

Congresso PCS e Gran Prix 2019

Decisioni e festeggiamenti

In occasione del Congresso PCS di quest'anno, che si terrà il 18 giugno a Berna, l'attenzione si concentrerà sulla votazione riguardante il futuro dell'associazione. Uno dei momenti salienti sarà la vigilia del Congresso con il secondo «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs».

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) vi invita cordialmente al Congresso della PCS martedì, 18 giugno 2019, alle ore 9.30 a Berna.

Nuova strategia associativa

La Direzione e il Comitato centrale hanno elaborato un quadro di riferimento nell'ambito della riorganizzazione «Reload» che consente alla nostra associazione di essere preparata per l'attuale e futuro contesto politico ed economico e possa agire con maggiore agilità. I delegati voteranno questa strategia associativa e il nuovo statuto. Una decisione importante per il futuro della PCS e del settore. Il Congresso è l'organo decisionale supremo della PCS. Tutte le associazioni cantonali sono rappresentate da delegati con diritto di voto e inoltre ogni membro ha il diritto di partecipare ed è il benvenuto.

➤ L'ordine del giorno, le proposte e il programma verranno pubblicati su «panissimo» il 17 maggio.

I documenti allegati alle trattande verranno pubblicati 30 giorni prima del Congresso sul sito www.swissbaker.ch/kongress.

Attuale tema

Oltre alla parte statutaria, i partecipanti al Congresso di quest'anno beneficeranno dello scambio tra colleghi professionisti e partner del settore con una presentazione all'avanguardia dal tema: «Anche in futuro nessuno si sazierà di dati» del Dr. Ludwig Hasler, giornalista, filosofo e fisico. Darà spunti di riflessione sulla digitalizzazione, senza PowerPoint, solo a parole. Come filosofo e fisico ha insegnato all'Università di Berna e Zurigo, come giornalista è stato caporedattore in diverse testate. Dal 2001, il settantacinquenne vive come giornalista indipendente, turista e docente universitario e allo stesso tempo è praticamente coinvolto in varie commissioni, tra cui economieuisse.

Grand Prix 2019

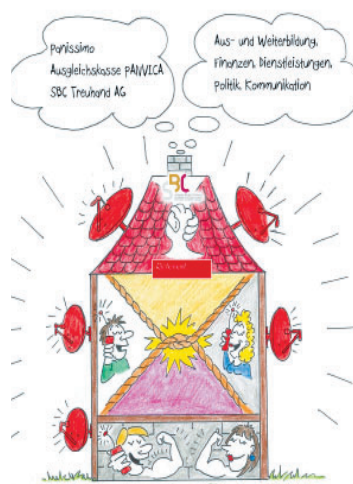
Il 17 giugno, alla vigilia del Congresso, la PCS organizza il secondo «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» con cena e premiazioni. E' un luogo d'incontro per arricchire scambi e input tra i partner commerciali e la propria azienda. I punti salienti sono la consegna della «Corona del fornaio 2019» (20000 CHF) e la nomina dell'«Ambassadrice du pain et du chocolat 2019». Due premi questi, che hanno un impatto esterno molto positivo per l'azienda. Particolar-

mente benvenuti lo sono i diplomati degli esami professionali federali 2019 per la consegna degli attestati.

Ambassadrice du pain et du chocolat

Chi verrà scelto come ambasciatore del settore per il 2019? Dopo André Lüthi, CEO della Globetrotter Group SA e panettiere esperto, quest'anno per la prima volta sarà nominata un'«Ambassadrice du pain et du chocolat 2019». E' una personalità di spicco al di fuori del nostro settore, particolarmente meritevole per aver dato un contributo alla panetteria-confetteria.

Sarah Stettler/sf



Stefan Schindler

Registrazione online

Membri interessati PCS, membri del Comitato centrale, membri di direzione, partner industriali, ospiti e sponsor sono pregati di registrarsi entro il 17 maggio 2019 all'indirizzo www.swissbaker.ch/kongress o www.swissbaker.ch/grand-prix.

All'inizio di aprile i Presidenti cantonali hanno ricevuto i documenti per la registrazione dei delegati.

Prezzi

- Ingresso al Congresso per i membri della PCS: 55 CHF incluso aperitivo e bevande.
- Ingresso al Grand Prix per i membri della PCS: 95 CHF incluso menu e bevande servite.

Le aziende interessate (fornitori/fornitori di servizi) sono pregati di contattare Sarah Stettler, Marketing Services tel. 031 388 14 19, sarah.stettler@swissbaker.ch.

Assemblea generale SMPPC

- **Data:** DO 28. 4. 2019
- **Luogo:** Loverciano – Fondaz. S. Angelo – Castel San Pietro
- **Orario:** ore 10.00 (per i soci) ore 10.30 (pubblico-invitati)
- **Iscrizione:** Segretariato SMPPC – info@smppc.ch

Corso «Salute e sicurezza nelle panetterie-confetterie»

- **Organizzato da:** Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino in collaborazione con l'Ufficio dell'ispettorato del lavoro Repubblica e Cantone Ticino
- **Date:** MA 14 e MA 21. 5. 2019 (corso suddiviso in due date)
- **Luogo:** Centro Professionale Tecnico Trevano – Canobbio
- **Orario:** dalle ore 8.00 alle ore 12.00
- **Informazioni:** www.smppc.ch/category/news/
- **Iscrizione:** entro il 29. 4. 2019 - info@smppc.ch

Segretariato SMPPC

Il Segretariato della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, rimarrà chiuso da venerdì, 19 a giovedì, 25 aprile 2019. In funzione la segreteria telefonica. Tel. 091 923 38 28.

Prodotti delle festività

Non solo squisite colombe per Pasqua,

I protagonisti principali della Pasqua sono la Colomba e il cioccolato. Con arte e creatività gli artigiani ticinesi rea



Laboratorio San Giorgio

Confezionata con cura ed eleganza, la tradizionale Colomba pasquale realizzata dal Laboratorio San Giorgio GmbH a Carona.



Ricigliano SA

Vari prodotti in cioccolato della Pasticceria-Confetteria Ricigliano SA di Lugano: dalle uova pasquali alla simpatica «nonna paperella».

anche buon cioccolato e tanta fantasia

lizzano piccoli capolavori con ingredienti di pregiata qualità per la gioia di grandi e piccini.



La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Saggi

Cristina Jemetta, apprendista del III anno - La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Saggi-Mendrisio - ha realizzato un simpatico soggetto in cioccolato.



Artebianca Saggi

Un amabile coniglietto è stato preparato con del marzapane dalla Panetteria-Pasticceria Artebianca Saggi di Lugano.



Panetteria-Pasticceria Danesi

Nella Panetteria-Pasticceria Fabio Danesi di Melano, i clienti possono trovare questi originali «angry birds».

Guanti per il personale

Una bomba ad orologeria

Guanti nella vendita – per tanti consumatori un segno d'igiene, pulizia e sicurezza. Però per il personale, l'indossare sempre i guanti monouso, crea un problema di salute.



D. Jakob

I guanti monouso possono creare gravi irritazioni alla pelle.

Un articolo dell'Associazione professionale nel settore alimentare, alberghiero e della ristorazione (BGN) spiega che indossare perennemente dei guanti monouso può danneggiare la pelle del personale.

Questo è comprensibile visto che si crea un microclima all'interno del guanto spesso trattato con del talco. Tutto questo irrita la pelle e in certi casi anche in modo grave. È un fatto: una pelle non intatta è un rischio più alto per la contaminazione nel settore alimentare che una pelle sana.

Mani pulite e disinfettate

Vari controlli microbiologici confermano che mani lavate, pulite e disinfettate hanno meno germi che quelle che avevano indossato dei guanti monouso. È un atteggiamento che viene trasmesso già da anni dai responsabili dell'igiene e viene spiegato così nei corsi.

È una scelta del cliente

Senza se e senza ma, o in città o in campagna, una buona prassi d'igiene fa parte della vendita. Che il pane, i prodotti da forno e la pasticceria non vengono toccati a mani nude è molto chiaro. Nel commercio si trovano varie soluzioni per questo. I prodotti vanno serviti con i guanti da vendita, con la pinza o la carta di seta, ecc. Il personale di vendita ha diverse possibilità di servire il cliente in modo igienico e corretto.

giene fa parte della vendita. Che il pane, i prodotti da forno e la pasticceria non vengono toccati a mani nude è molto chiaro. Nel commercio si trovano varie soluzioni per questo. I prodotti vanno serviti con i guanti da vendita, con la pinza o la carta di seta, ecc. Il personale di vendita ha diverse possibilità di servire il cliente in modo igienico e corretto.

Nel proprio interesse

Ogni azienda dovrebbe avere un grande interesse di presentarsi in modo igienico e competente nei confronti del cliente. Ogni titolare garantisce con il suo nome che il suo personale è stato istruito per lavorare in modo pulito e igienico. Il pane e i prodotti da forno non sono a rischio per uno sviluppo facile dei microorganismi, ma nessuno ha il piacere di mangiare un prodotto «contaminato» da germi di altre persone.

Consigli

Durante questi lavori sono consigliati i guanti monouso:

- per i lavori d'imballaggio (confezionamento di prodotti di lunga durata);
- quando si riempiono gli scaffali di vendita con i prodotti da forno e la pasticceria;
- al contatto diretto con il cioccolato e i prodotti da confetteria, per esempio i cioccolatini (per evitare di lasciare le impronte delle dita);

■ con problemi alla pelle, eczema, tagli o bruciature.
La linea guida DBPP come anche la soluzione settoriale della MSSL forniscono informazioni di base sul tema dell'igiene delle mani e della protezione della pelle nella vendita e nella produzione.

Daniel Jakob, responsabile MSSL e sicurezza sul lavoro/ap

Annuncio

Benvenuti sulla nuova piattaforma



Cari panettieri-confettieri,

Da subito, la versione tedesca delle nuove direttive per una buona prassi procedurale nel ramo della panetteria-confetteria (BPP) è a disposizione delle persone responsabili della sicurezza alimentare. Tutti i dati dei clienti immessi o caricati dalle aziende sono inseriti anche nel nuovo sistema. Questo vale illimitatamente anche per la soluzione settoriale MSSL per il ramo della panetteria-confetteria. Vi auguriamo buon divertimento nel visitare la nuova piattaforma. Che possiate conseguire rapidamente i successi auspicati.

Svizzera romanda e Ticino

Per motivi tecnici, attualmente non è più possibile accedere alla piattaforma in italiano e francese! La traduzione delle nuove linee direttive e i lavori tecnici e grafici sono in corso e ci adopereremo per ultimarli quanto prima. Non appena la versione italiana e francese delle linee direttive saranno messe online, sarà nostra premura informare tempestivamente le aziende al riguardo.

I membri che hanno problemi con le autorità d'esecuzione per quanto riguarda il controllo autonomo/la sicurezza sul lavoro sono invitati a segnalare a queste ultime l'informazione sul sito <http://service.swissbaker.ch/sbkpub/de/home.html>. Se ciò non dovesse bastare, i controllori possono contattare la PCS.

Daniel Jakob

Cestini banane e calamondino



Copertura cestini (340 g)

300 g Copertura Piccoli Excellence 54 %
40 g Noci di macadamia caramellate

Noci di macadamia caramellate (500 g)

35 g Acqua
105 g Zucchero
8 g Burro, 20 °C
350 g Macadamia (sbriolate)
2 g Sale da cucina

Cuocere l'acqua con lo zucchero.
Aggiungere le noci e mescolare sul fuoco fino a che lo zucchero cristallizzi.

Aggiungere il sale e il burro e mescolare fino a che le noci si stacchino facilmente. Versare su una carta al silicone, separare i pezzi di noci e lasciar raffreddare. In seguito utilizzare subito e conservare all'asciutto in un recipiente ben chiuso.

Crema diplomate banane e calamondino (545 g)

140 g Purea calamondino surg.
185 g Purea banane surgelata
75 g Acqua
50 g Zucchero
45 g Amido di mais
150 g Panna intera montata

Mescolare la purea di calamondino e quella di banane con l'acqua e lo zucchero e incorporare l'amido. Applicare la medesima procedura della crema alla vaniglia e stendere subito su una teglia disinfettata, coprire e mettere al freddo. Montare il tutto e incorporare la panna montata.

Ingredienti (610 g)

240 g Banane
240 g Arance
120 g Mirtilli
10 g Menta

Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Crema diplomate calamondino e banane (purea di banane surgel. 11% [banane, acidif. E330], calam. 8%, acqua, zucchero, amido di mais, **panna**), copertura con almeno il 54% di cacao (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante [**lecitina di soia**], vaniglia), banane 15%, arance, mirtilli, **noci di macadamia**, menta, zucchero, acqua, **burro**, sale da cucina iodato.

Valori nutritivi per 100 g

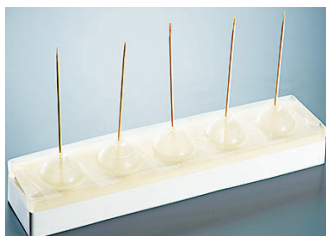
Valore energ. 906 kJ/216 kcal.
Lipidi 12,1 g, di cui acidi grassi saturi 6,7 g; glucidi 24 g, di cui zuccheri 18,5 g; proteine 2 g; sale 0,1 g.

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

Tempo | Prezzo

Tempo (20 pezzi): 30 minuti
Prezzo per pezzo: CHF 5.60.
Prezzo per 100 g: CHF 7.20.

Preparazione



Palline di gelato

Versare l'acqua in sfere di 4,5 cm Ø e infilarvi degli stuzzicadenti di legno. Lasciar congelare le palline. Poi toglierle.

A scelta si possono usare altre forme in quanto il procedimento è lo stesso.



Sprizzare la copertura

Infilare gli stuzzicadenti in un supporto ad esempio di polistirolo. Sprizzare la copertura temperata sulle palline e stare attenti che non sia né troppo compatta né troppo spessa. La copertura può colare in modo irregolare sulla sommità delle palline.



Distribuzione

Distribuire le noci caramellate sulla copertura ancora colante.

Piazzare dei bastoncini

Con un po' di copertura fissare i bastoncini sui piccoli cestini.



Finitura dei piccoli cestini

Al momento che la copertura si è stabilizzata, ritirare i piccoli cestini. Rimettere di nuovo le palline in congelatore per un ulteriore utilizzo. Riempire i piccoli cestini con la panna, mettere la frutta e guarnire con la menta. Possono costituire un'attrattiva interessante per un buffet di dessert.