

Contenitori per alimenti con protezione

Imballaggi senza effetti tossici

«Un settimo degli imballaggi a contatto con il cibo, contiene residui tossici»... Questo è uno dei tanti titoli che si sono letti ultimamente. Titoli questi, ricavati dai risultati pubblicati dall'Associazione dei chimici cantonali svizzeri (ACCS).



Il grasso della pasticceria non deve essere assorbito da un cartone dalla qualità non idonea.



Con lo sfondo bianco sotto il cartone, si crea una barriera protettiva e si evita che la confezione resti macchiata.

Al giorno d'oggi, con il boom del Fast- e Streetfood, aumenta la necessità del materiale dell'imballaggio. Purtroppo non tutti gli imballaggi per alimenti rispettano le normative vigenti.

Nel regolamento

I materiali a contatto con gli alimenti devono garantire che eventuali sostanze nocive che vengono a contatto con l'uomo siano presenti in maniera irrilevante e quindi non pericolosa. Inoltre queste sostanze non devono assolutamente alterare i prodotti nel colore e nel gusto.

Accurata scelta del fornitore del materiale d'imballaggio

È positivo che in molti fornitori di imballaggi per panetterie-confetterie vi sia già una grande sensibilità verso queste tematiche. Da un controllo accurato delle materie prime si è stabilito che i conseguenti imballaggi siano garantiti per la destinazione alimentare.

Rispettare buone prassi procedurali

Carta e cartone di riciclaggio non sono permessi nel contatto diretto con gli alimenti. Gli scarti di produzione di nuova carta non colorata è possibile utilizzarli per scopi alimentari.

Uno strato di carta o cartone riciclati possono essere utilizzati solo se non vengono a contatto con gli alimenti in quanto esiste una barriera protettiva. Questa è un'ordinanza dell'articolo 49 (ODerr).

Il dovere dei panettieri-confettieri

Il panettiere-confettiere è responsabile verso il cliente che gli imballaggi siano conformi. Deve quindi potersi fidare dei suoi fornitori. Il panettiere-confettiere deve tenere ben sotto controllo l'idoneità di ciò che riceve prima di metterlo in commercio. Il fornitore deve garantire una dichiarazione di conformità. La stessa conformità dev'essere

garantita dal panettiere-confettiere attraverso il suo autocontrollo.

È importante che gli imballaggi siano prodotti conformemente al prodotto contenuto, sia per quanto riguarda la tipologia dei suoi ingredienti, sia per la sua durata.

Scelta degli imballaggi

È impegnativa la scelta corretta degli imballaggi. Il fornitore dev'essere informato sulle caratteristiche dei prodotti da imballare per poter trovare la giusta soluzione. Sono necessari anche dei collaudi d'imballaggio per determinare l'efficacia delle confezioni (importante è la qualità delle colle e dei vari tipi di sigilli delle confezioni).

Molti articoli monouso portano già la dichiarazione di conformità, per esempio sui bicchieri di plastica la sigla del calice e la forchetta.

Non solo un imballaggio

Per il fornitore è importante sapere lo stato del prodotto (solido, liquido,

gassoso, grasso, secco, acido, alcolico, ecc.). Altro fattore importante specificare precisamente quali sono i passaggi per arrivare al suo utilizzo (forno, bagnetaria, microonde, steamer, ecc.).

Particolare attenzione all'idoneità dei locali in cui vengono stoccati i materiali d'imballaggio. Locali asciutti e ben areggiati permettono la non usura rapida.

Attenzione all'utilizzo corretto degli imballaggi

Per quei prodotti con una forte percentuale di materia grassa è importante utilizzare imballaggi prodotti non con carta riciclata, ma integri e trattati a seconda del caso.

Daniel Jakob
Comm. MSSSL-PCS

Se il cartone non è di qualità idonea, assorbirà parecchio grasso e rischierà di trasmettere al prodotto eventuali sostanze nocive.

Massimo Turuani – Presidente SMPPC

Da 19 anni al servizio dell'Associazione cantonale

Ci siamo intrattenuti con Massimo Turuani Presidente della SMPPC – Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino – per mettere in risalto non solo la sua esperienza professionale ma anche le sue qualità, i suoi obiettivi e le sue grandi passioni.

Presidente Turuani, Lei è a capo dell'Associazione cantonale da ben 19 anni. Cosa è cambiato da quando ha iniziato il suo mandato?

Purtroppo la cosa più evidente è stata la drastica diminuzione dei nostri associati. Resto comunque convinto che in diversi casi se ci si fosse impegnati maggiormente non poche attività sarebbero ancora presenti. Inoltre il mondo del lavoro e il sistema in generale si sono orientati verso il dare la precedenza a molti fattori che più che migliorare hanno fatto «imbarcare acqua» a molte professioni.

Di cosa va più fiero in questi anni di presidenza?

Senza alcun dubbio l'essere riuscito ad andar d'accordo (o quasi) praticamente con tutti. Sia con i miei colleghi di Comitato cantonale che con gli associati in generale. Cerco di intervenire laddove ci sono maggiori difficoltà, ovviamente quando vedo che c'è la giusta corrispondenza d'impegno.

Quali sono i suoi obiettivi prioritari per l'associazione?

Il sogno più bello sarebbe quello di riuscire a togliere di mezzo molti elementi burocratici che rischiano di inficiare eccessivamente la professione. Soprattutto per il fatto che aziende di piccole dimensioni non possono permettersi di essere confrontate con determinate spese di gestione. Non dimentichiamoci che il nostro è uno dei pochi settori in cui non esiste la possibilità della fatturazione separata della manodopera oraria. Quindi se si oltrepassano determinati lassi di tempo vuol dire iniziare a vedere all'orizzonte i primi bagliori delle cifre rosse. Si rischia che a pagare il prezzo più caro sia anche la formazione.

Quali sono state le più grandi difficoltà che ha incontrato?



Il Presidente Massimo Turuani durante l'ultima assemblea generale della SMPPC il 28 aprile 2018 a Maroggia.

Stefano Spinelli

I momenti più deludenti li ho vissuti, e continuo a viverli, quando entri in contatto con colleghi o rappresentanti delle pubbliche istituzioni che pretendono di sostituire la conoscenza e la lungimiranza con un riduttivo pettegolezzo del momento. Molte sono state le volte che mi si è letta la vita degli altri senza risparmiare critiche gratuite ed inopportune. Molte sono state anche le volte in cui proprio coloro che si nutrivano di questo, rimanevano senza argomenti al momento che bisognava essere confrontati con le proprie responsabilità.

Da quando è alla presidenza, l'associazione ha festeggiato due importanti momenti: Il Congresso nazionale a Lugano nel 2007 (90° della SMPPC) e il centenario nel 2017. Quali sono state le sue sensazioni più belle?

Nel 2007 il grande effetto che tutto fece, particolarmente presso i nostri

collegi d'oltre Gottardo. Emozionante il fatto che tutto il Comitato organizzativo si mise in fila all'uscita del Palazzo dei Congressi per salutare ad uno ad uno tutti i partecipanti. Nel centenario, anche per il fatto che era aperto a tutti i soci, la cosa che più colpì è stata la grande attenzione fino all'ultimo minuto degli eventi (Lugano e Bellinzona). Se il pubblico non è preso da ciò che avviene non riesce a stare così attento sino all'ultimo.

Quali sono state le persone che ha conosciuto in questi anni e che hanno maggiormente significato qualcosa per lei nell'ambito professionale ed umano?

E' difficile fare dei nomi. Sono molte le persone con cui ho avuto il piacere di collaborare. Se devo citare qualcuno direi Nereo Cambrosio per i motivi che ogni persona entrata in formazione negli ultimi decenni ha potuto godere. Sergio Anto-

gnini (fu anche uno dei miei esperti all'esame di fine tirocinio) aveva una generosità senza limite, difficile da capire ma infinitamente arricchente. Fuori dai nostri confini Piergiorgio Giorilli per la grande capacità professionale basata solo su conoscenze reali e concrete. Il testo «La lievitazione lenta» da lui scritto penso sia una pubblicazione della quale la nostra professione può essere solo onorata di avere nel suo repertorio.

Dal 2007 esiste il premio «Mario Turuani» che riconosce il miglior produttore di panettone artigianale con il «Marchio garanzia di qualità SMPPC». Come mai ha voluto creare questo premio?

Con mio padre ho sempre avuto una convivenza lavorativa non delle più facili. Mi sono trovato davanti l'asticella della vita che richiedeva 120 cm per misurare il metro. E' un po' lo stesso impegno che ci si deve mettere per riuscire a produrre un

panettone al di sopra della media, ma soprattutto avere la costanza di farlo durare nel tempo. Devo dire che mio padre ebbe anche una grande fortuna nel trovare importanti risorse d'ogni tipo in mia madre. Fu per lui una spalla insostituibile.

Ci può raccontare qualcosa delle sue passioni?

Ho iniziato fin da ragazzino ad appassionarmi di lirica grazie ad una mia anziana parente che ebbe la possibilità di lavorare in una villa di Castagnola abitata dall'amante di Giacomo Puccini. Più volte ebbe modo di conoscere anche il Maestro. Nel 2011 ho avuto il privilegio di frequentare direttamente per tre giorni José Carreras durante un concerto di gala a favore della Fondazione Bambini Cardiopatici nel Mondo. Ero alla testa del Comitato organizzativo ed ebbi la possibilità di avvicinarmi a questo personaggio in modo molto diretto. Anche la pittura l'ho già avuta in famiglia visto che mio padre aveva questa grande passione e ha conosciuto diversi tra i principali artisti ticinesi del '900. Il ciclismo l'ho praticato per tre stagioni (proprio negli anni dell'apprendistato). La linguistica (o meglio comunicativa) l'ho appresa da un anziano giornalista, Luigi Caglio, che fu corrispondente da New York per il Corriere della Sera. Ebbe modo di essere il primo giornalista europeo ad intervistare il presidente americano Harry Truman al ter-

mine della seconda guerra mondiale. In quegli anni nei giornali l'utilizzo della lingua in modo corretto costituiva un elemento indispensabile per riuscire a progredire. La cosa mi ha sempre appassionato molto. Anche Mario Agliati mi lasciò un importante segno nel contesto della comunicazione.

Perché i suoi dipinti preferiti sono «Il Quarto Stato» di Giuseppe Pellizza da Volpedo e «Le Due Madri» di Giovanni Segantini?

«Il Quarto Stato» rappresenta la tenacia con cui diverse donne nell'800 guidarono il popolo contro determinate forme di dittatura. Se vogliamo anche il fatto stesso che da diversi anni siano molte ragazze ad ottenere lusinghieri risultati nella nostra professione, sta a significare che il ruolo femminile ha infinite e ammirevoli risorse. «Le Due Madri» di Segantini invece raggruppa in un unico soggetto due forme di vita (animale ed essere umano) che creano un grande fascino emotivo.

Lei è anche promotore e presidente di un'altra associazione: «I Solisti della Svizzera Italiana». Ci vuole raccontare di questo altro importante impegno?

Abbiamo rimesso in attività questa prestigiosa identità musicale fondata dal Maestro Bruno Amaducci nel 1955. Da quest'anno sono spalleggiato da Mattia Zappa uno dei migliori talenti ticinesi da molti anni

accasato presso l'Orchestra della Tonhalle di Zurigo. Si tratta di uno dei migliori violoncellisti in attività. Dividiamo la stagione in due appuntamenti: «Note di primavera» nella Chiesa di Ronco sopra Ascona nel mese di maggio e «Note d'autunno» a ottobre nella Chiesa di Comano.

Ci può raccontare un aneddoto o una curiosità della sua infanzia?

La cosa più curiosa è che sono nato proprio nella casa che ospita da quasi quarant'anni il segretariato della SMPPC. Oltretutto mio padre lavorava nel forno sito nel piano sotterraneo dello stesso stabile e conobbe mia madre in quanto lei abitava ai piani superiori. L'aneddoto dell'infanzia riguarda l'ammirazione che io ho sempre avuto verso gli operai in generale. Da piccolino scaricavo chili e chili di pane nelle mense dei cantieri e da queste persone avevamo infinito rispetto. Questa è l'identificazione sociale che più mi manca e che manca molto anche al nostro mestiere.

Perché ha definito il pane «la musica della vita»?

E' la migliore espressione onomatopeica in assoluto. Il fruscio della pasta e il crepitio che si sente durante i primi minuti dopo aver sfornato il pane, valgono la ragione d'aver scelto questo mestiere.

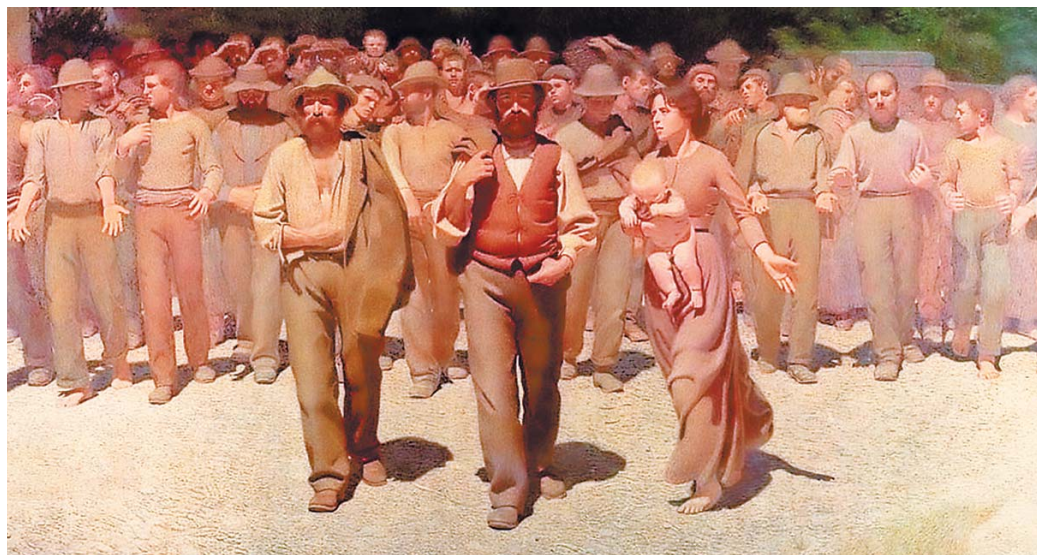
Intervista:
Sandra Fogato

Intervista



Massimo Turuani

- **Come definisce il pane:** la musica della vita.
- **Il suo dolce preferito:** mille foglie con crema Chantilly.
- **Cosa le piace di più della sua professione:** il senso di interpretazione.
- **Il suo motto:** amare il prossimo dal quale però farsi rispettare.
- **Un suo pregio:** la comunicativa.
- **Cosa non le piace:** l'egoismo.
- **Le sue grandi passioni:** lirica, ciclismo e la lettura dei giornali assolutamente cartacei.
- **L'opera lirica preferita:** Tosca e Andrea Chénier.
- **Quale opera d'arte ammira:** «Il quarto stato di Pellizza da Volpedo» e «Le Due madri» di Giovanni Segantini.
- **Qualità che vedono in lei i suoi amici:** solarità, affidabilità e onestà.
- **Quale è il suo piatto preferito:** risotto ai funghi.
- **Cosa le piace del Canton Ticino:** gli edifici storici e tutte le sue valli.
- **Dove trascorre volentieri le sue vacanze:** in città d'arte.
- **Qual è il suo film preferito:** «Roma città aperta» di R. Rossellini.
- **Nel tempo libero cosa preferisce fare:** organizzare eventi culturali.
- **Libro preferito:** «La vita di Carlo Magno» di Gianni Granzotto
- **Il suo ricordo più bello dell'infanzia:** la prima volta che vidi mia nonna (avevo 16 anni!) e l'esercizio di ginnastica artistica di Nadia Comaneci alle Olimpiadi di Montreal del 1976.
- **Sogno nel cassetto:** poter interpretare la mia professione il più possibile a misura d'uomo.



Uno dei dipinti preferiti da Massimo Turuani: «Il Quarto Stato» di Giuseppe Pellizza da Volpedo.

Fondazione cultura del pane svizzero

Quando e dove fu inventato il pane?

Per molto tempo, la storia del pane ha ricevuto poca attenzione. Questo articolo si basa su varie fonti e sulla ricerca del ricercatore del pane bernese Max Währen.

In molte pubblicazioni, l'Egitto è chiamato il paese in cui è stato inventato il pane. Questo non è però vero, perché nel periodo neolitico intorno al 3600–3100 a.C., il Neolitico in Europa centrale e occidentale conosceva già vari tipi di pane e modi di cottura. Presumibilmente, pagnotte simili a focacce cotte al forno, venivano preparate dai primi popoli nomadi. Originariamente il grano veniva macinato e mescolato con acqua e mangiato come poltiglia. Più tardi, la poltiglia è stata cotta su pietre calde come pagnotte.

Due importanti invenzioni

Due invenzioni hanno cambiato il pane in modo decisivo. La prima: la costruzione di forni. Solo i pani piatti potevano essere cotti sulle pietre. Una pagnotta rotonda doveva invece essere completamente chiusa durante la cottura in modo da poter cuocere in modo uniforme. La seconda importante scoperta è stata l'azione dei lieviti. Lasciando la pasta di pane non cotta, i lieviti presenti nell'aria provvedono alla fermentazione, rendendo il pane più morbido e saporito. Poiché i diversi lieviti si comportano diversamente, questi processi erano inizialmente molto dipendenti dal caso. Nel tempo, l'uomo ha imparato a controllar-

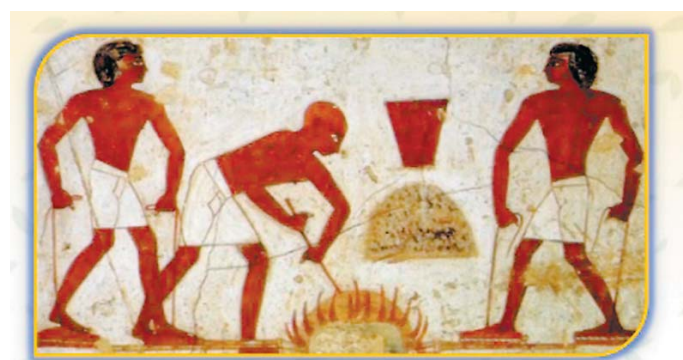
lo rimuovendo una piccola quantità dall'impasto fermentato prima di infornare, aggiungendolo all'impasto successivo: il metodo di fermentazione a lievito naturale è utilizzato ancora oggi. Il pane acidulo era ben conosciuto più di 5000 anni fa, anche in Egitto, dove persino il pane veniva prodotto in grandi quantità. Gli egizi avevano nell'antichità il soprannome di «mangiatori di pane».

Forni d'argilla

I forni furono ulteriormente sviluppati dagli egizi. I primi erano fatti di argilla e assomigliavano a degli alveari. In esso si poteva raggiungere un calore molto elevato che trasformava immediatamente l'umidità presente nell'impasto in vapore. Pertanto, il volume del pane veniva notevolmente aumentato e trasformato nell'aspetto.

L'impero romano

Attraverso la Grecia e l'Impero romano arrivò la conoscenza della preparazione del pane in Europa. I romani costruirono i primi grandi mulini e furono in grado di produrre farina molto raffinata. 2000 anni fa, i romani erano in grado di produrre 36 000 kg di pane al giorno. Dopo la caduta dell'Impero romano, il pane



SBKV 1997

Gli egizi chiamati «mangiatori di pane», vengono qui raffigurati durante la cottura del pane con un forno d'argilla.

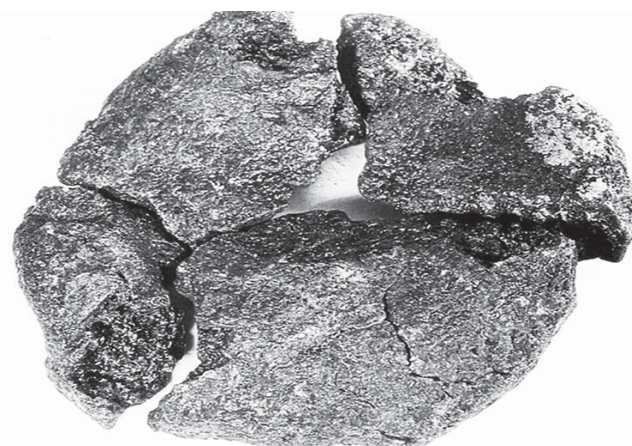
bianco sali di rango come pane della festa e pasto per i ricchi. Per le classi più povere invece, era accessibile solo il pane nero.

Significato storico-culturale

In Europa e nel Nord America, il pane è un alimento indispensabile, soprattutto per l'assunzione di carboidrati, mentre in altre parti del mondo questa posizione è occupata da altri prodotti simili al pane. Le piadine sono popolari nella cucina orientale. In India ci sono varietà più piccole chiamate Chapati o Papadam, in Pakistan viene invece cotto il Puri. Mentre il pane si trova a malapena nel sud-est asiatico, pani

cotti al vapore, ripieni o meno, sono un popolare contorno nel nord della Cina. In Australia si prepara il tipico Damper e in Messico si gustano le Tortillas di mais. In Africa vengono cotte focacce di manioca, miglio o mais con spezie. Oltre alla sua importanza come alimento base, anche il pane ha un grande significato simbolico o spirituale. In molte popolazioni agricole, il pane era ed è considerato ancora oggi sacro. Per questo motivo venivano eseguiti durante la cottura e il taglio del pane, vari rituali.

Composizione:
Markus Tscherrig
Fondazione culturale pane svizzero



Max Währen

Il pane aveva un valore molto più importante nella preistoria. Destra: Pane di grano da Montmirail (NE), 3719–3699 a.C.