

Selezione nazionale per la 1° Coppa del Mondo del Panettone

Abbiamo i quattro finalisti svizzeri!

Si è tenuta sabato 1° giugno sulla vetta del Monte San Salvatore, la selezione nazionale per la 1° Coppa del Mondo del Panettone che si terrà a Lugano dall'8 al 10 novembre 2019. L'esperta giuria di panettoni, ha esaminato 17 panettoni. «panissimo» ha intervistato alcuni membri della giuria.



Sandra Fogato

Da sinistra: Dir. F. Pellegrini (Funicolare S. Salvatore), L. Danesi, M. Turuani, G. Marina, Avv. Sarah Stadler, B. Bazzoli, R. Porchet, A. Besuschio. Seconda fila: M. Cunsolo, J. Romero, G. Piffaretti, P. Loraschi, M. Pasotti e M. Jäggl (già Dir. Laboratorio cantonale).

Diciassette panettoni su venti, sono stati consegnati di primo mattino presso la Funicolare del Monte San Salvatore a Paradiso. Ad attenderli il Notaio Avv. Sarah Stadler e Mario Jäggl che hanno preso in consegna i prodotti della selezione nazionale per la 1° Coppa del Mondo del Panettone che si terrà a Lugano dall'8 al 10 novembre. Tre artigiani han-

no dovuto rinunciare alla consegna a causa di disguidi dell'ultimo minuto. Su 17, 15 panettoni sono stati consegnati da produttori ticinesi e 2 dalla Svizzera romanda.

La Giuria

Una «giuria» di tutto rispetto è stata convocata per questo importante compito. Tutti grandi esperti di panettoni e lievito madre, si sono riuniti in cima al Monte San Salvatore dove il Dir. Felice Pellegrini ha accolto i partecipanti dell'evento con cortesia e professionalità. La giuria era composta da: Paolo Loraschi (Presidente di giuria), Massimo Turuani (Presidente SMPPC), Roberto Cunsolo (Presidente panificatori milanesi), Robert Porchet (Gran Maestro svizzero), i giudici internazionali Andrea Besuschio (Italia), Beniamino Bazzoli (Italia) e Josè Romero (Spagna) nonché

Marco Pasotti (docente professionale).

La coordinata collaborazione di Giuseppe Piffaretti con Gianluigi Marina, Luca Danesi e Mattia Gorietti (membri del CC SMPPC), ha permesso l'ottimo svolgimento dell'esame. Paolo Loraschi, Massimo Turuani e Matteo Cunsolo sono stati intervistati da «panissimo». Qui di seguito le loro risposte:

Paolo Loraschi, Presidente di giuria

Cosa ci può dire sulla qualità dei panettoni esaminati?

La qualità dei 17 panettoni esaminati è stata buona. I miei colleghi membri della giuria, che vorrei sottolineare era composto da grandi professionisti internazionali, mi hanno comunicato che si sono sorpresi del buon livello qualitativo dei panettoni. Entrando in merito ai

prodotti, si vede che tutti i partecipanti hanno presentato un ottimo prodotto artigianale con caratteristiche sia nella forma che nella struttura differenti ma con note sensoriali molto buone. Si è percepito durante l'esame che alcuni panettoni erano appena stati sfornati e quindi «freschissimi». La freschezza non è però quello che cercano in realtà i membri di giuria durante un esame. Il bouquet aromatico si sviluppa in modo ottimale e completo dopo alcuni giorni dalla cottura, così permette a tutti i nobili ingredienti all'interno del panettone di evidenziare al meglio tutte le loro caratteristiche.

Cosa spinge un artigiano a presentare un prodotto per la Coppa del Mondo?

Secondo me sono diversi i motivi ma quello più importante è sicuramente il voler «crescere». Il profes-

Finalisti svizzeri per la 1° CdMdP

I quattro finalisti svizzeri che parteciperanno alla 1° Coppa del Mondo del Panettone dall'8 al 10 novembre a Lugano, vengono qui riportati in ordine alfabetico:

- Artebianca Sagi, Lugano
- Buletti B.F.B Food SA, Airolo
- Dolce Monaco, Losone
- Poncini Luca e Co., Maggia

sionista analizza il prodotto attuale e poi apporta delle migliorie per poter portare davanti alla giuria un ottimo prodotto.

Quali sono secondo lei le qualità che deve avere un buon panettone?

Come esaminatori suddividiamo grazie a delle schede di apprezzamento del Panettone differenti parametri: l'aspetto esterno, nella forma, volume e colore della cottura. Una valutazione tattile, quando il panettone è ancora nel pirottino di cottura, la leggera pressione deve regalare una sensazione di morbidezza e il prodotto deve tornare subito nella sua forma iniziale. Procediamo dopo la fase del taglio del prodotto, ad esaminare l'aspetto interno: ripartizione e qualità della frutta, colore interno. Attualmente la tendenza è di creare un prodotto con una tonalità che varia dal giallo paglierino fino ad arrivare ad un giallo intenso, grazie all'utilizzo di tuorli d'uova pigmentati, cioè dove l'alimentazione delle galline è curata in modo tale che i tuorli d'uovo hanno un colore rosso intenso. Una delle differenti qualità determinanti di valutazione è l'alveolatura e struttura interna; è qui che possiamo valutare se il prodotto ha subito una corretta fase di fermentazione, gli alveoli devono essere di forma oblunga e ci devono regalare sensazioni di leggerezza. Profumo, masticabilità e reazione in bocca sono punti dove dobbiamo al massimo concentrarci, per percepire fino al minimo dettaglio tutti gli aspetti organolettici che alla fine ci dovrà confermare senza alcun dubbio il sapore del prodotto.

Desidera dare un consiglio ai quattro finalisti della Coppa del Mondo del Panettone?

Sicuramente provare a migliorare ancora il proprio prodotto seguendo eventualmente le indicazioni da parte di Giuseppe Piffaretti. Parliamo di selezione svizzera e desideriamo moltissimo che un nostro collega vinca la Coppa del Mondo del Panettone.

Massimo Turuani, Presidente SMPPC

Cosa ci può dire sulla qualità dei panettoni esaminati?



Gli intervistati (da sinistra): Paolo Loraschi Presidente di giuria, Massimo Turuani Presidente SMPPC e Matteo Cunsolo Presidente panificatori milanesi.

Devo dire che la qualità media è buona. Perlomeno il difetto più marcato, che è quello dei panettoni intrisi di molti aromi impropri, qui non è uscito. Quindi i panettoni che sono stati presentati onoravano tutti per lo meno lo scopo di questa splendida giornata.

Cosa spinge un artigiano a presentare un prodotto per la Coppa del Mondo?

Innanzitutto il termine stesso «Coppa del mondo» significa qualche cosa di elevato, di alto livello e di conseguenza stimola l'artigiano che vuole entrare a far parte di una selezione del genere. E' anche un'occasione unica per potersi mettere a confronto a livello internazionale. Una cosa quindi da non lasciare perdere.

Quali sono secondo lei le qualità che deve avere un buon panettone?

Io ho sempre puntato sulla semplicità del gusto. Quei gusti molto raffinati e molto amabili, che invogliano ad andare avanti a mangiare anche una seconda ed eventualmente una terza fetta. Non bisogna però andare a cercare negli aromi quelle che sono le qualità migliori di un

panettone ma unicamente negli ingredienti di base.

Desidera dare un consiglio ai quattro finalisti della Coppa del Mondo del Panettone?

Il fatto di essere riusciti a qualificarsi è già questo il primo successo. Di non sentirsi comunque arrivati perché in questo caso si alzerà ancora di più il livello dell'asticella. Ci mettiamo nelle mani dei quattro professionisti che rappresenteranno la Svizzera italiana per tenere alto il nome di questa regione.

Matteo Cunsolo, Presidente panificatori milanesi

Cosa ci può dire sulla qualità dei panettoni esaminati?

La qualità è sicuramente molto alta. Sono stati esaminati dei buoni panettoni, fatti bene anche nella cottura e nella scelta degli ingredienti.

Cosa spinge un artigiano a presentare un prodotto per la Coppa del Mondo?

A mettersi in gioco. Qualsiasi tipo di competizione permette sempre di migliorare il proprio prodotto. Quando uno si mette in gioco met-

te anche in dubbio quello che è il suo prodotto: non che non sia buono però capisce che è il momento di confrontarsi con altri professionisti quindi è un momento di crescita.

Quali sono secondo lei le qualità che deve avere un buon panettone?

Un buon panettone deve lasciare quel sapore che mangiata la prima fetta, ti viene voglia di mangiarne una seconda.

Desidera dare un consiglio ai quattro finalisti della Coppa del Mondo del Panettone?

Sicuramente se sono passati attraverso questa selezione sono validi. Prestare sempre attenzione alle materie prime e alla cottura. Per cercare di mantenere il prodotto più morbido, si tende erroneamente nel lasciarlo indietro di cottura trasformandolo in un difetto.

Interviste:
Sandra Fogato

Seguono due pagine fotografiche della selezione nazionale svizzera sulla vetta del Monte San Salvatore.

Galleria fotografica della selezione sviz



Gli esperti di panettoni e lievito madre, membri della giuria, hanno avuto l'importante



La coordinata collaborazione di Gianluigi Marina (sinistra) e Luca Danesi, ha permesso

zera al Monte San Salvatore



compito di valutare i 17 panettoni in vetta al Monte San Salvatore.



l'ottimo svolgimento dell'esame.



Dir. Felice Pellegrini (Funicolare San Salvatore) e Giuseppe Piffaretti coordinatore dell'esame.

Direttive per una buona prassi procedurale

Solo per i membri della PCS

In futuro le «Direttive per una buona prassi procedurale» saranno accessibili solo ai membri della PCS. Il Congresso deve ora approvare l'obbligatorietà.

All'inizio del 2019 l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha approvato le Direttive per una buona prassi procedurale (DBPP) per il nostro settore. Parallelamente al processo di consultazione è diventato inevitabile un adattamento del sistema, poiché il software esistente non può più essere mantenuto in modo sicuro, ma è stato necessario colmare le lacune anche per quanto riguarda la protezione dei dati. Il nuovo sistema permette all'utente di richiamare e modificare i contenuti su tutti i terminali disponibili (PC, tablet, smartphone).

Richieste di aiuto da parte delle aziende

Con il passaggio da una normativa statica a una dinamica, è necessario che la persona responsabile della sicurezza alimentare e i responsabili della sicurezza delle aziende siano informati il più rapidamente possibile. Che si tratti di diritto alimentare o di diritto del lavoro – gli organi esecutivi presuppongono che le linee guida del settore siano disponibili nelle aziende. A causa delle reazioni e delle richieste di aiuto da parte dei membri negli ultimi mesi, si nota che gli organi di esecuzione sono diventati più severi. Solo grazie alle linee guida esistenti è stato possibile creare in modo rapido e sostenibile un concetto su misura per l'azienda.

Soluzione ideale

Da non dimenticare sono le esigenze dei clienti che, nell'interesse dell'azienda, richiedono ai fornitori un autocontrollo ben documentato sulla base delle linee guida delle DBPP. «Le soluzioni settoriali forniscono certezza del diritto, sono la soluzione ideale e alleviano le aziende da un sacco di lavoro e rabbia», ha detto Daniel Jakob, esperto della sicurezza presso la PCS.

Tassa annuale 2019

Nel 2019, il costo per la soluzione settoriale si presenta così:

- Piccola impresa: 100 CHF (tariffa unica di collegamento MSSL 550 CHF, DBPP 100 CHF).
- Media impresa: 150 CHF (tariffa unica di collegamento MSSL 750 CHF, DBPP 150 CHF).
- Grande impresa: 200 CHF (tariffa unica di collegamento MSSL 1100 CHF, DBPP 200 CHF).

Oggi c'è uno sconto del 25% sulla quota annuale se l'azienda utilizza entrambe le soluzioni. Una tassa annuale viene pagata per intero, l'altra solo a metà.

Tassa annuale dal 2020

Dal 2020 si presenterà così (MSSL e DBPP):

- Piccola impresa 0–9 collaboratori: 150 CHF.
- Media impresa 10–49 collaboratori: 350 CHF.
- Grande impresa 50–99 collaboratori: 550 CHF.
- Grande impresa da 100 collaboratori: 750 CHF.

Viene addebitata una commissione d'attivazione (una tantum), sull'importo della quota annuale. La quota di attivazione si applica solo ai membri che non sono ancora connessi. Se si desiderano altri accessi, vengono richiesti 50 CHF a seconda della posizione/filiale. Il costo si applicherebbe a entrambe le soluzioni. Le imprese familiari (esclusi dipendenti e apprendisti) non sono soggette alla MSSL. Inoltre, questo vale per le aziende che hanno un premio LAINF inferiore allo 0,5%. In questo caso la MSSL è facoltativa mentre è obbligatoria per i membri la DOG. In futuro, la linea guida delle DBPP sarà accessibile solo ai membri della PCS che contribuiscono a finanziare questo strumento con la loro quota associativa.

Daniel Jakob / sf

«Fornaio» e «Confiseur»

I loghi garantiscono la qualità

I loghi Fornaio e Confiseur sono conosciuti a livello nazionale da grandi e piccini. Garantiranno in futuro la qualità. Il Congresso dovrà approvare l'accordo.

Lo scorso febbraio il Comitato centrale ha approvato il nuovo accordo settoriale per i panettieri-confettieri svizzeri. Chiunque soddisfi in futuro le condizioni stabilite può utilizzare i loghi Fornaio e Confiseur. Questa protezione del marchio si basa sulla legislazione Swissness. I loghi verranno applicati su tutti i prodotti realizzati a mano con materie prime provenienti dalla Svizzera. L'obiettivo è quello di promuovere e proteggere i panettieri-confettieri. Il diritto d'uso viene a cadere se l'accordo settoriale non viene rispettato.

cv/sf



Editoriale del Congresso

Una solida base per la nostra associazione

L'attuale mercato è Impegnativo e si modifica giornalmente. Questo richiede alla PCS di reagire velocemente e in modo molto flessibile. La politica e la comunicazione hanno acquisito un'importanza considerevole negli ultimi anni. I temi diventano sempre più nazionali, globali, con ciò più complessi. Questo richiede un alto livello di conoscenza del dossier e un corrispondente dispendio di tempo per le persone in gruppi d'associazione responsabili. Inoltre l'associazione conta sempre meno membri. Un po' di anni fa erano ancora più di 2000 aziende paganti, oggi circa 1400. A lungo termine saremo solo ancora ca. 1000 membri. Così si riducono le risorse finanziarie e anche di personale. L'associazione e le nostre strutture sono troppo ingombranti, troppo grandi e troppo vecchie. Per questo il Direttivo PCS ha deciso di inserire il processo di riorganizzazione. Durante due anni si è lavorato intensamente con tutte le regioni coinvolte e con i vari

gruppi interessati. Hanno analizzato e talvolta hanno discusso in modo deciso ma sempre leale per trovare dei compromessi. Il risultato ci convince e ci riempie di orgoglio. È un lavoro comune per un fondamento solido della nostra futura associazione, che possiamo presentare ai nostri delegati al Congresso di quest'anno. «Noi» significa, l'organizzazione strategica provvisoria con il Comitato direttivo della PCS e il CdA della Scuola Professionale Richemont, così come il CdA della Richemont Dienstleistung SA, il Comitato centrale e il gruppo di gestione sono convinti, che con un Sì deciso facciamo un passo importante, uniti e rafforzati andiamo verso un ottimo futuro. È un segnale molto forte per noi e per i nostri membri. Diciamo di Sì per il rinnovamento! La nostra ricetta per il successo è: coraggio, tenacia, passione e unità!

Silvan Hotz, Presidente
Urs Wellauer, Direttore / ap

Progetto di riorganizzazione «Reload»

Riguarda il futuro dell'associazione

Il Congresso di quest'anno passerà probabilmente alla storia della panetteria-confetteria svizzera e sarà notato anche al di fuori della categoria. Il futuro dell'associazione è nelle mani dei delegati che avranno il compito di decidere se attuare il progetto di riorganizzazione «Reload».

Se i delegati presenti al Congresso di Berna il 18 giugno adotteranno il progetto di riorganizzazione «Reload», in futuro ci sarà un solo Comitato strategico: la Direzione e il Comitato centrale PCS saranno riuniti nel nuovo Comitato centrale. I 15 candidati per l'elezione al Congresso sono: Silvan Hotz Presidente, Martin Schnyder Finanze, Lisa Frunz Vendita, Peter Signer Formazione produzione, Dominik Frei Assicurazioni, Edgar Ehrbar CCL, Elias Läderach CI grandi imprese, Jean-François Leuenberger Romania, Wilhelm Ohnmacht Romania, Manfred Hasler Berna-Soletta, Barbara Richner Basilea-Argovia, Franz Willi Svizzera centrale, Peter Lyner Zurigo-Sciaffusa, Roland Rüber Svizzera orientale, Daniel Ricigliano Ticino.

Il nuovo Comitato centrale deciderà sulle strategie. Inoltre, ci saranno altri organi strategici, comprese le Commissioni, ora anche un Comitato esecutivo e un Comitato finanziario (con membri parzialmente esterni). La direzione è operativa e comprende il Dir. della PCS Urs Wellauer, che dirige l'associazione, il Dir. della Richemont Reto Fries e Claudia Vernocchi, responsabile della comunicazione. I delegati del Congresso decideranno sugli statuti, eleggeranno i membri del Comitato centrale e approveranno i conti.

Gli obiettivi

L'obiettivo di questo processo di riorganizzazione è utilizzare le sinergie tra la PCS e la Scuola Professionale Richemont, per creare strutture associative più snelle e più agili e quindi per ridurre le risorse finanziarie e umane. Perché questo processo di riorganizzazione? Il mercato più duro sta cambiando sempre più velocemente. I dirigenti dell'associazione a livello nazionale ma anche a livello cantonale sono ne-

cessari: significa agire per reagire il meno possibile. Ciò richiede un'azione rapida, flessibile e competente da parte dell'associazione e della Scuola professionale. Le questioni sempre più complesse a livello politico richiedono competenze adeguate e il tempo necessario per familiarizzare con le questioni. Il numero in calo di membri non rende facile trovare persone impegnate nell'associazione. L'associazione è diventata troppo grande per poco più di 1400 membri paganti, 10 anni fa erano ancora 2000. Abbiamo troppo poche risorse finanziarie ma anche meno risorse umane disponibili che continueranno a diminuire. Le strutture dell'associazione devono essere adattate alla situazione attuale.

Il Comitato centrale è convinto del progetto Reload

L'organizzazione transitoria PCS, Richmond e la maggioranza del



Comitato centrale sono convinti del progetto «Reload». «Non possiamo cambiare la direzione del vento ma possiamo orientare le vele», cita il Presidente della PCS Silvan Hotz, prendendo spunto dal filosofo greco Aristotele per l'attuale associazione e situazione di mercato.

cv/sf

Maggiori informazioni

L'organigramma e maggiori informazioni inerenti il progetto di riorganizzazione «Reload» si possono trovare sulle pagine 9 come pure nell'editoriale sul Congresso a pagina 60.

I 30 anni della Famiglia Seminara

Alla Sagra di Massagno del 1° giugno, la Panetteria-Pasticceria Famiglia Seminara Sagl ha festeggiato il suo 30° anno d'attività, offrendo ai presenti un dolce con una base alla mousse di fragole di 600 porzioni.

La storia

Fondata da Angelo Seminara e Franco Terzaghi nel 1989 (Seminara e Terzaghi SA – Lugano), passa nelle mani di Angelo dopo il pensionamento del socio nel 1994 (Dell'Angelo – Massagno). Il figlio Simone segue le orme del padre e dopo avere effettuato un anno d'apprendistato come panetterie-pasticciere a Lucerna, rientra in Ticino per motivi familiari, conseguendo il diploma AFC presso l'azienda del



Angelo Seminara, Simone e la moglie Tamara per i 30 anni d'attività.

padre. Nel 2008 Angelo passa ufficialmente l'azienda a Simone collaborando ancora parzialmente. Nel

2011 Simone e la moglie Tamara cambiano il nome dell'attività in Famiglia Seminara Sgl. sf

Daniel Ricigliano – panettiere-confettiere

Il Canton Ticino presenta il candidato regionale

Il Comitato cantonale della Società Mastri-Panettieri-Pasticcieri Confettieri (SMPPC) presenta il proprio candidato per il nuovo Comitato centrale nella persona di Daniel Ricigliano. I membri del Congresso PCS avranno l'ultima parola.

Il Comitato cantonale della SMP-PC presenta il proprio candidato per il nuovo Comitato centrale. Sarà naturalmente il Congresso nazionale PCS che avrà l'ultima parola il prossimo 18 giugno a Berna. «panissimo» ha rivolto alcune domande a Daniel Ricigliano.

Quali sono i motivi per il quale si è reso disponibile come rappresentate regionale per il Ticino?

Grazie alla pluriennale esperienza con la formazione degli apprendisti, al ruolo di Ispettore di tirocinio e alla mia azienda, ho potuto toccare con mano la realtà ticinese. Anche la

tonali. Vorrei portare al nuovo Comitato centrale, grazie anche alla familiarità con la lingua tedesca, la voce del Ticino come mio padre ha fatto per svariati anni.

In modo particolare, dove si impegnerà maggiormente?

Il mio ruolo sarà quello oltre a portare le proposte del Comitato cantonale, quello di impegnarmi affinché l'artigianato venga rappresentato al meglio. Proteggere il nostro lavoro è fondamentale soprattutto nel nostro cantone dove siamo confrontati con una realtà molto differente rispetto ad altri cantoni.

Che desiderio ha per i membri della sua associazione?

Che i temi siano comuni e che si possano portare avanti celermente e in modo snello come previsto anche dal nuovo progetto Reload.

Qual è il suo prodotto preferito nel nostro settore?

Il panettone. Questo prodotto racchiude tantissime variabili tra cui il lievito madre, che necessita una costante supervisione e cura al fine di ottenere un'eccellente panettone. Queste grandi difficoltà nel realizzarlo danno nel contempo molte soddisfazioni.

» «Vorrei portare al nuovo Comitato centrale la voce del Ticino come mio padre ha fatto per molti anni».

stretta collaborazione con i miei colleghi che fanno parte del Comitato cantonale, mi ha permesso di conoscere meglio le dinamiche all'interno della nostra associazione. Ho già avuto modo di confrontarmi con dei colleghi oltre Gottardo per quanto riguarda la «ÜK Referent» che mi ha consentito di conoscere in modo più ampio le altre realtà can-



cv/sf

Daniel Ricigliano dovrà essere eletto dai membri del Congresso PCS.

Daniel Ricigliano

- Nato il 10.10.1977
- Coniugato
- 3 figlie
- Capo della Pasticceria Ricigliano SA a Lugano
- AFC Impiegato di commercio
- AFC panettiere-confettiere
- EPS Esame professionale superiore
- Tipo 1 Certificato di gerenza
- Ispettore di tirocinio
- Perito d'esame
- Membro della Commissione dell'Istruzione professionale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri
- Responsabile dei Corsi interaziendali
- Rappresentante per il Canton Ticino dei Corsi interaziendali presso la Scuola Professionale Richemont a Lucerna

Candidati proposti per il nuovo CC

- Al Congresso va l'ultima parola. I candidati proposti per il nuovo Comitato centrale dovranno essere eletti dai membri del Congresso nazionale PCS il prossimo 18 giugno a Berna.
- Dominik Frei, Assicurazioni
 - Edgar Ehrbar, CCL
 - Elias Läderach, CI grandi impr.
 - Jean-François Leuenberger, Romandia
 - Wilhelm Ohnmacht, Romandia
 - Manfred Hasler, Berna-Soletta
 - Barbara Richner, Basilea-Argovia
 - Franz Willi, Svizzera centrale
 - Peter Lyner, Zurigo-Sciaffusa
 - Roland Räber, Svizzera orientale
 - Daniel Ricigliano, Ticino
 - Silvan Hotz, Presidente
 - Martin Schnyder, Finanze
 - Lisa Frunz, Vendita
 - Peter Signer, Formazione - produz.