

Gianluca Mollo – pasticcere

Amore e passione per la professione

Nel pittoresco paese di Carona, tra le cime del Monte San Salvatore e del Monte Arbostora, si trova il Laboratorio San Giorgio di Gianluca Mollo e Ugo Klainguti. «panissimo» ha intervistato Gianluca.



Pochi mesi sono passati da quando il pasticcere Gianluca Mollo è entrato a far parte della Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino (SMPPC). Da subito ha dimostrato oltre che all'amore e alla passione per la professione, un grande senso di appartenenza all'associazione. Con il socio Ugo Klainguti ha realizzato il suo grande sogno: avere un laboratorio di pasticceria tutto suo. Da qui il nome dell'attività «Laboratorio San Giorgio GmbH». La società è stata costituita ad inizio anno. «panissimo» ha colto l'opportunità per intervistarlo.

«Far parte di un'associazione con validi professionisti è per me un grande traguardo.»

Cosa le piace in modo particolare del suo lavoro?

In primis la creatività. Il fatto di poter far nascere qualcosa di buono e straordinario e che faccia stare bene la gente dando buon umore con solo pochi semplici ingredienti: uova, zucchero, burro e farina. Ogni volta che preparo un dolce penso sempre al cliente che ha scelto me per poter festeggiare un evento o semplicemente chiudere un pasto con qualcosa che gli da piacere e con cui vuole strabiliare i suoi commensali. Questa è la cosa che più mi piace.

Dove e quando nasce la passione per la pasticceria?

Il mio primo dolce l'ho preparato a 5 anni. Mi chiudevo in camera mia per non farmi scoprire e facevo esperimenti. Mia mamma aveva un'enciclopedia di cucina che sfogliavo tutti i giorni e i volumi dei dolci erano quelli più consumati. Non sapevo ancora leggere ma c'era-

Gianluca Mollo produce i suoi panettoni con il lievito madre, che «rinfresca» da quando era un ragazzo.

no le foto «passo passo» delle ricette, così ho preparato un cestino con un'arancia e dentro avevo messo dei biscotti sbriciolati, del cioccolato, della macedonia di frutta e della panna montata. Credo che da quel momento in poi non ci sia mai stato un giorno in cui non abbia pensato ai dolci.

«Un buon prodotto deve rispettare le aspettative del cliente, bisogna quindi dare il massimo.»

Cosa non deve mancare al pasticciere?

Semplicemente due cose: materia prima eccellente e tanta passione per questo lavoro.

Quali caratteristiche deve avere un buon prodotto?

Sicuramente deve rispettare le aspettative del cliente che ha commissionato il dolce, quindi bisogna dare il massimo. Io credo che con l'esperienza, l'amore e le materie prime d'eccellenza si ottenga un ottimo prodotto. Deve essere di bell'aspetto (si mangia prima con gli occhi) e soprattutto deve essere molto piacevole al gusto e all'olfatto. Il primo assaggio dovrebbe far tornare alla mente di chi lo mangia, un ricordo piacevole della sua vita, solo così credo che sia davvero un buon prodotto.

Che cosa significa per lei far parte di un'associazione di categoria professionale?

Far parte della SMPPC per me è un gran traguardo. Fai parte di un'associazione di validi professionisti del settore con cui puoi condividere idee, esperienze e opinioni e far tesoro di ogni cosa. Io credo che nella vita nessuno sia mai arrivato... c'è sempre da imparare.

Quale riscontro ha avuto presso la sua clientela, dopo aver ricevuto l'autorizzazione all'uso del Marchio di qualità della SMPPC?

I lievitati sono stati i primi prodotti che ho commercializzato nel mio laboratorio. «Rinfresco» il mio lievi-



Una delle prelibatezze di G. Mollo: mousse agli agrumi con all'interno una gelée ai lamponi, un biscuit al cacao senza farina e una glassa ai lamponi.

to madre da quando ero un ragazzo. Mi segue ovunque anche in vacanza. Il panettone per me è il re della pasticceria e da quando ho ricevuto il Marchio le vendite sono triplicate. Da allora ho sempre spiegato a ogni

singolo cliente cosa significa avere il Marchio di qualità e sebbene molti lo conoscessero già, i clienti apprezzano molto questa spiegazione e sono molto più felici e sicuri di acquistare un prodotto che rispetti de-

terminate caratteristiche.

Di cosa va particolarmente fiero?

Sono estremamente fiero della mia clientela che continua a scegliermi e a consigliarmi. Di avere una persona al mio fianco che mi appoggia e mi sostiene in tutte le mie decisioni. Senza Ugo Klainguti probabilmente questo dipinto, che è la mia vita e la mia passione, sarebbe solo una tela bianca.

Ha un simpatico aneddoto da raccontarci?

In realtà sì. Mi capita spesso, praticamente ogni volta che taglio una mia torta o faccio degustare un mio dolce (soprattutto quando faccio parte degli invitati), di mettermi in un angolino e osservare la gente che lo assaggia. Cerco di captare dagli sguardi o dalla lettura delle labbra cosa pensano. I primi attimi in cui si mette il dolce in bocca dicono secondo me mille parole, più di un libro – che siano esse positive o negative. La mimica di un viso appagato o deluso è più sincero di una bocca che magari ti dice che il dolce è buono solo per farti piacere.

Tre qualità che vedono in lei gli amici?

Molta creatività, passione e professionalità.

Qual è il suo motto?

Volere è potere.

Quali sono i suoi hobby?

Bella domanda... a parte la pasticceria che è praticamente il mio hobby preferito, ogni tanto vado in mountain bike.

Si è messo in gioco partecipando alla selezione nazionale per la 1° Coppa del Mondo del Panettone. Cosa si sente di dire ai 4 finalisti svizzeri?

È una bella sfida. Io credo che i finalisti svizzeri della Coppa siano dei grandi professionisti. Dovranno mettersi in gioco con altrettanti professionisti del settore soprattutto dalla vicina penisola. Penso che con tenacia, amore e voglia di vincere si possa raggiungere un buon posto sul podio... «FORZA SVIZZERA!»

Intervista:
Sandra Fogato



Pan di Spagna con bagna al Rum e vaniglia, crema leggera alla vaniglia e frutti di bosco con foglie d'ulivo.

Revisione della legge sulle derrate alimentari

Inutile e sbagliata

La Confederazione ha messo in consultazione la revisione della legge sulle derrate alimentari (Stretto3). Nella sua prima riunione, il nuovo comitato centrale ha approvato la risposta della PCS. La relativa presa di posizione è stata inviata la scorsa settimana.

«L'industria alimentare è nuovamente confrontata con la revisione di un pacchetto di leggi motivata prevalentemente dall'adeguamento al diritto UE», scrive il direttore della PCS nella presa di posizione. Va precisato in questa sede che non è necessaria un'equivalenza con il diritto UE nel settore della panetteria-confetteria artigianale. Per le nostre aziende questo comporta solo un notevole onere supplementare. Inoltre, i regolamenti UE – così come sono presentati – non sarebbero proprio facile da usare. Urs Wellauer attira anche l'attenzione sui vari valori indicativi riguardanti l'acrilammide: il colore dei prodotti da forno

è equiparato contemporaneamente ad un quantitativo maggiore o minore di acrilammide, «cioè che secondo noi è sbagliato, poiché si devono soddisfare diversi presupposti prima che si formi l'acrilammide».

Il direttore della PCS ha chiesto il mantenimento della proporzionalità e di dare grande importanza alla facilità d'uso. Invece di favorire un aumento degli oneri amministrativi da parte delle autorità, occorre sottolineare quanto segue: «Ricordare la responsabilità del distributore, il quale può mettere sul mercato solo derrate alimentari sicure, indipendentemente dalle dimensioni dell'azienda!»

cv/as

Prima riunione del nuovo CC



Claudia Vernocchi

Daniel Ricigliano, membro del CC et rappresentante del canton Ticino (3° da dr.).

In giugno, il congresso PCS, tenutosi a Berna, ha approvato le nuove strutture dell'associazione e nominato i membri del nuovo comitato centrale (CC). Subito dopo la nomina, si è svolta una prima riunione costitutiva. Il 18 e 19 agosto sono poi iniziati i lavori veri e propri con la prima riunione del nuovo CC dopo il congresso: il CC si è occupato degli affari in corso sotto la direzione

di Silvan Hotz, presidente della PCS, ha discusso fra l'altro della comunicazione e dell'ulteriore procedura da seguire in quest'ambito ed è stato introdotto alla strategia e alla politica dell'associazione.

cv/as

Una galleria di foto e il testo «CC in breve» li trovate su www.swissbaker.ch/panissimo.

Non farsi prendere in ostaggio

«Da anni lottiamo in tutti i modi contro gli intenti dei cosiddetti guru dell'alimentazione», commenta il direttore della PCS Urs Wellauer nell'affrontare la trattativa zucchero e sale dinanzi al comitato centrale. È vero che la questione della tassa sullo zucchero non è più attuale per il momento, ma si stanno perseguendo altri sforzi, in particolare per ridurre notevolmente il consumo di zucchero e sale in Svizzera. La PCS non sottoscriverà la dichiarazione di Milano. «In tal modo saremo tenuti volontariamente a seguire la strategia dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV)», ha dichiarato Urs Wellauer sottolineando inoltre: Vedere «panissimo» N° 16 Sul tema «Sale e zucchero», Nutri-Score.

cv/as



Assoggettamento delle aziende industriali

Ora la rete inizia a funzionare

Le prescrizioni speciali per le aziende industriali, adottate oltre 60 anni, vanno abolite. È quanto chiede Werner Luginbühl, consigliere agli Stati bernese PBD, in un intervento approvato dal Consiglio federale.

L'articolo con le prescrizioni speciali per le aziende industriali contemplato nella legge sul lavoro e adottato più di 60 anni fa, risale a un'epoca in cui esistevano ancora differenze sostanziali tra aziende industriali e aziende artigianali. «All'inizio degli anni Settanta, assoggettare le 'fabbriche' a disposizioni più severe e a prescrizioni speciali sulla base di criteri tecnici aveva senso», dichiara il consigliere agli Stati Werner Luginbühl nel suo intervento. Ma ai giorni nostri questa differenza di trattamento non è più giustificata. Lo scopo originario, che era di proteggere

meglio la salute dei dipendenti delle aziende industriali, è ormai superato. Nonostante le elevate esigenze tecniche, la copertura assicurativa è garantita senza lacune anche nelle aziende artigianali.

Il Consiglio federale ha accettato la mozione del consigliere agli Stati Werner Luginbühl. Occorre ora creare delle alleanze per sostenere questa richiesta, ha affermato il direttore della PCS Urs Wellauer dinanzi al comitato centrale. Il tema è fra l'altro oggetto di discussione anche in seno all'Unione svizzera delle arti e mestieri (USAM).

cv/as

Calendario del gusto 2020 – una propria attrazione

Molte attraenti immagini con prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria, saranno una vera e propria attrazione mese dopo mese nell'edizione del 2020. Ogni membro della PCS con un ordine di almeno 100 calendari, riceverà gratuitamente 400 cartoline.

Il responsabile del progetto Daniel Jakob e l'esperto fotografo di prodotti alimentari Markus Vögeli hanno fatto ancora una volta un ottimo lavoro per la 77° edizione del «Calendario del gusto». Le immagini dei prodotti avvicinano lo spettatore alla diversità e al valore della panetteria-pasticceria-confetteria. Come sempre, il calendario contiene anche ricette di cucina illustrate. Non c'è pubblicità più attraente ed economica per un panificio o per una confetteria.

400 cartoline gratuite

Ogni azienda riceverà gratuitamente una scatola da 400 cartoline (8 da 50 pezzi) per ordini di almeno 100 calendari. Le cartoline sono ideali per brevi saluti scritti a mano, per una consegna, come biglietto di ringraziamento ai clienti o come segnaposto nel Tea-Room.



PCS/sf Tre esempi del «Calendario del gusto» con il logo aziendale.



Le cartoline si possono utilizzare per una consegna, come biglietto di ringraziamento ai fedeli clienti, per brevi saluti o segnaposti nel Tea-Room.

Ordinazioni

Un modulo per l'ordine del «Calendario del gusto» verrà inviato per posta a tutti i membri della PCS. Gli ordini possono essere effettuati anche online all'indirizzo: www.genusskalender.ch.

Simon Nussbaum del promo-shop sarà lieto di aiutarvi per qualsiasi domanda sull'ordinazione o sulla stampa:

genusskalender@swissbaker.ch, Tel. 031 388 14 00.

«Progetta il tuo futuro»

È attivo il nuovo sito web «Progetta il tuo futuro». Dopo un lifting il sito si presenta accattivante, chiaro e moderno. Descrizioni e video offrono agli interessati una panoramica completa della vita quotidiana delle professioni di panettiere, pasticcere, confettiere e del commercio al det-

taglio. Molti i documenti utili da scaricare tra cui la domanda di candidatura. Vengono anche illustrate le possibilità di perfezionamento, di soggiorni all'estero e sul lavoro dell'istruttore professionale. [gue/sf](http://www.forme-deine-zukunft.ch/it)

www.forme-deine-zukunft.ch/it



Daniel Eichenberger – Presidente del CdA della Pistor SA da 100 giorni

Non possiamo dormire sugli allori

Il pasticcere bernese Daniel Eichenberger è stato eletto successore di Willi Suter durante l'Assemblea generale della Pistor a maggio. «panissimo» gli ha chiesto come ha vissuto queste prime settimane e come guarda al futuro.

Signor Eichenberger, in maggio è stato eletto Presidente del Consiglio di amministrazione (CdA) della Pistor. Come si trova?

Mi trovo molto bene. Il lavoro come Presidente del CdA è impegnativo, emozionante e mi piace.

Quali sono state le reazioni dopo la sua elezione?

Molto positive. Ho ricevuto numerose congratulazioni da colleghi professionisti che mi hanno ringraziato per essermi reso disponibile per il settore.

«Per me è importante mantenere l'eccellente cultura aziendale, lo spirito cooperativo e le radici nel settore.»

Sono state formulate anche delle aspettative?

Aspettative concrete non ne sono state formulate, ma naturalmente sono a conoscenza di quelle delle varie parti interessate. Il mio compito è quello di analizzarle e svilupparne il maggior numero possibile.

E' in carica ormai da ca. 100 giorni. Che cosa è successo dopo la sua elezione?

Molto. La Pistor è dinamica e c'è sempre tanto da fare. Oltre agli incontri settimanali con Markus Lötscher, il periodo iniziale è stato naturalmente caratterizzato da varie conversazioni per conoscere meglio alcune aree e progetti.

Quali aspettative ha di se stesso?

Desidero svolgere pienamente tutti i compiti che accompagnano la mia funzione guida nel Consiglio di amministrazione, come collegamento tra lo stesso e la direzione – da un lato – e come interlocutore CEO,

dall'altro. Per me è importante mantenere l'eccellente cultura aziendale, lo spirito cooperativo, le radici nel nostro settore e quindi anche la concretezza.

Quali sono quelle per i membri del Consiglio d'amministrazione?

Mi aspetto che tutti i membri del CdA si occupino di questioni di attualità e contribuiscano con le loro diverse competenze. Il CdA ha sempre svolto e svolgerà il suo compito in modo esemplare.

E la gestione operativa?

Continuerà a lavorare con determinazione nella storia di successo della Pistor e condurre l'azienda in un futuro vincente. Le esigenze di un'azienda moderna sono cambiate. Non possiamo riposare sugli allori, il cambiamento è un compagno costante. Ma sono convinto che le persone giuste sono nella corretta posizione per guardare al futuro con fiducia.

Da 1 a 10, che voto si sente di dare oggi alla Pistor?

Non desidero dare un voto in questo momento. Ciò equivarrebbe a una valutazione da parte del mio predecessore e della Direzione senza averne discusso prima con loro. D'altra parte, un'azienda come Pistor, è stratiforme per essere valutata con un unico voto. Ma posso dirvi che Pistor procede molto bene. Ci sono aree in cui siamo assolutamente al top ma possiamo e vogliamo migliorarne alcune altre.

Quali sono le sfide più grandi?

Negli ultimi anni abbiamo sempre avuto molto successo. Non sarà facile, e non è certo scontato, ottenere questo risultato nei prossimi anni. Vedo sfide, per esempio, nelle strategie ma anche nello sviluppo organizzativo in generale.

Dove vede delle probabilità?

In sostanza, ogni sfida è un'opportunità, anche se a prima vista non appare come tale. Considero la trasformazione digitale come un buon esempio. Il progetto manageriale e i metodi di lavoro sono diversi, il che rappresenta per noi una grande sfida. Possiamo costruire qualcosa per il futuro e creare una vantaggiosa competitività per l'intera azienda.

Quali progetti o argomenti sono attualmente in corso?

È stato messo in funzione il centro gestione merci. L'inizio ha avuto successo senza grandi complicazioni. Ora si tratterà di farne pieno uso. In seguito, saranno avviati vari progetti di digitalizzazione.

«Obiettivo Pistor: continuare a crescere in modo sostenibile per rimanere un partner affidabile.»

Quali sono i vostri obiettivi a medio-lungo termine?

Vogliamo mantenere o aumentare leggermente le vendite nel settore dei prodotti da forno. Non si tratta di un compito facile, in quanto è noto che le panetterie sono sempre meno numerose. Vogliamo continuare a crescere nella gastronomia. Vediamo una potenziale collaborazione con il nostro partner Cosanum nel settore dei prodotti per la cura di case di riposo, case di cura e ospedali con soluzioni logistiche e servizi completi. L'obiettivo è quello di continuare a crescere in modo sostenibile per rimanere anche in futuro un partner affidabile nel nostro settore.

Cosa la distingue dal suo predecessore Willi Suter?



Hulbert Koch

Daniel Eichenberger (BE).

Ci sono molte differenze. Tutte le persone sono uniche e questa è una buona cosa. Non cercherò di fare tutto come ha fatto il mio predecessore. Non sarebbe autentico e certamente non credibile. Willi ed io abbiamo valori molto simili in alcune cose ed è per questo che abbiamo avuto un'ottima collaborazione. Ma ci sono state anche differenze nell'attuazione e nell'approccio di alcuni argomenti – come è noto, ci sono molte strade che portano a Roma.

Amministratore delegato, proprietario della Confiserie Eichenberger a Berna, famiglia e nuovo Presidente del CdA della Pistor. Come si fa a conciliare il tutto?

A volte si adatta bene altre volte no. Il sostegno di mia moglie è importante. Organizza la maggior parte della vita familiare – senza di essa non sarebbe stato possibile. Fortunatamente nella mia azienda posso contare su dipendenti molti bravi di lunga data che mi permettono di stare lontano dall'attività per un periodo più lungo e trascorrere il tempo necessario per la Pistor.

Intervista:
Claudia Vernocchi/sf

Campagna sulla demenza #deltuttopersonale

Prosegue l'iniziativa «Sferruzziamo contro la smemoratezza»

La campagna sulla demenza #deltuttopersonale condotta lo scorso anno da Pro Senectute e Alzheimer Svizzera in collaborazione con le panetterie e pasticcerie artigianali è stata un successo. E adesso si riparte! Chiunque fosse interessato può iscriversi già ora.

«La campagna sulla demenza #deltuttopersonale «Sferruzziamo contro la smemoratezza» è stata molto apprezzata sia dai clienti delle panetterie e pasticcerie che dal pubblico», dichiara soddisfatta la responsabile dell'iniziativa Nicole Steffen di Pro Senectute Svizzera. Durante la giornata d'azione, il 22 gennaio 2019, oltre 400 panetterie e pasticcerie in tutta la Svizzera hanno distribuito più di 60 000 fascette anticottatura ai clienti che hanno acquistato un caffè da asporto, sensibilizzandoli sul tema della demenza e sulle sue conseguenze per la vita di tutti i giorni.

» Le fascette, realizzate e decorate a mano con amore, hanno emozionato chi le ha ricevute.



Pro Senectute

Campagna #deltuttopersonale: le fascette anticottatura e la Memo-Box sensibilizzano la clientela su come rapportarsi con la demenza nella quotidianità.

L'obiettivo

Attualmente in Svizzera vivono circa 151 000 persone affette da demenza. Stando alle previsioni, entro il 2040 il loro numero raddoppierà. Spesso però non si sa bene come rapportarsi con la malattia nella quotidianità. Proprio a questo punta la campagna: tramite il sito e la Memo-Box (scatola con schede informative) fornisce consigli importanti su come comportarsi con le persone colpite da demenza, ad esempio quando si deve avviare un'interazione con loro. L'intuitiva Memo-Box può essere collocata negli spazi di vendita, ovunque si entri in contatto con i clienti.

Anche la risonanza mediatica è stata positiva, con oltre 100 contributi nelle tre regioni linguistiche – dal lancio presso la casa delle generazioni a Berna, a settembre, fino al fatidico 22 gennaio. Fra articoli, post e like, l'impegno dei partecipanti ha ricevuto il meritato risalto. Esaminando la campagna dell'anno scorso, Pro Senectute ha tratto due conclusioni. Le fascette, realizzate e decorate a mano con amore, hanno emozionato chi le ha ricevute. Questo, insieme al contatto diretto con il personale di vendita, ha contribuito a rendere particolarmente efficaci la campagna e i messaggi veicolati.

Il 22 gennaio

Già da luglio giovani e anziani sono di nuovo all'opera per realizzare fan-

tasiose creazioni che il 22 gennaio 2020 verranno distribuite gratuitamente a chi acquisterà un caffè da asporto (fino a esaurimento scorte).

» Le panetterie e pasticcerie sono invitate ad aderire nuovamente all'iniziativa.

Le panetterie e pasticcerie sono invitate ad aderire nuovamente all'iniziativa. Pro Senectute ha ampliato la rosa dei possibili partecipanti. Oltre alle aziende artigianali del nostro settore, ora possono aderire ad esempio anche caffè, chioschi e

stazioni di servizio. Tutti gli esercizi commerciali aderenti saranno pubblicati a breve sul sito di Pro Senectute.

com/cv

Info e iscrizioni

Per le panetterie e pasticcerie interessate, la partecipazione all'iniziativa #deltuttopersonale è gratuita. Viene fornito tutto l'occorrente (manifesti, fascette e relativi dispenser ecc.) una settimana prima dell'inizio della campagna. Maggiori informazioni: tel. 044 283 89 71; e-mail info@memo-info.ch; memo-info.ch/partecipare.