

Cambiamenti climatici

Riscaldamento globale: a rischio la pianta del cacao

Secondo alcuni esperti, entro il 2050 il cioccolato potrebbe scomparire dalle nostre tavole. Un potenziale aumento della temperatura di 2 gradi metterebbe a rischio la pianta del cacao.



Chocosuisse

I cambiamenti climatici possono mettere seriamente a rischio la pianta del cacao. Le più importanti multinazionali stanno studiando e sviluppando piante di cacao geneticamente modificate più resistenti agli agenti patogeni che le farebbero ammalare.

Secondo il periodico d'informazione «La Borsa della spesa» dell'Associazione Consumatrici e Consumatori della Svizzera Italiana (ACSI), alcuni esperti hanno previsto che con un potenziale aumento della temperatura di 2 gradi, la pianta di cacao potrebbe essere messa a rischio e scomparire entro il 2050.

Cambiamenti climatici

I climi umidi e tropicali sono il luogo ideale per la crescita della pianta del cacao. A causa dei cambiamenti climatici (piogge sempre più rare, temperature sempre più alte, terreni sempre più secchi), nuovi agenti pa-

togeni hanno modo di far ammalare le piante di cacao. Il rendimento è quindi più basso e i contadini si dedicano pertanto a colture più redditizie.

Importanti investimenti

Le più importanti multinazionali nel settore stanno affrontando il problema investendo milioni di dollari in programmi di sostegno e formazione ai contadini ed in tecniche agricole innovative.

Stanno infatti studiando e sviluppando piante di cacao geneticamente modificate più resistenti agli agenti patogeni.

Paesi coltivatori

I tre paesi più importanti per la coltivazione del cacao sono: la Costa d'Avorio (42,7%), il Ghana (20,5%) e l'Indonesia (6,1%) che hanno prodotto ca. il 69% del raccolto mondiale. L'industria Svizzera ha importato per il proprio fabbisogno l'82% di fave di cacao: 59% dal Ghana e 23% dall'Ecuador.

La «patria» del cioccolato

La Svizzera è considerata a livello mondiale la patria del cioccolato (consumo pro capite nel 2017 di ca. 10,5 kg). Dal bollettino Chocosuisse 2018 (Federazione dei fabbricanti

svizzeri di cioccolato) sull'esercizio 2017, risulta che la Svizzera ha venduto in tutto il mondo più cioccolato che durante l'anno precedente grazie alle esportazioni. La vendita è aumentata del 4,8% per un volume di 127'923 t, raggiungendo così un fatturato di 936 milioni di franchi per l'esportazione e 921 milioni di franchi per le vendite in patria per un totale di 1'857 milioni di franchi. La grande reputazione di cui gode l'industria svizzera del cioccolato in tutto il mondo, si basa su tre pilastri: qualità del prodotto, forza innovativa e tradizione cioccolatiera svizzera, che vengono valorizzati ogni

giorno con molto amore per il mestiere dalle ditte produttrici. Nel 2017, le 18 imprese svizzere hanno occupato in modo fisso mediamente 4608 persone, metà ca. delle quali donne.

Vendita ed esportazione

Le vendite dell'industria svizzera del cioccolato per la Svizzera e l'esportazione, si riassumono nel 2017 in tavolette e piccoli formati (102 958 t), confetteria di cioccolato (42 589 t), articoli per le feste, (8 368 t) couverture (35 862 t) e polveri (954 t). Il 33% di questi prodotti viene venduto in Svizzera e il 67% viene esportato in 152 paesi del mondo. Quest'ultime non vanno però confuse con la più grande fabbricazione di cioccolato di marche svizzere prodotto nelle filiali, nelle società affiliate e società licenziatrici esistenti all'estero.

Sandra Fogato



Chocoma

La pianta del cacao

- Pianta sempre verde alta 6/8 metri ma tenuta a 5/6 metri per facilitarne la raccolta.
- Cresce nella fascia tra il 20° di latitudine a nord e a 20° di latitudine a sud dell'Equatore (clima umido e tropicale).
- Il frutto (baccello di cacao) assomiglia ad un pallone da rugby e pesa ca. 500/600 g.
- Un baccello di cacao lungo 25 cm ca. contiene 25/40 semi.
- Ogni seme ha la forma di una mandorla dal colore che spazia dal bruno violaceo passando attraverso il rosso e il giallo ed è lungo ca. 3 cm.
- Il seme per poter essere utilizzato deve essere sottoposto a diversi processi: fermentazione, essiccazione, tostatura, decorticazione e degerminazione.
- Il più grande paese coltivatore del cacao è la Costa d'Avorio.
- La Svizzera è considerata a livello mondiale la patria del cioccolato.

Corso aerografo con Mario Romani

Lisa Bianchi, pasticciera-confettiera, sta completando l'anno supplementare di panetteria presso la Panetteria-Pasticceria Pellanda Sagl e ha preso parte nei giorni scorsi al corso aerografo con Mario Romani. Ci ha raccontato la sua esperienza:

L'aerografo

A scuola abbiamo avuto la possibilità di frequentare un corso per apprendere le tecniche di base sull'utilizzo dell'aerografo. Mario Romani, aerografista di fama mondiale, ci ha mostrato lo strumento per comprenderne il funzionamento. In seguito ci ha fatto fare un test d'entrata, per metterlo a confronto a fine giornata. Durante il corso abbiamo appreso diverse tecniche. Io e altri miei compagni frequentando l'anno supplementare, avevamo già ottenuto il diploma del primo livello l'anno scorso, quindi quest'anno abbiamo potuto approfondire ancora di più le nostre tecniche.

Tecniche dell'aerografo

Le tecniche dell'aerografo sono diverse. Alcune si fanno a mano libera, altre utilizzando delle sagome. Si

possono usare su pasta di zucchero, marzapane e utilizzando dei prodotti appositi. Le decorazioni possono anche essere trasportate su cioccolato, panna e creme bavaresi.

Mario Romani

Mario Romani è anche riuscito a trasmetterci la sua grande arte e passione ed è bravo nell'insegnare le necessarie nozioni. Mi ha stupito la bellezza delle decorazioni che si possono creare grazie all'ausilio di questo strumento che mi ha avvicinato e appassionato ancora di più alla mia professione. Per il poco

tempo che l'ho conosciuto, Mario mi è sembrata davvero una bella persona, molto gentile e sempre disponibile.

Ringraziamenti

Un ringraziamento speciale alla SMPPC che ha finanziato il corso e ai docenti Marco Zandonella e Marco Pasotti. Sono grata e felicissima di avere dei docenti come loro che fanno il possibile per aiutarci. Si vede che ci tengono molto a noi apprendisti, alla nostra formazione e al nostro futuro.

Lisa Bianchi



Biondi:

Alcuni dei lavori realizzati da Lisa Bianchi al corso aerografo con M. Romani.

Agnello di Pasqua a pasta di treccia



Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Farina di frumento (CH), **latte**, zucchero, **burro** 7%, **uova** (CH), **albume** (CH), lievito di panetteria, fecola di patate, sale da cucina iodato, **malto d'orzo**, massa decorativa (zucchero, cacao magro in polvere, olio di palmisto, olio di palma, emulsionante [**lecitina di soia**]), acid. (E330), stabilizz. (E415).

Valori nutritivi per 100 g

Valore energ. 1382 kJ / 331 kcal. Lipidi 9,3 g, di cui acidi grassi saturi 4,6 g; glucidi 52,4 g, di cui zuccheri 9,8 g; proteine 8,7 g; sale 1,2 g.

Tempo | Prezzo

Tempo (50 pezzi): 80 minuti

Prezzo per pezzo: CHF 3.65.

Dichiarazione, valori nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

Agnello di Pasqua (4725 g)

3750 g Pasta di treccia al burro

100 g Albume;
per spennellare
250 g Farinetta;
da spolvero e
per la lavorazione

505 g Albume montato + fecola

100 g Ghiaccia reale 1:5;
per gli occhi

20 g Scrivosa, marrone;
per gli occhi

Albume montato con fecola (505 g)

170 g Albume
250 g Zucchero
85 g Fecola di patate;
mescolare con lo
zucchero

Montare l'albume con $\frac{1}{3}$ di
zucchero e fecola di patate.
Aggiungere il resto poco alla volta.
Montare la massa finché non si
creano leggere punte.

Pasta di treccia al burro (3745 g)

1965 g Farina di frumento 400
1140 g Latte intero
25 g Zucchero;
sciogliere nel latte
90 g Lievito di panetteria
25 g Malto liquido;
sciogliere nel latte
115 g Uova; mescolare assieme
340 g Burro; aggiungere dopo
4-5 minuti

45 g Sale da cucina;
aggiungere alla fine e
impastare fino ad
ottenere un impasto
morbido

Lievitazione: 75 minuti

Preparazione



Porzionare e arrotondare

Pesare dei pastelli da 1500 g per i corpi e da 750 g per le teste e arrotondarli.

Procedimento

Spianare i pezzi per il corpo a 7 cm Ø e con una taglierina di 5 cm ritagliare una rientranza per la testa, dividendola in due pezzi.



Metterli sotto il corpo per fare le zampe. Per la testa allungare leggermente la pallina ritagliando le orecchie con l'aiuto di un asportata pasta in metallo. Appoggiarla nella conca creata sul corpo.

Lasciar lievitare su teglie ricoperte con carta silconata. Lucidare gli agnelli con l'uovo.



Preparazione alla cottura

Applicare 10 g di meringaggio su ogni agnello creando la lana.

Cottura

In un forno mediamente caldo e senza vapore, cuocere in modo chiaro con il tiraggio aperto.



Finitura

Creare gli occhi con ghiaccia reale e Scrivosa e sprizzare su un foglio di plastica. Lasciar asciugare per bene e posarli sul viso dell'agnello. Oppure sprizzare direttamente gli occhi sulle sagome fredde.

Fonte: «Fachblatt» di Richemont, genn. 2019; www.richemont.online

Primo piano

Natale il giorno di San Valentino



Calendario del gusto



DEC

«panissimo» fa ricerche – così come altri professionisti dei media – anche su Internet. Per esempio cerchiamo siti web di panetterie-confetterie, troviamo idee e storie anche su Facebook e Instagram. Ma soprattutto andiamo a curiosare prima delle festività, come Pasqua, Carnevale, il 1° d'agosto, il tempo dell'Avvento o per i Re Magi. Ci interessa come e cosa pubblicano i nostri membri.

Pubblicazioni private su Facebook

Tante aziende comunicano online in modo esemplare. MA: purtroppo si trovano parecchie pagine web non attuali o che vengono aggiornate

con foto soltanto poco prima di un'importante evento. Un esempio scoperto ad inizio febbraio: un sito web con orari d'apertura tra Natale e l'ultimo dell'anno sulla pagina iniziale. Il giorno dei Re Magi che è importante per il nostro settore – non sembra aver avuto luogo. Altra scoperta: pubblicazioni su Facebook dei nostri membri della PCS, non attuali o con foto private del tempo libero che non hanno niente a che fare con il nostro settore.

Attualità e qualità

L'attualità delle pagine web aziendali e degli account nei social media sono un dovere. Oltre tutto le foto devono essere di qualità impeccabile

e il testo deve essere privo d'errori grammaticali. Il sito web è il biglietto da visita di ogni azienda, non importa quanto grande sia. Meglio non apparire su Internet che con una versione obsoleta, non aggiornata. Crea un'immagine errata e fa brutta pubblicità alla propria azienda.

Lamentarsi non serve a nulla

Non serve a niente lamentarsi dei «grandi». Non porta a niente lagnarsi dei loro grandi budget pubblicitari. Ma con relativamente poco sforzo si viene ripagati, se si rendono interessanti e attuali le nostre pagine web. L'importante è che le fotografie siano di alta qualità, per valoriz-

zare al meglio i nostri prodotti. Cogliamo l'occasione e utilizziamo la

» L'attualità delle pagine aziendali sulle pagine web e sui social media è un dovere assoluto.

piattaforma per Carnevale, Pasqua, la Festa della mamma, ecc. Noi che possiamo creare grandi emozioni con i nostri prodotti ai nostri clienti. Mostriamo la passione per il nostro mestiere anche online!

Claudia Vernocchi/ap