



Da sinistra: Gianluca Mollo pasticcere del Laboratorio San Giorgio a Carona con Chloé e Arline Bressanelli (la festeggiata).

Un'originale idea regalo

Il Laboratorio San Giorgio GmbH a Carona di Gianluca Mollo e Ugo Klainguti, hanno permesso ad Arline Bressanelli di passare il suo ottavo compleanno in modo molto originale. Insieme alla sorellina Chloé

e all'amica Cloe, ha potuto realizzare un «Gugelhupf al cioccolato» con uova, zucchero, farina, burro, cioccolato, frutti di bosco e decorazioni in zucchero. Il regalo dal titolo «Corso di pasticceria per piccoli pasticci-

ni», è stato molto apprezzato dalle bambine, le quali si sono divertite e hanno dimostrato molto impegno.

Sono queste le occasioni speciali che permettono ai nostri professionisti di mostrare e far amare il me-

stiere fin dalla tenera età. Magari vedremo una di loro in formazione tra qualche anno... ma per ora portiamo i nostri complimenti per l'originale idea regalo!

Sandra Fogato



Arline Bressanelli e Cloe Livio durante la copertura con il cioccolato.



L'invitante «Gugelhupf» con frutti di bosco e decorazioni in zucchero.

Guinness World Records ad Airolo

Record battuto: oltre 4700 bignè

Per i 90 anni del Carnevale di Airolo, 20 persone tra cui Simona Forni panettiere-confettiere, hanno battuto il record mondiale realizzando un gigantesco dessert dal peso di 253 kg.

E' così stato battuto il precedente record dell'associazione «Conserva» con sede in Friuli che nel 2017 aveva confezionato un profiterole da 150 kg.

Sono bastati poco più di 2 ore e 30 minuti al gruppo capitanato da Simona Forni, Tea Velti e Alessandro Manfrè per riempire, glassare e posare i 4780 bignè che insieme hanno formato una grande piramide da 253 kg, alta quasi 1,2 metri e capace di entrare negli annali della famosa organizzazione Guinness World Records.

Il tutto è avvenuto sotto l'attenta sorveglianza del giudice ufficiale accorso dall'Inghilterra Lucia Sinigaglia, da un esperto in misurazioni Mattia Albarelli e da un commissario dell'igiene Aleardo Zaccheo.

Presenti, enti e organizzatori hanno potuto gustare i deliziosi bignè da record!

Oscar Wolfisberg



Kevin Delco

Il certificato Guinness World Records assegnato, accanto alla piramide di bignè dal peso di 253 kg.

Squisiti prodotti per la «festa della donna»

La giornata internazionale della donna (8 marzo) è stata l'occasione per le panetterie-confetterie del Canton Ticino per proporre squisiti prodotti. La Torta mimosa realizza-

ta dalla Panetteria Peri a Verscio è un dolce creato con pezzetti di Pan di Spagna sparsi in superficie, che ricordano nella forma i fiori della mimosa, simbolo della festa. Non

solo torte ma anche golose praline dal cuore morbido e cremoso al cioccolato bianco, mango e frutto della passione, ricoperte da uno strato di croccantino al caramello e

cuori di cioccolato fondente decorati con zuccherini di mimosa, sono invece stati creati per l'occasione dalla Giuseppe Vanini SA a Lugano. sf



Torta mimosa della Panetteria Peri a Verscio; Cioccolato fondente e Pralina mimosa di Giuseppe Vanini SA di Lugano.



Comitato centrale

Le mancano notizie in breve sul Comitato centrale? Tutte le decisioni e gli argomenti trattati nell'ultimo incontro del 20 febbraio scorso si possono trovare su swissbaker.ch/panissimo. Le informazioni più importanti sono state pubblicate su panissimo Nr. 5 alle pagine 5-10 (T) e 58-62 (F). Con questa nuova misura si eliminano lunghi testi. Il giornale darà più spazio a servizi, eventi, ricerche, notizie, ecc. cv/sf

Forum FBK 2019: vari interessanti suggerimenti

Durante la fiera FBK a Berna, sono stati presentati interessanti suggerimenti ai vari forum. I temi principali trattati: pasta madre, pasticceria, abbinamenti alimentari e vendita al dettaglio. Su questo e sul prossimo numero, «panissimo» riassume alcuni importanti contributi.

Cereali alternativi rendono speciali i prodotti panari

«Ci sono oltre 30000 piante commestibili», afferma Urs R  thlin (Richemont), «ma 30 di esse costituiscono il 95% delle nostre colture». Ingredienti alternativi come il grano saraceno, il farro o i semi di lino rendono la pasta pi  nutriente. Ai presenti sono state consegnate le ricette e per la degustazione tre tipi di pane: uno di frumento con singoli semi, uno a forma di spiga di grano fatto con infuso di grano saraceno e grano saraceno arrostito e uno di grano saraceno con zucca e farro.

Pasticceria «B-Concept» meno zuccheri e grassi

«Pi  piacere con meno zuccheri e grassi»   il motto di Urs Meichtry (Richemont) e Stefan Bischof (Gastronuss). Utilizzando una mousse di mango, che   stata apprezzata anche durante la degustazione, i relatori hanno descritto come la panna e lo zucchero possono essere sostituiti da ingredienti alternativi, altrettanto naturali, con la stessa consistenza ma con pi  gusto e piacere. Bischof



Christof Erne

lo ha imparato secondo il «B-Concept» (dello spagnolo Jordi Bordas), ed   il primo ad averlo utilizzato con successo in Svizzera.

Abbinamento alimentare

Formaggi e vino bianco, cioccolato e pere, melone e prosciutto sono alcuni classici abbinamenti. Ma ci sono infinite possibilit  di combinazioni interessanti. Il sensore e giornalista alimentare Patrick Zbinden ha mostrato come raggiungere l'obiettivo in sei passi. Tabelle e mappe si possono trovare su www.foodpairing.com e www.vcf-online.nl. sf



Claudia Vernocchi

Tra i visitatori: Giuseppe Piffaretti (sin.) e Pierpaolo Magni.

FBK: nuovi orizzonti

Il coraggio di cambiare   stato uno dei temi «Rendez-vous FBK». La prossima FBK (FBKplus) si terr  dal 20 al 23.6.2021 a Berna. Eventi come il Congresso PCS avranno luogo nello stesso periodo. In altre parole PCS e Bernexpo SA stanno valutando la possibilit  di estendere la fiera ad altri settori alimentari (prodotti lattiero-caseari/formaggi, carne, bevande, ecc.) e di coinvolgere sempre pi  fornitori di tecnologia e servizi. In autunno verr  presentato il nuovo progetto. PCS



Johann Ruppen

Alla fiera FBK di Berna hanno fatto visita anche gli apprendisti panettieri-confettieri del secondo e terzo anno accompagnati dai docenti professionali e da alcuni visitatori e professionisti che si sono aggiunti alla trasferta.

Accordo settoriale dei panettieri-confettieri svizzeri

Questi loghi garantiscono la qualità

Via libera dal Comitato centrale per l'accordo settoriale dei panettieri-confettieri svizzeri. L'ultima parola spetta al Congresso a giugno.

Chiunque in futuro rispetti l'accordo settoriale della PCS negli undici punti, potrà utilizzare i loghi «Fornaio» e «Confiseur». Questa protezione del marchio si basa sulla legislazione Swissness. I loghi saranno apposti su tutti i prodotti realizzati

» L'obiettivo è quello di proteggere i panettieri-confettieri svizzeri.

artigianalmente con materie prime provenienti dalla Svizzera.

L'accordo settoriale contiene le disposizioni in merito all'utilizzo dei marchi Fornaio e Confiseur, al controllo del rispetto delle disposizioni e alle misure da adottare nei confronti dei soci che le violano. Il



I loghi Fornaio e Confiseur contrassegnano i prodotti artigianali con materie prime provenienti dalla Svizzera.

diritto all'uso viene a cadere se l'accordo settoriale non viene rispettato.

L'obiettivo è quello di promuovere e proteggere i panettieri-confettieri. I marchi dovrebbero essere

utilizzati innanzitutto come garanzia di qualità. Anche in Germania si stanno compiendo sforzi in una direzione analoga. In Francia, il termine panettiere-confettiere è protetto

dalla legge. In Svizzera non è possibile per motivi legali.

Il Congresso di quest'anno deciderà definitivamente sull'accordo del settore. cv/sf



L'obbligo deve essere approvato dal Congresso

Le «Direttive per una buona prassi procedurale» dei panettieri-confettieri (DBPP) è stata approvata all'inizio del 2019 dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). Il nuovo strumento, che può essere utilizzato anche su tablet e smartphone, sarà presentato alla FBK 2019. A metà marzo, dovrebbe essere pronta nella versione tedesca. Ciò significa che tutte le società registrate fino ad oggi saranno automaticamente trasferite sulla nuova piattaforma.

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).

Viene concesso uno sconto del 25% sulla quota annuale se l'azienda utilizza entrambe le soluzioni. Una tassa annuale viene pagata per intero, l'altra metà.

Tassa annuale dal 2020

Dal 2020 si presenterà così:

- 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



L'igiene è molto importante in un'azienda alimentare. Sono disponibili vari strumenti.

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.

cv/sf

Mattonella alle mandorle



Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Zucchero, **mandorle** 39%, **albume**, sciroppo di zucchero invertito, sostanza umidificante sorbitolo, **mandorle amare**, cassis, mango, ribes.

Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 1793 kJ / 428 kcal. Lipidi 21,8 g, di cui acidi grassi saturi 1,6 g; glucidi 50,2 g, di cui zuccheri 47,3 g; proteine 8,5 g; sale 0,1 g.

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

Mattonella-mandorle (1400 g)

1200 g Impasto alle mandorle
200 g Ghiaccia reale, tre varianti

250 g Sorbitolo, liquido
75 g Zucchero invertito
Mescolare tutti gli ingredienti e tenere al fresco.

Ghiaccia reale al mango (1005 g)

840 g Zucchero a velo senza additivi
100 g Purea di mango congelata
65 g Albume

Impasto-mandorle (1200 g)

200 g Mandorle, bianche, tritate
250 g Mandorle amare, spelate, tritate
75 g Zucchero
200 g Albume

Ghiaccia reale al cassis (1025 g)

850 g Zucchero a velo senza additivi
100 g Purea di cassis congelata
75 g Albume

Ghiaccia reale al ribes (970 g)

840 g Zucchero a velo senza additivi

Tempo | Prezzo

Tempo (100 pezzi): 20 minuti
Prezzo per pezzo: CHF 0.40.
Prezzo per 100 g: CHF 3.35.

65 g Purea al ribes congelata
65 g Albume

Preparazione



Impasto con mandorle amare

Aromatizzare l'impasto con abbondanti mandorle amare. Raffreddare e spianare l'impasto (30x30 cm). Spennellare la glassa e lasciar ben raffreddare la placca in congelatore. Tagliare grandi pezzi (3x3 cm) e lasciar asciugare per una notte. Passare alla fiamma il giorno seguente.



Ingredienti per la glassa

Per una colorazione naturale della glassa, parte dell'albume può essere sostituito da succo o polpa di frutta. Visto che non può essere sostituito tutto l'albume, ma solo una piccola parte, il frutto deve avere un colore intenso. L'albume impedisce alla glassa di seccarsi e di scheggiarsi.



Preparazione della glassa

Montare la ghiaccia reale in modo schiumoso e solido per poter essere spalmata. E' possibile aggiungere delle puree, dei succhi o del tè verde durante questo processo. Se si aggiunge la polvere di cacao, meglio farlo dopo aver sbattuto la glassa, a causa del suo contenuto di grassi. Utilizzare subito la ghiaccia per non perdere la consistenza.



Imballaggio

Imballare le mattonelle appena passate alla fiamma in scatole o sacchetti. Possono essere vendute anche sfuse. La durata di conservazione è la stessa delle stelle alla cannella.

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