

Swiss Bakery Trophy

Un'occasione da non perdere

In vista della 9° edizione del concorso, che si svolgerà dal 28 ottobre al 1° novembre 2020, il panettiere-confettiere vallesano Nicolas Taillens guarda ai momenti che hanno segnato gli ultimi anni e alle novità.

Nicolas Taillens partecipa all'organizzazione di Swiss Bakery Trophy (SBT) fin dalla prima edizione nel 2004. Ne ha assunto la responsabilità nel 2012, in seguito alla tragica dipartita di Bernhard Aebersold, l'ideatore di questo concorso. È circondato da una squadra fantastica ed è motivato dal riscontro dei partecipanti.

Vari sviluppi

Negli ultimi otto anni la concorrenza si è evoluta: «All'inizio avevamo soprattutto prodotti da forno. Oggi sono sempre più numerosi i confettieri che partecipano e vincono. Abbiamo anche una maggiore varietà e prodotti più originali, passando così da una gamma di base a una gamma più creativa». Ci sono altri sviluppi degni di nota: l'introduzione di un sistema con punteggi digitali, gli spazi espositivi che ogni anno sono più belli e suggestivi, le attività e le animazioni che circondano Swiss Bakery Trophy. Tutto questo rende la competizione una vetrina della professione.

«Occasione ottimale per parlare dei nostri prodotti e mettere sotto i riflettori la buona qualità.»

Una sfida per ogni edizione

Per Nicolas Taillens tutte le competizioni passate sono associate a bei ricordi. In particolare l'assegnazione del Premio «Bernhard Aebersold», uno dei momenti più significativi per lui del concorso. L'introduzione dei Tablet digitali nel 2018 è stata una tappa importante e una sfida tecnica per SBT. Ad ogni edizione ci sono state delle sfide: «Al momento dobbiamo adattare il regolamento al progresso della professione e del concor-



Nicolas Taillens, con lo stesso entusiasmo di otto anni fa, sta organizzando con i suoi collaboratori la 9° edizione di Swiss Bakery Trophy.

so e convincere gli sponsor che questo evento è indispensabile per il nostro settore e per i nostri colleghi. Infine, dobbiamo offrire animazione e attirare l'interesse del pubblico affinché si renda conto di quanto sia importante fare acquisti nelle botteghe tradizionali e artigianali».

Alcune novità

Nel 2020 si svolgerà la 9° edizione e con essa alcune novità come per esempio un nuovo logo che integri meglio la confetteria nella competizione, il continuo miglioramento del programma informatico e un nuovo metodo di valutazione: «I giudici non assegneranno più punti

ma valutazioni, (sempre con un massimo di dieci punti), che dovrebbero rendere la giuria professionale e quella dei consumatori più consapevole dell'importanza e

dell'eliminazione del punteggio». Inoltre, il regolamento è stato migliorato con due nuove regole per poter diventare Campioni cantonali o Campioni SBT: ora è possibile che la stessa persona vinca più premi speciali e ogni partecipante deve presentare prodotti di almeno due categorie (panetteria, pasticceria, confetteria o snack traiteur).

«Sfida personale che ci permette di rimanere su alti livelli e ci incoraggia ad essere innovativi e creativi.»

Ottima occasione

Se Nicolas Taillens ha un messaggio da trasmettere, è sicuramente quello di incoraggiare tutti i suoi colleghi a partecipare al concorso: «Ne vale sicuramente la pena. Per i più timidi tra noi, è un'ottima occasione per parlare dei nostri prodotti e mettere sotto i riflettori la buona qualità. Per chi ha un po' più di talento nella comunicazione, è un ottimo strumento di promozione per farsi conoscere tra i clienti regionali. Infine, è anche una bella sfida personale che ci permette di rimanere su un alto livello qualitativo e ci incoraggia ad essere innovativi e creativi».

Anaïs Henry, SBT

facebook.com/swissbakerytrophy

Swiss Bakery Trophy

La 9° edizione si terrà dal 28 ottobre al 1° novembre 2020. Le iscrizioni saranno possibili a partire da questa estate.

Il concorso Swiss Bakery Trophy è organizzato da 19 anni dall'Associazione dei panettieri, pasticciere e confettieri della Svizzera occidentale e si tiene a Bulle nell'ambito di «Goûts et Terroirs». La competizione mette in evidenza i prodotti tradizionali di panetteria, pasticceria e confetteria prodotti in Svizzera. Ha una valenza nazionale ed è considerato un riferimento per gli artigiani professionali del settore.

Il Consiglio degli Stati respinge la mozione per rafforzare il partenariato sociale

L'economia vede a rischio il partenariato sociale

Il Consiglio degli Stati ha respinto la mozione «Rafforzare il partenariato sociale dei CCL dichiarati di obbligatorietà generale». Un'ampia alleanza di 29 associazioni imprenditoriali e industriali, tra cui la PCS, vede ora il partenariato sociale in pericolo. Continua la lotta per la sua causa.



Il Consiglio degli Stati riconosce che i Contratti collettivi nazionali di lavoro dichiarati di obbligatorietà generale possano essere compromessi da misure cantonali.

Il Consiglio degli Stati ha respinto la mozione durante la sessione invernale, contrariamente a quanto intendeva fare la preposta commissione. Isidor Baumann (PPD Uri), ex membro del Consiglio degli Stati, ha voluto rafforzare il partenariato sociale dando la precedenza al conferimento di carattere obbligatorio generale al Contratto collettivo di lavoro (CCL DOG) rispetto alle norme cantonali. La mozione è fallita con il rifiuto del Consiglio degli Stati. «La decisione di oggi è incomprensibile. Il Consiglio degli Stati riconosce che i Contratti collettivi nazionali di lavoro dichiarati di obbligatorietà generale possano essere compromessi da misure cantonali. Si tratta niente meno che del futuro del partenariato sociale», critica Casimir Platzer, Presidente di GastroSuisse. Anche Silvan Hotz, Presidente dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri e il Direttore Urs Wellauer si rammaricano

di questa decisione: questo è un duro colpo per i partenariati sociali, che sono un pilastro importante per la pace sociale in Svizzera.

Critica verso la duplice strategia dei sindacati

Dopo che la popolazione elettorale svizzera aveva chiaramente respinto l'iniziativa sul salario minimo nel 2014, i sindacati coinvolti con il CCL DOG stanno cercando di far rispettare i salari minimi nei cantoni. «I sindacati negoziano le condizioni di lavoro con le associazioni dei datori di lavoro e quindi minano deliberatamente i singoli accordi in modo mirato con mezzi legali» spiega Platzer. Il CCL DOG perde affidabilità. La decisione del Consiglio degli Stati aumenta ulteriormente questa doppia strategia dei sindacati. «In futuro, le associazioni dei datori di lavoro dovranno negoziare più duramente per contrastare la doppia strategia».

niel Borner, Direttore di GastroSuisse.

Per questo motivo l'alleanza ha incaricato un gruppo di lavoro nell'esaminare ulteriori passi. «I sindacati dovrebbero assumersi nuovamente la loro responsabilità come parti sociali. È tutt'altro che collegiale, gli accordi presi insieme al partner negoziale, si rischia di rovinarli».

L'alleanza

Dalla controversa sentenza del Tribunale federale del 21 luglio 2017, le disposizioni cantonali possono in qualsiasi momento prevalere sulle disposizioni di un Contratto collettivo nazionale di lavoro dichiarato di obbligatorietà generale. Per questo motivo, per sostenere l'adozione di Baumann, è stata costituita un'ampia alleanza di 29 associazioni imprenditoriali e industriali, tra cui anche l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Si teme che le trattative tra le parti sociali rimangano sempre più infruttuose se le disposizioni dei CCL vengono sempre più sovvertite dalle norme cantonali. Questo annuncerebbe la fine del collaudato partenariato sociale.

Claudia Vernocchi/ap

L'alleanza continua l'impegno

Un'alleanza (vedi riquadro) continuerà a lavorare per proteggere il partenariato sociale. «Il partenariato sociale è un modello di successo e garantisce la pace sociale da più di 100 anni. Non dev'essere messo a rischio facilmente», sottolinea Da-

Le associazioni dell'alleanza

Unione svizzera degli imprenditori, Unione svizzera delle arti e mestieri, Associazione delle imprese svizzere di pulizia, AM Suisse, Associazione di settore svizzera per la gestione dei Contact Center e del contatto con il cliente CallNet.ch, Unione svizzera dei carrozzieri, Associazione dei parrucchieri svizzeri, EIT.swiss, feusuisse, GastroSuisse, Involucro edilizio svizzera, Associazione industriale costruzione in legno svizzera, HotellerieSuisse, ISOLSUISSE, Unione Professionale Svizzera della Carne, SNIV, PCS, Associazione Svizzera dei Maestri Costruttori, Associazione svizzera di pittori e stuccatori, suissetec, Swiss Catering Association, Swiss Dental Laboratories, SwissBeton, swissstaffing, Associazione degli operatori di negozi di stazioni di servizio in Svizzera, Mobili Svizzera, Associazione dei maestri falegnami svizzeri e produttori di mobili e l'Associazione delle società svizzere di servizi di sicurezza.

Dichiarare i contributi

Alcuni Panettieri-Pasticcieri-Confettieri con ristorazione, sono stati invitati a dichiarare i contributi per le spese di esecuzione contemporaneamente da due parti: una dall'autorità di controllo del CCNL e l'altra da parte della Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (cpc). Le aziende che hanno anche la ristorazione, sono obbligate a dichiarare esclusivamente alla cpc se:

- sono conformi al campo d'applicazione secondo il decreto del Consiglio federale del 6 novembre 2018,
- se la parte della ristorazione si trova assieme alla panetteria-pasticceria-confetteria,
- se è legata all'attività della vendita e se,
- ha gli stessi orari di apertura del negozio.

Se tutte le condizioni di cui sopra sono soddisfatte, i contributi per le spese di esecuzione, compresi quelli per il settore della ristorazione, devono essere dichiarati e versati unicamente alla cpc. L'ufficio di controllo CCNL deve essere informato di conseguenza (i moduli sono forniti dalla PCS su Intranet). In mancanza di una sola condizione, non si può escludere l'obbligo di dichiarazione all'organo di controllo CCNL.

Per la parte della ristorazione, con un massimo di 50 posti a sedere, l'eccezione del CCNL ai sensi della decisione del Consiglio federale del 12 giugno 2013 si applica senza ulteriori indugi.

Informazioni «panissimo», Servizio giuridico e cpc

Su panissimo nr. 22 dell'8 novembre 2019 con il titolo «Contributi per le spese di esecuzione: dichiarare e pagare, è stato spiegato quali sono le imprese del nostro settore che rientrano nel CCL. In caso di dubbi, i membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) possono rivolgersi al Servizio giuridico (tel. 031 388 14 14). Informazioni varie possono essere richieste anche alla Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (cpc) all'indirizzo www.pkbc.ch > Contatto o al tel. 043 366 66 90.

PCS

Editoriale

Pane a lievitazione naturale? Non sappiamo ...



La panetteria-pasticceria Bachmann di Lucerna espone, oltre al prezzo, anche il tempo di lievitazione di ogni singolo prodotto in vendita.

Entro in una grande panetteria di paese e chiedo: «Vorrei un pane a lievitazione naturale». Sguardi insicuri tra le tre commesse del negozio. «Non sappiamo quale dei nostri prodotti è a lievitazione naturale, poi al momento non c'è il responsabile». Sono meravigliata e vorrei sapere quale dei loro prodotti ha una lunga lievitazione. Di nuovo le commesse non sanno rispondere. Lascio il negozio soltanto con una treccia al burro nella mia borsa.

La lunga lievitazione è una caratteristica importante delle nostre panetterie che ci distingue dai grandi magazzini, dai discount, dalle stazioni di servizio ecc. Purtroppo nelle nostre panetterie non si fa pubblicità al riconoscimento USP (caratteristica individuale che evidenzia un prodotto o un servizio). Peccato! È ancora più incomprensibile che il personale di vendita non abbia nessun'idea di che cosa si tratta: per me è una situazione spaventosa e molto deludente.

I nostri membri si lamentano del pane estero, richiedono delle etichette di riconoscimento, delle mi-

sure protettive, di interventi politici... se uno dei grandi distributori lancia una pubblicità offensiva sul pane riceviamo chiamate da singoli membri con la richiesta di agire, di «fare qualcosa»...

Così facendo molti dimenticano di agire nel loro campo d'attività: mettetevi in evidenza le vostre qualità, la lunga lievitazione, l'artigianato, ecc! Comunicate con i vostri clienti e spiegate la differenza tra il pane artigianale e quello industriale! Si può fare con piccoli esempi, come lo



Johann Ruppen/Nathalie Günter

dimostra la panetteria Bachmann di Lucerna (vedi foto). La spesa finanziaria è bassa! Va informato il personale sull'assortimento dei prodotti USP, poi fuori e dentro il negozio si pubblicizza con le lavagne e con i vari cartelli promozionali. Trasmettete la passione per i prodotti artigianali!

Claudia Vernocchi /ap

Aumento del fatturato Migros nel 2019

Il Gruppo Migros è cresciuto notevolmente nell'anno d'esercizio 2019 nei settori d'attività strategici online, discount e convenienza. Il fatturato consolidato ha raggiunto i 28,659 Mrd. di franchi, segnando un incremento dello 0,7% rispetto all'anno precedente. Il fatturato nel commercio al dettaglio in Svizzera ha registrato un aumento dello 0,6% con 22,036 Mrd di franchi. Nei suoi supermercati, Migros ha ribassato i prezzi dei prodotti più amati dalla clientela, aumentando la qualità di importanti prodotti di marca propria. La vendita di prodotti biologici ha superato per la prima volta la soglia del Mrd di franchi. Nel 2019 l'affluenza dei clienti è incrementata dello 0,8%, raggiungendo i 353 Mio di acquisti.

com/sf

La Svizzera vince la «Coupe Europe de la Pâtisserie»



La squadra Svizzera è stata capitanata da Patrick Bovon (s) ed è composta dal Pasticciere Jean-Sébastien Guinet (al centro) e dal Cioccolatiere Nicoll Notter. Questa vittoria li qualifica per la «Coupe du Monde de la Pâtisserie» che si terrà l'anno prossimo a Lione (F) durante la fiera Sirha.

Si è svolta a Parigi, all'interno di Europain, la «Coupe Europe de la Pâtisserie». La squadra Svizzera è salita sul gradino più alto del podio. Svezia e Russia si sono classificate al secondo e terzo posto. A rappresentare la Svizzera sono stati il Pasticciere Jean-Sébastien Guinet (Brocard, Ginevra), il Cioccolatiere Nicoll Notter (Pilloud, Orbe) e l'al-

lenatore Patrick Bovon (Le Duo Créatif, La Tour de Peilz - VD). Questa vittoria li qualifica per la «Coupe du Monde de la Pâtisserie» che si terrà dal 24 al 25 gennaio 2021 alla fiera Sirha di Lione (F).

Creazioni

Sull'arco di due giorni, hanno dovuto realizzare un pezzo d'esposizione

in zucchero, uno di cioccolato, un dessert al piatto e un dessert con piante da miele. In altre parole, le essenze che producono nettare e polline necessarie per l'alimentazione delle api: mirtillo, tiglio, lavanda, ecc.

La fiera Europain

La fiera Europain a Parigi si è tenu-

ta dall'11 al 14 gennaio e ha ospitato 38230 visitatori (il 24% dall'estero). Gli espositori sono stati 452 (il 18% dall'estero). Oltre alla «Coupe Europe de la Pâtisserie», si è tenuta in loco anche la «Coupe du Monde de la Boulangerie» senza la partecipazione della Svizzera, che è stata vinta dalla Cina.

com/sf

Cioccolato nei colori dell'arcobaleno

Tre ricercatori del Politecnico di Zurigo (uno scienziato alimentare, uno scienziato dei materiali e un fisico), hanno sviluppato cioccolatini che brillano nei colori dell'arcobaleno. Sono completamente privi di additivi, come dice il sito web.

Hanno sviluppato un processo di goffatura della superficie del cioccolato con una struttura per creare specifici effetti di colore. L'effetto è simile a quello di un camaleonte: la struttura ordinata sulla superficie

della sua pelle rifrange e disperde la luce in modo tale che certi colori diventano visibili.

I ricercatori hanno recentemente presentato una domanda di brevetto in collaborazione con la Scuola universitaria professionale della Svizzera nordoccidentale. Vogliono creare una società di spin-off. Le prospettive di successo sono promettenti. I principali produttori di cioccolato sono già interessati alla tecnologia.

com/sf



ETH Zürich, G. Martiner

» News

Torta record 6,5 km

Circa 1500 chef e pasticciere si sono ritrovati a Thrissur in India, per realizzare il dolce più lungo del mondo: 6,5 km. Per realizzare la torta alla vaniglia larga e spessa 10 cm e del peso di 27 mila kg, ci sono volute più di 4 ore, 1200 kg di zucchero e farina. Hanno così battuto il record precedente stabilito dai cinesi nel 2018, di una torta alla frutta lunga 3,2 km.

com/sf

Lisa Bianchi – Panettiere-Confettiere

«Mi sentivo a casa persino al lavoro»

Alla conclusione dei quattro anni di formazione, Lisa Bianchi ha raccontato a «panissimo» la sua esperienza. Felice della sua scelta professionale, consiglia a chi è ancora in formazione di partecipare ai concorsi che servono per maturare in modo professionale e personale.



Lisa Bianchi ha partecipato ai Campionati svizzeri di SwissSkills nel 2018 a Berna.

Ho ventidue anni e ho appena terminato l'apprendistato come panettiera-pasticcera-confettiera. Sin da quando ero bambina ho sempre avuto una forte passione per i dolci, sia nel farli che nel mangiarli. Dopo le scuole medie ho deciso di frequentare il Liceo credendo di voler diventare in futuro un medico. Durante i primi due (dei tre) anni in cui ho frequentato il Liceo, ho iniziato a sfornare a casa sempre più torte per i compleanni di amici o semplicemente per il piacere di farle e mangiarle. Così ho deciso di fare qualche stage di pasticceria e in questo modo ho capito che il mio mondo era quello. Detto fatto, ho terminato l'anno scolastico al liceo e con un po' di fortuna ho trovato un posto di apprendistato presso la Panetteria-Pasticceria Pellanda Sagl ad Intragna.

Passione per la professione

Iniziato il mio viaggio, mi ha per-

messo di diplomarmi e di appassionarmi ancora di più a questa professione. In questi quattro anni ho appreso un quantità incredibile di nuove nozioni riguardanti la pasticceria, non solo dietro i banchi di scuola.

Visite didattiche

I docenti Marco Pasotti, Marco Zandonella e Nikita Valentini, si impegnano per farci avere la possibilità di fare visite didattiche all'esterno del Centro Professionale Tecnico di Trevano. Abbiamo potuto visitare: una fabbrica di cioccolato dove abbiamo potuto vedere e dove ci hanno spiegato come avviene la lavorazione del cioccolato, un mulino dove abbiamo potuto vedere di persona come si producono le diverse tipologie di farine, varie fiere che ci hanno permesso di ampliare le nostre conoscenze nell'ambito della gastronomia e vedere dal vivo

il mondo dei concorsi apprendendo nuove tecniche.

Posto di lavoro

Ovviamente, la maggior parte del tempo, l'ho passata sul posto di lavoro presso la Panetteria-Pasticceria Pellanda dove ho imparato praticamente tutto ciò che so. Voglio ringraziare in modo particolare la famiglia Pellanda e tutti i collaboratori. E' stato davvero un piacere lavorare con loro tanto che dopo soli quattro anni mi sentivo quasi a casa persino al lavoro.

Sviluppare la creatività

Lavorare nell'ambito culinario ti permette di sviluppare la creatività e tutti i sensi, in modo particolare quello del gusto. Questa professione ti dà la possibilità di viaggiare per tutto il mondo, fare nuove conoscenze e ciò che io amo di più donare alle persone un momento

di felicità attraverso le mie creazioni. Durante l'apprendistato, ma anche in seguito, si può partecipare a diversi concorsi. Io mi sono preparata per due, uno dei quali è stato il Campionato svizzero di SwissSkills nel 2018 a Berna. Personalmente l'ho trovata un'esperienza stimolante, piacevole, arricchente e divertente. Consiglio ai ragazzi che si stanno avvicinando al mondo del lavoro di cogliere queste opportunità e di buttarsi perché si ha la possibilità di maturare in modo professionale e personale. Si imparano molte cose nuove mettendosi alla prova.

Conclusione

Attualmente lavoro in un albergo a Zermatt (VS). Concludo con una frase che ho letto poco tempo fa: «La vita è troppo breve per mangiare una brioche vuota».

Lisa Bianchi