

Proverbi e modi di dire sul pane



Richemont

I proverbi e i modi di dire sul pane rappresentano un patrimonio culturale (saggezza popolare). Nell'odierno parlare non vengono però più usati così spesso come invece facevano i nostri nonni e bisnonni. Ve ne proponiamo alcuni, accompagnati dal loro significato:

- **Sotto la pioggia fame, sotto la neve pane:** proverbio del mondo contadino legato alla credenza che sotto la neve il grano si moltiplichi mentre sotto la pioggia si rovini.
- **Col pane tutti i guai son dolci:** fino a che c'è abbondanza di pane anche le peggiori avversità sembrano meno gravi.
- **Buono come il pane:** si dice di persona paziente e buona.
- **Non è pane per i tuoi denti:** non è cosa che fa per te.
- **Rendere pan per focaccia:** ripagare uno sgarbo o un'offesa con gli stessi mezzi e modi.
- **Se non è zuppa è pan bagnato:** fatto o dichiarazione che anche se chiamata o presentata in modo diverso, è la stessa cosa.
- **Pane al pane, vino al vino:** parlare in modo chiaro con franchezza e senza timori.
- **Chi vuol pane, meni letame:** per meritarsi la paga è necessario lavorare, a volte anche duramente.
- **Mangiare pane a tradimento:** vivere alle spalle altrui senza mostrare alcuna gratitudine.
- **Pane per i tuoi denti:** il detto contiene un'idea di sfida, di confronto e di verifica del proprio valore.
- **Togliere dal pane:** eliminare fisicamente. com/sf

«Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs»

Duilio Gorla parteciperà al concorso

Presso la Scuola professionale di Montreux, si terrà sabato 21 settembre la finale dei migliori giovani professionisti confettieri. Duilio Gorla che ha appena terminato l'anno supplementare, prenderà parte alla competizione.

Sabato 21 settembre presso la Scuola Professionale di Montreux, si terrà l'annuale concorso dei migliori giovani professionisti che hanno superato con merito gli esami finali. Il Comitato d'organizzatore offre alla Romandia e al Ticino la possibilità di presentare al concorso due candidati, a condizione che la media generale o la media pratica del secondo candidato sia superiore alla nota del cinque.

Il candidato ticinese

Alla ventunesima edizione prenderà parte un giovane ticinese a noi co-

nosciuto, che l'anno scorso nel contesto di Swiss Bakery Trophy «panettieri-pasticcieri» aveva ottenuto la medaglia d'oro (formazione presso La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl). Parliamo di Duilio Gorla che ha appena terminato brillantemente l'anno supplementare come confettiere presso la panetteria-pasticceria Eredi Ernesto Münger SA a Paradiso. Ha preso parte ad altri concorsi classificandosi al secondo posto: «Brot-Chef 2018» e «Torte artistiche di Torino 2019» (Italia).

Sandra Fogato



Duilio Gorla

«Città del gusto 2019»

La Fondazione per la promozione del gusto sceglie un'ambasciatrice ogni anno. Per il 2019: la Città di Montreux (VD).
Maggiori informazioni su:
www.montreuxvilledugout.ch

Indirizzo online

www.progetta-il-tuo-futuro.ch

«Brot-Chef» 2019

Dal 19 al 21.9. si terrà a Kriens la finale dei panettieri-pasticcieri per le categorie «giovani professionisti» e «apprendisti». Per il Ticino Karin Pedrini (apprendista c/o F.Ili Buletti ad Airolo). Tema: «PuraSpelta». Info su: www.brot-chef.ch.

1° Coppa del Mondo del Panettone

Conosciamo meglio i quattro finalisti

«panissimo» ha intervistato i quattro finalisti svizzeri selezionati a giugno (tutti del Canton Ticino), che prenderanno parte alla prima «Coppa del Mondo del Panettone» che si terrà a Lugano dall'8 al 10 novembre 2019.

Qual è stato il suo primo pensiero quando ha saputo di essere uno dei finalisti svizzeri della 1° Coppa del Mondo del panettone?

Roberto Gatti: ricevere una notizia del genere può solo far piacere. Passare una selezione che ti permetterà di rappresentare la tua nazione ad un concorso mondiale è una gran soddisfazione. Penso proprio di aver fatto un buon lavoro soprattutto per il fatto che non produco panettoni tutto l'anno ma solo nel periodo natalizio - al contrario di diversi miei colleghi. Ho quindi dovuto preparare un apposito impasto per la selezione. Per chi è del mestiere sa che non è semplicissimo. Quando sono venuto a sapere che dei 4 finalisti svizzeri sono l'unico rappresentante del Sottoceneri mi ha reso ancora più orgoglioso.

Bruno Buletti: sono contento del risultato ottenuto.

Marzio Monaco: è stata sicuramente una sensazione di orgoglio e di stimolo per me stesso.

Luca Poncini: soddisfazione ed emozione per la qualifica ad un evento importante.

Cosa l'ha spinto a mettersi in gioco per una prestigiosa Coppa del Mondo?

R. G.: ho voluto provare il livello dei miei panettoni e cercare di sfruttare questa opportunità per migliorarli. Poi perché la competizione si svolgerà a Lugano, città in cui ha sede la mia panetteria-pasticceria.

B. B.: ho accettato la proposta di partecipare al prestigioso evento per volontà di mio fratello, contitolare dell'impresa.

M. M.: arrivato a 30 anni di esperienza e di ricerca, volevo capire a che punto fosse arrivato il mio panettone, sottoponendo il mio prodotto al giudizio di esperti di livello internazionale.

L. P.: capire a che livello di qualità



Roberto Gatti (40)
Artebianca Sagl – Lugano



Bruno Buletti (55)
B.F.B. Food SA – Buletti – Airolo



Marzio Monaco (51)
Dolce Monaco – Losone



Luca Poncini (54)
Poncini Luca e Co. – Maggia

siamo in un contesto allargato, con stimoli nel migliorarsi ulteriormente.

In che cosa pensa che il suo prodotto possa ancora essere migliorato?

cercare di migliorare un po' tutto in generale cercando di avere un prodotto quasi perfetto. Cosa di sicuro non semplicissima da realizzare.

B. B.: bisogna prestare particolare attenzione alla cottura. Il consiglio giusto dato dal Presidente dei panificatori milanesi Matteo Cunsolo alla selezione nazionale – vedi panissimo nr. 12 – è quello di non cuocerlo troppo poco altrimenti si rischia che l'acidità non abbia il tempo di uscire.

M. M.: curando al meglio tutti i dettagli.

L. P.: penso che possa essere migliorato un po' a tutti i livelli. Indipendentemente dalla competizione sono sempre alla ricerca dei migliori ingredienti e di opportune soluzioni nella gestione del processo di produzione.

Da quanti anni produce panettoni?

R. G.: una quindicina.

B. B.: da quasi trent'anni.

M. M.: da trent'anni.

L. P.: in azienda dai primi anni settanta, personalmente da ca. trent'anni.

Novembre è vicino. Come pensa di sfruttare al meglio il tempo di preparazione?

R. G.: se si trattasse di decorare una torta ci si potrebbe allenare tutti i giorni fino a riuscire a farla ad occhi chiusi, ma con il panettone non si può fare così. Chi li produce tutto l'anno di sicuro userà queste occasioni per provare a migliorare il suo prodotto. Io purtroppo non potrò farlo. Farò però una ricerca approfondita su tutti gli ingredienti da utilizzare e valuterò anche i consigli da parte dei miei collaboratori, degli amici e colleghi. Poi con passione e professionalità cercherò di dare il meglio per la prima Coppa del Mondo.

R. G.: ricevuta la scheda di valutazione del mio panettone, non ho trovato punti deboli o punti perfetti. Da quello che ho potuto vedere è stato valutato tutto in modo omogeneo, quindi se si vuole portare a casa la coppa bisognerà

B. B.: l'amore che ho per la mia professione mi impegna a fare meglio ogni giorno. Questo è il compito di tutti noi professionisti, non solo in vista di una prestigiosa competizione.

M. M.: come già detto, curerò ogni dettaglio ed essere pronto il giorno della sfida.

L. P.: il tempo è sempre poco e scorre veloce... cercherò di integrare nel normale ciclo di lavoro le migliori.

Cosa pensa del panettone ?

R. G.: il panettone è un prodotto affascinante che non può mancare sulle tavole il giorno di Natale. Per produrlo ci vuole molto tempo, competenza e passione. Quando lo si sforna, si ha fra le mani un ottimo prodotto che lascia in tutto il laboratorio un tipico profumo. Le soddisfazioni sono veramente tante.

B. B.: il panettone trasmette la personalità di chi lo produce. L'artigiano,

grande amante della propria professione, può arrivare a produrre un eccellente prodotto cercando sempre di migliorarlo. La sua ricetta è come una splendida canzone per un cantante.

M. M.: il panettone è sicuramente il dolce simbolo del Natale; ma in Svizzera e soprattutto in Ticino, viene apprezzato tutto l'anno. Un insieme di ingredienti scrupolosamente scelti, come il burro dell'alpe

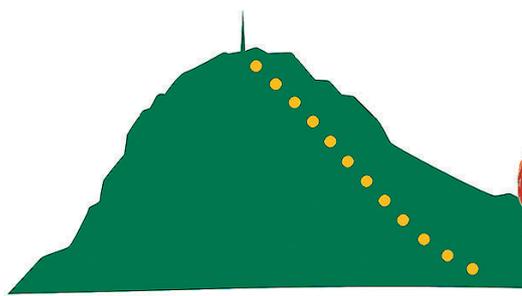
dei nostri territori o altri doni che la natura ci regala, rende la fetta di panettone un'emozione di fragranza al palato.

L. P.: il panettone è un prodotto che assorbe molte energie ma è anche molto gratificante... una storia infinita.

Interviste: Sandra Fogato

www.coppadelmondodelpanettone.ch

www.smppc.ch



PANETTONE WORLD CUP

COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

Roberto Gatti

Titolare della Panetteria-Pasticceria Artebianca Sagl – Lugano

Titolo di formazione

- AFC panettiere-pasticciere

Hobby/interessi

- lo sport non deve mai mancare
- moto Kart - macchine da competizione
- vacanze con la mia stupenda famiglia

Citazione

«Farò una ricerca approfondita su tutti gli ingredienti da utilizzare e valuterò anche i consigli da parte dei miei collaboratori, amici e colleghi.»

Bruno Buletti

Contitolare della Panetteria-Confetteria B.F.B. Food SA – Buletti – Airolo

Titolo di formazione

- AFC panettiere-pasticciere-confettiere e gelatiere

Hobby/interessi

- amo la quiete e la tranquillità e con la moto in estate vado al lago
- giro per il mondo condividendo il sapere acquisito

Citazione

«L'amore che ho per la mia professione mi impegna a fare meglio ogni giorno. Questo è il compito di tutti noi professionisti.»

Marzio Monaco

Titolare della Panetteria-Pasticceria Dolce Monaco – Losone

Titolo di formazione

- AFC panettiere-pasticciere-confettiere

Hobby/interessi

- correre
- viaggiare quando mi è possibile
- ascoltare musica

Citazione

«Un insieme di ingredienti scrupolosamente scelti dei nostri territori, rende la fetta di panettone un'emozione di fragranza al palato.»

Luca Poncini

Contitolare della Panetteria-Pasticceria Poncini Luca e Co. – Maggia

Titolo di formazione

- AFC Pasticciere-Confettiere
- Certificato tipo 1 Esercenti albergatori TI

Hobby/interessi

- montagna
- caccia
- bici
- produzione vini e salumeria in generale

Citazione

«Sono sempre alla ricerca dei migliori ingredienti e di opportune soluzioni nella gestione del processo di produzione.»

Friggere senza conseguenze dolorose e assenze sul lavoro

In certe aziende, si trovano prodotti fritti tutto l'anno, in altre la friggitrice viene messa in funzione solo in certi periodi. La cottura di un prodotto con olio caldo non è senza rischi, come si può leggere dai seguenti due esempi.

Un attimo di distrazione

Un meccanismo bloccato, che doveva essere azionato manualmente, è stato fatale per un panettiere: ha cercato di sbloccare il meccanismo con un coltello. L'olio bollente si è rovesciato e gli ha ustionato i due avambracci. Quasi contemporaneamente si è verificato un altro incidente nella stessa azienda. L'apprendista stava portando via l'olio ancora troppo caldo dopo aver svuotato la friggitrice. Spingendo il contenitore, l'olio caldo si è riversato sulle natiche, gambe e piedi. Tutto per un at-



AdobeStock, contrastwerkstatt

Il buon stato della friggitrice deve garantire la sicurezza lavorativa.

timo di distrazione.

Entrambi hanno avuto ustioni di secondo grado, dolori, cicatrici e una lunga assenza dal lavoro.

Istruire e sorvegliare

Incidenti come questi si possono evitare. Gli apprendisti devono essere istruiti dagli istruttori professio-

nali e sorvegliati costantemente durante questi lavori. La perseveranza è all'ordine del giorno.

Un'istruzione verbale del capo o dell'addetto alla sicurezza, non è sufficiente. È importante e indispensabile che le istruzioni fornite siano registrate per iscritto e documentate con data e visto.

Un altro aspetto molto importante è la condizione della friggitrice: se non garantisce più la sicurezza lavorativa (come spiegato nel primo caso) è essenziale prendere le misure appropriate, per garantire un lavoro sicuro.

Nonostante tutte le precauzioni, si verifica un incidente con dell'olio caldo, le persone responsabili devono sapere come reagire correttamente.

Daniel Jakob, specialista Qualità e Sicurezza sul lavoro /ap

In relazione alla frittura devono essere osservati i seguenti punti

Dispositivi di protezione individuale (DPI)

- Scarpe solide e chiuse
- Occhiali di protezione
- Indossare guanti di protezione durante l'uso della friggitrice

Suggerimenti per un lavoro sicuro

- Mai lasciare le friggitrici accese e incustodite
- Spegnerle la friggitrice in modo corretto e sicuro
- Usare la friggitrice solo con un meccanismo di rotazione funzionante
- Non indossare abiti da lavoro con tasche laterali o sul petto
- Tenere pulita la zona di lavoro, senza inutili utensili o liquidi nelle vicinanze della friggitrice
- Essere concentrati durante il lavoro con la friggitrice
- Indossare gli occhiali di protezione
- Immergere il cestino della friggitrice con il prodotto con cautela nell'olio caldo
- Pavimento antiscivolo: mantenerlo pulito senza residui di grasso

Cambio dell'olio/grassi

- Lavorando con l'olio caldo indossare sempre gli occhiali e i guanti di protezione
- Mai spostare l'olio caldo, aspettare che sia freddo per il trasporto
- Riempire solo con olio liquido, consentendo un migliore controllo del livello di riempimento (contrariamente a dell'olio in pasta)
- Il livello massimo o minimo di riempimento deve essere rispettato
- Sempre far raffreddare l'olio liquido prima di filtrarlo o sostituirlo
- Gli oli e i grassi metterli in contenitori adeguati (la plastica potrebbe sciogliersi)
- Mai lasciare i secchi pieni per terra dove si passa lavorando
- Eseguire una pulizia accurata
- Indossare guanti e occhiali protettivi quando si utilizzano detergenti sgrassanti (osservare le istruzioni della scheda di sicurezza (SDS)

- Mai lasciare residui di prodotti di pulizia nella friggitrice
- La friggitrice va accesa soltanto quando l'olio ha coperto completamente le serpentine del riscaldamento dell'apparecchio

Come reagire nel caso d'incendio

- Mantenere la calma
- Staccare la spina, mettere a zero il termostato (resettare)
- Chiamare i pompieri. Procedere secondo il principio: chiamare i pompieri, soccorrere i feriti, spegnere l'incendio (se è possibile)
- Mai spostare una friggitrice o una pentola
- Assolutamente mai spegnere con l'acqua
- Far uso di un estintore o una coperta speciale antiincendio. Questi oggetti devono essere a disposizione vicino alle friggitrici

Se i propri tentativi di spegnere l'incendio sono falliti, abbandonare il luogo e aspettare l'intervento dei pompieri.

Obblighi



Divieti



Pericoli



Regole chiare = sicurezza.



Mantenere pulito il pavimento permette di lavorare in modo sicuro.

CFSL