere compiuto». La cifra totale della vendita dell'immobile di Pully è stata reinvestita per un totale di circa 7 milioni di franchi.

### Futuro visto dall'alto

Questo futuro alto livello della panetteria-pasticceria-confetteria romanda diventerà inevitabile per l'avvenire della formazione e della formazione continua. La seconda fase consisterà nell'attivare la Scuola professionale Richemont Romandia. I contratti esistenti dovranno anche essere rinnovati. Jean-François Leuenberger desidera ringraziare particolarmente i mugnai romandi Müller, Yerli, Favre e Bapst, per il loro enorme gesto verso i membri dell'associazione romanda. «I miei ringraziamenti vanno anche ai colleghi di Comitato e al Segretariato romando, alla Federazione padronale ed economica e in particolare a Mathieu Fehlmann senza i quali una tale avventura non avrebbe potuto avere successo. Le prossime riunioni tra la PCS, Richemont e la Romandia potranno iniziare. Ho la certezza che insieme troveremo le migliori soluzioni per l'avvenire di tutti gli artigiani romandi».

Didier Ecoffey,  
Presidente ARAPP



L'esterno e l'interno dell'edificio di Pres-du-Lac 32 a Yverdon-les-Bains, che ospiterà la Scuola professionale Richemont Romandia.

Pane-fonduta – dalle regioni svizzere

## Il protagonista è per una volta il pane

È tempo di fonduta! «panissimo» dà un'occhiata alle regioni svizzere e riporta su questo numero le loro specialità. In questo caso è il pane il protagonista principale.

Pane semibianco, bigio o parigino? Tagliato in anticipo, piatto o un unico pezzo? Con o senza crosta? «panissimo» ha chiesto informazioni agli specialisti di ciascuna regione e ha ricevuto le seguenti raccomandazioni:

### Canton Berna

Ängelibeck – Köniz: consigliamo diverse varianti. Il pane fondue (pane rustico a cubetti) è adatto, perché può essere rotto a mano. Il Pomodorbrot (farina di grano, passata di pomodoro, pomodori secchi, olive nere), saporito da accompagnare con formaggi e per finire il classico pane bigio (farina bigia di frumento).

### Canton Appenzello

Three Kings Appenzell AG – Appenzello: vendiamo pane per la fonduta nel nostro negozio. Questi sono fatti da pasta di pane bianco. Si rompe, senza tagliarlo con un coltello. Nella stagione principale lo facciamo anche con un'esecuzione bigia. Se il pane della fonduta è esaurito, raccomandiamo il normale pane semibianco o di segale. Tutto sommato, nelle nostre panetterie in Appenzell-Innerrhoden, i più raccomandati sono i pani semibianchi e di segale.

### Canton Ginevra

Emery Sârl Boulangerie Eric – Ginevra: per me, il pane della fonduta deve avere una buona crosta e un sapore naturale, quindi se possibile è costituito da una pasta madre. Per i clienti che sono coraggiosi, raccomandando un pane multicereale. Consiglio 100 grammi a persona.

### Canton Nidvaldo

Christen Beck AG – Buochs: abbiamo un pane speciale per la fonduta durante il periodo settembre-marzo. Questo è disponibile come bigio e pane bianco da 500 g. È rotondo e piatto e già diviso in piccoli quadra-



Il Parigino è il pane consigliato per la fonduta, nel Canton Ticino.

ti a 2x2 cm. Lo consegniamo anche a diversi caseifici a Nidvaldo e a Engelberg.

### Canton Sciaffusa

Müller Beck AG – Schaffhausen: abbiamo avuto grande successo con un pane per la fonduta tagliato con la «Nougatwalze» e poi ancora usando la taglierina a forma di cuore. Ai clienti è piaciuto estremamente, la produzione non l'ha trovato divertente.

### Canton Ticino

SMPPC – Lugano: qui in Ticino si consiglia il Parigino. Anche altri tipi di pane andrebbero bene ma la cosa più importante è che si tagli il pane con largo anticipo.

### Canton Vallese

Mathieu-Zumstein AG – Leuk Città: abbiamo creato un pane per la fonduta «Knobli». Impasto per pane integrale con aglio. La cosa straordinaria di questo pane è la forma. È già porzionato e facile da strappare. La nostra fonduta di formaggio è preparata con miscela di formaggi del Vallese. La specialità: la fonduta del Vallese viene degustata con il

nostro olio di vinaccioli spremuto a freddo. La fonduta è leggera e sana. Un piacere!

### Canton Zugo

Zumbach Bäckerei-Confiserie AG – Unterägeri: il nostro consiglio è il Pan Paillasse luminoso e scuro. È croccante e il rapporto tra briciola e crosta garantisce il perfetto piacere della fonduta. Perché non anche un Pain Paillasse con nocchie o olive per la fonduta? Ha un ottimo sapore in combinazione con il buon formaggio.

### Canton Zurigo

Bertschi Bakery Brotkorb AG – Kloten: raccomandiamo ai nostri clienti un pane semibianco, che non sia troppo grande, in modo che la proporzione della crosta sia più alta durante il taglio. Pertanto, produciamo per la fonduta un pane relativamente piatto, che può essere diviso in pezzi di uguali dimensioni.

### Canton Uri

Associazione cantonale mastri fornai – Uri: nel Canton Uri di solito prendiamo chili di pane di segale, per lo più fatti con la biga, che è a

dadini. A volte si aggiunge un bicchiere di Kirsch in cui si intinge prima il pane. Come mix di formaggi intendo Moitié-Moitié che è il più comune.

### Canton Vaud

Gli artigiani panettieri-pasticcieri del Canton Vaud: dal 6 all'8 dicembre, si terrà la seconda edizione di «Pintes Ouvertes» con una fonduta al 100% di Gruyère. E' organizzata dalla Gastro Vaud. La nostra associazione cantonale è coinvolta in questo evento e produce speciali panini da 300 g. Il pane è pre-tagliato ed è quindi buono per la porzione fonduta. La macelleria Vaudoiser contribuisce alla salsiccia secca e dalla cantina un vino bianco Chaserals AOC.

### Suggerimenti

Con questi suggerimenti, la stagione della fonduta non può essere ostacolata. Ulteriori suggerimenti per una gustosa fonduta possono essere trovati su: [www.schweizerkaese.ch/rezepte/tipps-und-tricks/fondue-und-raclette](http://www.schweizerkaese.ch/rezepte/tipps-und-tricks/fondue-und-raclette).

Giornata dei mugnai 2018 a Neuchâtel

## La situazione è difficile, se non problematica

Nel corso dell'incontro della Federazione Mugnai Svizzeri (FMS), oltre alle transazioni legali, i delegati hanno anche affrontato la situazione del raccolto e il quadro politico. «La situazione è problematica», questa è la conclusione del presidente Thomas Helbling.

Nel suo discorso di apertura alla giornata dei Mugnai a Neuchâtel, il Presidente del FMS Thomas Helbling ha detto, che la situazione economica per i mulini continua ad essere difficile, se non addirittura problematica. Con riferimento alla funzione centrale della catena del valore del grano nella sicurezza alimentare e il referendum dello scorso anno, invita i politici a garantire che la catena del valore della coltura di cereali possa fornire i propri servizi in modo sostenibile. Questo contesto del Consiglio federale dell'autunno 2017, sull'ulteriore sviluppo della politica agraria, lo ha respinto come inutilmente provocatorio.

### Fial deve portare le prove

Il FMS aveva già discusso in dettaglio di questo atteggiamento in una

lettera a tutti i Consiglieri nazionali e in un comunicato stampa. Nonostante questo intervento diretto come associazione, il presidente del-

» La situazione economica per i mulini continua ad essere difficile e problematica.

la FMS era convinto, che la Fial come Federazione delle industrie alimentari svizzere, era e restava una piattaforma importante nelle questioni della politica economica, legali ed amministrative per la FMS. «La Fial deve ora fornire le prove, che prende sul serio i loro membri dalla prima fase di elaborazione e

che dice chiaramente se ci sono opinioni diverse sulle transazioni politiche», spiega Thomas Helbling.

Dopo il suo discorso di saluto, il Consiglio comunale di Neuchâtel ha anche espresso il suo atteggiamento in una breve intervista con il presidente della FMS riguardante lo sviluppo della politica agraria.

### Stern successore di Chevalier

Oltre alla solita attività legale, l'incontro ha salutato il membro del Consiglio di vecchia data André Chevalier, Cuarnens, e ha dato il benvenuto al suo successore Martin Stern, Moulin de Romont SA.

Il direttore amministrativo della FMS, Lorenz Hirt, ha approfondito nel suo rapporto i rilevanti temi della politica nazionale, riguardanti l'economia dei mulini. Così si esprime

sullo sviluppo nel settore prezzi dell'allineamento materie prime, dello sviluppo nella politica agraria, le varie iniziative nel settore degli alimenti, ma anche sulla situazione attuale nel settore dei cereali.

### Unire le forze

La conclusione della giornata dei mugnai è stata affiliata ai discorsi della seconda Vicepresidente del Consiglio nazionale, Isabelle Moret, e di Charlotte Opal, Presidente del legislativo della Città di Neuchâtel. Nella sua funzione come presidente della Fial richiede Isabelle Moret, di non dividere le singole tematiche nel settore alimentare svizzero, in quali si ha degli interessi individuali, ma di unire le forze per ottenere un'elevata risonanza.

Daniela Bögli

## Campagna della Lega polmonare fuori strada

Lanciata a metà ottobre dalla Lega polmonare, la campagna ha provocato una grande costernazione e alcune reazioni indignate nell'associazione dei panettieri.

Comprensibile, perché l'immagine di un fornaio soffocante pubblicato nel contesto di questa campagna distrugge la nostra immagine professionale. Questo è stato comunicato con tutta chiarezza alla Lega polmonare.

Il manifesto mostra allo spettatore che il lavoro in una panetteria

porta a malattie dei polmoni incurabili. Nessun fornaio si considera in pericolo come invece viene presentato.

Le persone che reagiscono a sostanze sensibilizzanti come farine di cereali sono, dopo un attento chiarimento da parte della SUVA, inadeguate alla professione. Pertanto, nel caso delle circa 40 persone colpite, il quadro clinico rappresentato non si verifica ogni anno. Rispetto alle 150000 malattie polmonari che sono oggetto della campagna, pro-

babilmente vi è un solo caso che riguarda un fornaio.

### Il settore si assume la responsabilità

Per oltre 25 anni, il nostro settore è stato responsabile dei test attitudinali per l'esposizione alla farina. Per le persone con un alto rischio, le ha sempre motivate ad un altro percorso di formazione. Gli instancabili sforzi dei datori di lavoro e dei formatori professionali per le buone condizioni generali e d'igiene sul

lavoro, sono stati gravemente compromessi dalla campagna.

È altamente dubbia e discutibile che la Lega polmonare stia facendo una raccolta di donazioni in questo modo. Un obiettivo della campagna dovrebbe probabilmente essere stato raggiunto, cioè quello del settore dei panificatori che ora e in futuro, non sia animata per le donazioni alla Lega polmonare.

Daniel Jakob  
Specialista MSSL

### L'IVA sulla Billag verrà rimborsata

Il Tribunale federale, chiamato in causa da quattro consumatori, ha imposto all'Ufficio federale delle comunicazioni (UFCOM) di rimborsare l'IVA pagata in eccesso dai querelanti dal 1° gennaio 2010 al

15 giugno 2015. Grazie a questa sentenza e a diverse iniziative politiche, la Confederazione intende rimborsare l'IVA sotto forma di somma forfettaria a tutte le economie domestiche. Il rimborso

che varia tra i CHF 50 e 70, sarà effettuato con una compensazione sul canone radio-tv. Per effettuare il rimborso è necessaria una base legale che l'UFCOM intende sviluppare nei prossimi mesi in

modo che l'iter legislativo possa iniziare il più presto possibile. I consumatori dovranno quindi armarsi di pazienza prima di ricevere l'IVA a cui hanno diritto.

com/sf

World Chocolate Masters Finale 2018 a Parigi

## Elias Läderach ottiene la prima vittoria per la Svizzera

Per la prima volta la Svizzera ha vinto il primo premio al World Chocolate Masters (WCM) di Parigi. Il glaronese cioccolatiere Elias Läderach, sostenuto da una forte squadra svizzera, ha vinto per la sua forza mentale, creatività e costante attenzione.

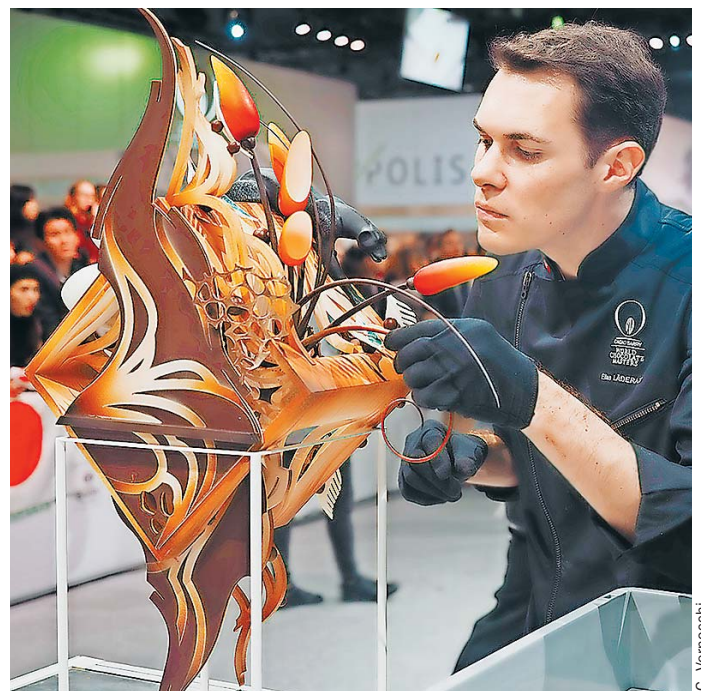
Dal 31 ottobre al 2 novembre 2018 i migliori cioccolatieri provenienti da tutto il mondo hanno partecipato alla finale di World Chocolate Masters (WCM) a Parigi. Vi ha preso parte anche Elias Läderach, membro del Comitato Esecutivo del Gruppo Läderach di Ennenda (GL). Si è preparato intensamente per ben un anno. Era accompagnato dal miglior team svizzero: Paolo Loraschi (Confiserie Al Porto, Tenero), Giuliano Sargenti, l'ex partecipante WorldSkills Jolanda Stgier (entrambi Läderach - chocolatier suisse) e il famoso pasticciere e ristoratore francese Stéphane Tréand, che vive in California. «Abbiamo lavorato bene insieme, siamo una grande squadra!» ha spiegato felice Elias Läderach ai professionisti dei media al WCM. Sono servite anche le idee di Jeannine Läderach, moglie del finalista svizzero. Lei lo ha accompagnato con i suoi genitori, Ka-

ren e Ralph Stegen, arrivati per questa competizione dal Sud Africa: «Siamo molto orgogliosi di Elias!» Elias Läderach oltre ad aver vinto il primo premio World Chocolate Masters 2018, ha anche vinto altri premi aggiuntivi, tra cui il premio per la stampa e il premio per il più bel pezzo d'esposizione.

### Impressionata la giuria

Nel discorso elogiativo per il grande vincitore Elias Läderach, la giuria della cerimonia dei WCM Awards non si è risparmiata con i complimenti: «Sei l'incarnazione del cioccolato. Sei super concentrato, hai eccellenti capacità tecniche, sei estremamente determinato e impegnato». Elias ha lavorato incredibilmente in modo pulito. La sua precisione nelle forme tecniche e la sua attenzione ai dettagli hanno impressionato anche la giuria.

cv/sf



C. Vermocchi

Elias Läderach durante la competizione di World Chocolate Masters.

## Ricette genuine del passato con moderne tecnologie

Nei giorni scorsi presso il laboratorio del Centro Professionale Tecnico di Treviso, si è svolta un'interessante dimostrazione con la partecipazione del Maestro Leonardo Di Carlo, l'alchimista della pasticceria. Estrosa passione, giusta motivazione e curiosità sono le ca-

ratteristiche di successo che lo contraddistinguono.

### Molti i partecipanti

Molti sono stati i partecipanti provenienti da tutta la Svizzera e tanti gli argomenti piacevolmente trattati. Uno su tutti «la fondamentale

conoscenza delle materie prime» per semplificare la filiera produttiva, tornando così alla genuinità delle ricette di come «si faceva una volta» con le tecnologie moderne.

### Apprendisti curiosi e attenti

Molta è stata l'attenzione e la curio-

sità di una classe di apprendisti del secondo anno invitata all'evento. Per loro è stata un'importante occasione per confrontarsi direttamente con il Maestro Di Carlo e vivere un'esperienza unica.

Alessandro Ostinelli



pgc

Panoramica di tutti i protagonisti dell'interessante dimostrazione presentata dal Maestro Leonardo Di Carlo (al centro con le braccia conserte).

Acrilamide

## Contadino-mugnaio-panettiere: loro possono farlo

Recentemente l'acrilamide ha fatto di nuovo notizia. Il motivo: un recente studio appena pubblicato. Sfondi e suggerimenti in questo articolo.

Simile ai rifiuti di plastica nei nostri mari, fiumi e laghi, anche nel nostro corpo si accumula della «spazzatura» per decenni. Sono sostanze dannose, che assimiliamo tramite il cibo, l'ambiente, l'aria, i medicinali, la nicotina, oralmente o tramite la cute. Sostanze che danneggiano con il tempo l'essere umano come anche gli animali.

### Nuovo studio dalla Germania

La storia ci insegna che i vecchi e noti rischi si tengono sotto controllo, ma di nuovi se ne aggiungono. Così l'acrilamide. Grazie ad uno studio recentemente pubblicato dall'Università di Hohenheim (D),

ha creato nuovamente un certo interesse. In analogia con la varietà di patate, è stata rilevata anche una diversa quantità di acido aspartico in diversi cereali. L'acido aspartico insieme all'amido crea durante il processo in friggitrice l'acrilamide. A secondo del cereale, la concimazione, tessitura del suolo, l'attività enzimatica delle farine diventa l'effetto «Maillard» (doratura) tramite il processo di cottura più o meno influenzato.

Concentrandosi sulla sicurezza alimentare, è giusto e importante pensare dove e con quali misure un pericolo percepito può essere minimizzato o eliminato. Questo per

fare delle raccomandazioni al nostro settore nello spirito dei principi di precauzione. Con l'obiettivo, che sostanze indesiderate come l'acrilamide, siano meno dannose.

È quindi ovvio che occorre prestare attenzione a questo già nella produzione originaria/allevamento: è necessario creare un cereale che durante la coltivazione, tramite il concime, immagazzina meno acido aspartico. Si ritiene che occorrono da 15 a 20 anni prima che un nuovo tipo di cereale si stabilizzi sul mercato. Questo ci fa capire che il problema dell'acido aspartico non viene risolto dal mugnaio dall'oggi al domani.

### Grazie al lievito!

Lo studio conferma ancora una volta che il panettiere può influenzare positivamente lo sviluppo dell'acrilamide con una buona pratica di processo: un lungo riposo della pasta, perché il lievito si nutre dall'acido aspartico.

Chi ha bevuto una buona tazza di caffè, durante la lettura di «panissimo», può essere certo che anche quello era carico di acrilamide. Ma contrariamente alla valutazione intuitiva dei chicchi di caffè nero, il caffè e il pane cotto contengono poco o nessun'acrilamide.

Daniel Jakob, specialista della sicurezza sul lavoro

## Corso interaziendale dei pasticceri-confettieri del terzo anno

Il Corso interaziendale dei pasticceri-confettieri ha avuto luogo dal 12 al 16 novembre 2018. E' stato diretto sapientemente da Beat Galizia e affiancato da Andrea Richter, Roberto Guadagnin, Luca Danesi e Daniel Ricigliano.

Durante i giorni del corso, Beat Galizia ha potuto insegnare le diverse tecniche di produzione come ganache, masse pralinate, gianduia e diverse lavorazioni con lo zucchero tra i quali caramelle moux, gelatine e torrone.

Sono state create anche delle specialità in cioccolato sotto forma di moretto e decorate con serigrafie stampate su cioccolato con logo del Centro Professionale Tecnico di Trevano. E' stata preparata anche la base gelato per realizzare dei bellissimi stecchi di gelato trampati poi nel cioccolato e decorati con granelli di mandorla tostata. Per la decorazione dei tavoli ognuno di loro ha creato un soggetto fantasia in cioccolato e marzapane.

Gli apprendisti hanno avuto la possibilità di partecipare al concorso



Gli apprendisti pasticceri-confettieri con (da sinistra) Daniel Ricigliano, Marco Pasotti e Luca Danesi.

«Luciano Mignami» per la realizzazione di una specialità in cioccolato. Ognuno di loro ha portato la propria ricetta da casa e in mezza giornata hanno realizzato in modo au-

tonomo la specialità in laboratorio. La giuria composta da cinque membri ha valutato la ricetta, il gusto e l'aspetto generale. Il primo posto è andato a Panighetti Sara (Ospedale

regionale di Lugano), seguita da Bubba Valentina (Confiserie Al Porto) e Lafranchi Yanusca (Pasticceria Borengo).

Daniel Ricigliano