

Panetteria-Confetteria Eredi E. Münger SA – Paradiso

Solida unione familiare, qualità e formazione

Con alle spalle 97 anni d'attività, la storica azienda di famiglia Eredi E. Münger SA, viene attualmente amministrata da Ernesto (jr) e dalla figlia Isabella. «panissimo» ha colto l'occasione per fare con loro un tuffo nel passato, nel presente e nel futuro.

A Paradiso – un Comune di circa 4300 abitanti che gode di un piccolo ma invidiabile territorio che si affaccia sul lago Ceresio posizionandosi alle falde del Monte San Salvatore – si trova la storica azienda della famiglia Münger.

Passato

Nel 1923 Ernesto Münger senior e la moglie Edwige, aprono la loro prima panetteria-pasticceria in via Canova a Lugano con l'aiuto di soli due dipendenti. Nel 1932 rilevano la Panetteria-Pasticceria Roeschli a Paradiso e la filiale in Via Luvini a Lugano. Dalla loro unione nascono Elena ed Ernesto junior (jr) che iniziano a lavorare a fianco dei genitori, alla fine della seconda guerra mondiale. Da allora, un vasto assortimento di prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria vengono preparati giornalmente con ingredienti di qualità. Spirito di iniziativa, capacità lavorativa, impegno professionale e solida unione familiare, sono le caratteristiche dell'impresa commerciale.

Nell'elenco delle caratteristiche dell'azienda, non deve essere tralasciata l'ottima reputazione nella formazione di apprendisti che si sono sempre distinti sui gradini del podio. Durante i 97 anni d'attività, hanno formato più di 150 apprendisti tra cui Barbara Sterch (confettiere-pasticciere-gelatiere), prima «donna» in formazione in Ticino. Sfogliando il lungo ed accurato elenco dei nominativi, risulta anche essere stata a tutt'oggi la migliore.

Presente

Oggi l'azienda è diretta da Ernesto (jr) e dalla figlia maggiore Isabella. Insieme a loro, fino a pochi mesi fa, anche Elena Münger (1924 – 2020) una vera e propria colonna portante non solo per l'attività commerciale ma anche per tutta la famiglia – vedi panissimo nr. 7/8 del 17 aprile 2020.



Gli «Eredi Ernesto Münger»: Isabella (s), Alessandro, Alberto, Elena (1924-2020) ed Ernesto (jr).

Il terzogenito Alberto lavora con entusiasmo nel reparto di produzione e aiuta con le consegne.

Ernesto (jr), classe 1932, è socio onorario della PCS – Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri – e della SMPPC – Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino. È stato insignito del titolo di Cavaliere del Buon Pane dalla Confraternita ticinese nel 1987 e ha svolto per più di vent'anni, il ruolo di esaminatore. Isabella collabora dagli anni ottanta in qualità di gerente e responsabile. Attualmente contano sulla collaborazione di circa 50 dipendenti.

Squisiti prodotti si possono trovare nei due punti vendita: Lugano e Paradiso. Quest'ultima è la sede principale che include il laboratorio di produzione ripartito su due piani, il Tea-Room e il luminoso ed elegante negozio. Ai piani superiori si trovano i vari appartamenti dei membri della famiglia Münger. La solida attività non è però stata ri-

sparmiata dalla recente crisi pandemica. Il negozio-Tea-Room di Lugano, situato nel bel mezzo di banche ed uffici, è stato chiuso per diversi mesi e a Paradiso, hanno dovuto ridurre il lavoro di produzione, gli orari di apertura del negozio e chiudere il Tea-Room. Ricordiamo che il Ticino è stato uno dei Cantoni più colpiti in Svizzera dal Covid-19. Dopo l'allentamento, la ripresa è stata molto lenta. Grazie alle belle giornate e alla presenza dei turisti, la situazione sembra migliorare gradualmente.

Futuro

Portare avanti una così importante attività dopo la recente crisi pandemica non è sicuramente facile. Il buon nome che la Panetteria-Pasticceria-Confetteria Eredi E. Münger SA ha acquisito in tutti questi anni, viene portato avanti con lo stesso impegno da parte di Ernesto (jr), Isabella e di tutti i loro validi collaboratori. Materie di prima qualità,

freschezza e innovazione vogliono rimanere anche in futuro i capisaldi dell'azienda.

Prodotti vincenti

I clienti hanno la possibilità di scegliere giornalmente vari prodotti: dai fragranti tipi di pane, agli squisiti cioccolatini, alla vasta gamma di prodotti di pasticceria e gli ineguagliabili Amaretti al Kirsch. Brioches, chifel e pasticcini possono essere consumati direttamente nel Tea-Room accompagnati da un buon caffè. Anche i prodotti con il «Marchio garanzia di qualità» della SMPPC – panettoni e colombe – sono sempre molto richiesti.

Grande partecipazione

La famiglia Münger, accompagnata anche dal secondogenito Alessandro, ha sempre manifestato grande partecipazione in tutte le assemblee cantonali e ai congressi nazionali. La solida unione familiare viene quindi... vissuta appieno!

Brevi domande

Per conoscere meglio Ernesto (jr) e la figlia Isabella Münger, abbiamo rivolto loro le seguenti domande:

Cosa le piace del suo lavoro?

Ernesto Münger: per me il lavoro è puro divertimento.

Isabella Münger: amo risolvere le problematiche.

Di cosa va particolarmente fiero/a?

E.M.: della qualità e della freschezza dei prodotti.

I.M.: che esiste ancora l'attività di famiglia.

Cosa ama dei suoi dipendenti?

E.M.: la puntualità e la capacità. E' grazie anche a loro che abbiamo la nostra attività.

I.M.: onestà e passione.

Cosa si augura per il futuro dell'azienda familiare?

E.M.: che continui così.

I.M.: vale anche per me.

Cos'è per lei il pane?

E.M.: è il prodotto per eccellenza. Bisogna acquistarlo fresco ogni giorno dal panettiere. L'uomo non può farne a meno.

I.M.: il miglior «profumo».

Qual è il suo dolce preferito?

E.M.: la torta «foresta nera» ma amo molto anche il gelato alla vaniglia.

I.: la torta di mele che faceva mia nonna Edwige.

Ha un sogno nel cassetto?

E.M.: fare un viaggio in Australia.

I.M.: raggiungere la vetta del Monte Bianco.

Quali sono i suoi hobby?

E.M.: la meteorologia. Fin da bambino studiavo i fenomeni atmosferici.

ci. Avevo molti libri sull'argomento e le misurazioni erano all'ordine del giorno.

I.M.: trekking in montagna.

Cosa dicono di lei amici o familiari?

E.M.: che sono sempre contento.

I.: che sono una persona affidabile.

Dove ama trascorrere le vacanze?

E.M.: al mare.

I.M.: in montagna.

Articolo e intervista:
Sandra Fogato



Sandra Fogato

Molto richiesto il croccante e morbido pane al farro in cassetta.



pgc

Un cliente ha detto: «Amaretto al Kirsch, mai mangiato niente di più buono!»



pgc

Storico scatto fotografico: al Congresso nazionale della ASMPP (ora PCS) a Bad Ragaz dal 5 all'8 giugno 1943. Ernesto Münger Senior (s) e la moglie Edwige (d) sono stati immortalati con un partecipante e con Consuelo Valsangiaco, la prima segretaria della SMPP (ora SMPPC).



Sandra Fogato

Paradiso: l'edificio della famiglia Münger include il negozio, il Tea-Room, il laboratorio e gli appartamenti privati.

Inizio sicuro del lavoro autonomo

Controllare attentamente, poi decidere!

Alcuni panettieri-confettieri hanno in mente il sogno dell'indipendenza. Ma ci sono trappole da evitare. «Uno sguardo critico ai locali e alle infrastrutture è indispensabile», sottolinea in questo articolo il nostro esperto consulente di settore Daniel Jakob.

L'industria della panetteria-confetteria svolge un ruolo importante nella catena di approvvigionamento e più o meno se l'è cavata con un occhio nero nella crisi Covid-19. Queste scoperte dovrebbero essere una motivazione trainante per molte persone nel realizzare il loro sogno di indipendenza, perché dobbiamo pur sempre mangiare! Se per caso un uomo d'affari esperto, idealmente un panettiere-confettiere, è in grado di fornire consulenza e supporto, spesso questa può essere metà della battaglia e una possibile garanzia che l'impresa non si trasformi in un incubo. In questo contesto è importante che la posizione di partenza come nuovo imprenditore non sia la stessa di un imprenditore affermato che può attingere a riserve finanziarie e a una corrispondente esperienza. Il fatto è che i primi cinque anni sono duri e la qualità dei prodotti è fondamentale per il successo dell'azienda.

Nessun esperimento costoso

Si diventa saggi con l'esperienza! Questo proverbio può valere per molte cose, ma non per la questione del lavoro autonomo, perché i mezzi finanziari di un giovane imprenditore spesso non lasciano molto spazio a costose sperimentazioni e alla raccolta di esperienze.

Un buon consiglio è costoso, ma ben investito per il futuro

Il passaggio al lavoro autonomo è spesso guidato da una certa ingenuità, incoscienza, un pizzico di cecità e dall'ingrediente principale della «speranza», quella che «tutto andrà bene!» Quando si tratta di valutare l'ubicazione, i locali e le infrastrutture esistenti, ad esempio, il coinvolgimento di un consulente professionale è un ottimo investimento ed è altamente raccomandato. Dopotutto, è nella natura delle cose che il proprietario o il venditore di una



Daniel Jakob: «Pensare in modo lungimirante e dirigere il proprio futuro, è la «spezia» dell'indipendenza.»

Daniel Jakob

proprietà/infrastruttura vuole ottenere più denaro possibile, mentre l'inquilino/committente vuole pagare il prezzo più basso possibile. Una seria valutazione dell'ubicazione con un'analisi della contabilità degli anni passati comprende anche uno sguardo critico sui possibili progetti di costruzione, sulla pianificazione locale e sullo sviluppo territoriale di una comunità/di quartiere, nonché sulle strutture di parcheggio davanti al negozio.

Come il sogno può diventare un incubo

Un esempio della mia pluriennale esperienza come consulente dell'Associazione svizzera dei mastri panettieri-confettieri: senza ottenere un secondo parere sulla sede, i locali, il materiale a noleggio, i costi e le infrastrutture, una giovane coppia di imprenditori ha preso la decisione di mettersi in proprio. Accompagnati da molti ormoni felici, sono stati firmati i regolamenti contrat-

tuali e si sperava che i lavori di manutenzione promessi venissero eseguiti prima della riapertura concordata.

Linee di preoccupazione e nuvole di tempesta finanziaria

Una delicata ristrutturazione dei locali del panificio, compresa la rimozione della muffa dalle pareti, la verniciatura delle porte e l'installazione di zanzariere alle finestre, non è stata effettuata come promesso. Inoltre due mesi dopo l'apertura è stato necessario sostituire una pompa per le acque di scarico della panetteria, che era soggetta a guasti. Conclusione: problemi con il proprietario dello stabile e con le autorità di controllo alimentare. Invece di potersi concentrare sugli affari, sono seguiti mesi frustranti con un eterno avanti e indietro, che hanno portato a linee di preoccupazione e nuvole di tempesta finanziaria tra i giovani imprenditori subito dopo l'apertura.

Guardare attentamente

Prima della firma di un contratto vincolante devono essere chiarite, tra l'altro, le seguenti domande: Qual è lo stato delle apparecchiature elettriche dell'edificio? Quando è stata l'ultima ispezione dell'Ispettorato federale degli impianti a corrente forte? Condizioni generali della struttura dell'edificio: soffitti, pareti, pavimenti? Quando è stata effettuata l'ultima manutenzione e assistenza dei macchinari e degli impianti? E la loro sicurezza? Quali rischi e pericoli emanano dall'ambiente (inondazioni, pressione dei parassiti, ecc.)? Perché: i locali devono essere in condizioni che garantiscano una produzione alimentare sicura. In caso contrario, i giovani imprenditori fanno bene a rimandare un po' la realizzazione del sogno.

Scarpe non troppo grandi

Scegliere la «scarpa» così grande da poterci crescere ancora dentro: l'assortimento e l'orientamento azien-

dale sono decisivi quando si tratta di trovare locali adatti, questo non è sempre facile. Spesso ci sono locali sul mercato che sono allettanti a prima vista, ma che sono problematici se si guardano più da vicino e si considerano i flussi di processo (ad esempio la produzione su diversi piani) e l'infrastruttura esistente. Idealmente, le dimensioni dei locali dovrebbero essere tali da consentire un aumento dei volumi di produzione. Non è insolito che un crescente successo crei delle sfide spaziali. Spesso i processi di produzione non possono più essere coordinati in modo ottimale e gestiti in modo economico. Invece di fare soldi, il giovane imprenditore perde soldi. Lo stesso vale anche per i capannoni di produzione di enormi dimensioni. In questo caso, c'è il grande pericolo che le lunghe distanze facciano sì che i processi non siano più gestibili e che i lavori di manutenzione e assistenza su macchinari e impianti

diventino un fattore di costo schiacciante.

Crescere con intelligenza

Ad entrambi i produttori piace l'artigianato. Dopotutto, producono interessanti prodotti di nicchia e regionali, che possono essere utilizzati per ottenere punti positivi con i clienti. Se i prodotti possono essere elencati presso un rivenditore, non è raro che a ciò siano associati requisiti più estesi, come la conservazione di una documentazione scritta sulla tracciabilità, nonché informazioni sui valori nutrizionali, il monitoraggio dell'acrilamide ecc. Requisiti che possono essere finanziariamente significativi. Solo con un'adeguata conversione si ottiene un adeguato rimborso di denaro. Una crescita qualitativa deve essere preferita a una crescita quantitativa. I prodotti devono essere eccezionali e molto buoni, perché: se un prodotto delude il consumatore, il cliente è perso.

Niente inganno

Non essere un «fornaio» che compra prodotti da forno, ma resta un autentico panettiere-confettiere con cuore e anima! Chi non conserva il valore aggiunto all'interno delle proprie quattro mura mantenendo costanti i costi fissi (costi salariali), prima o poi finirà nel «forno del diavolo». L'immagine si perde, i prodotti diventano intercambiabili e si perde il reddito necessario. Il denaro è, e rimane, un lubrificante indispensabile per la gestione di un'impresa. L'industria della panetteria-confetteria è nota per la sua infrastruttura ad alta intensità di costi. Spesso il reddito generato negli anni passati non è sufficiente a mettere in atto il piccolo cambiamento necessario. Per realizzare il sogno di diventare un lavoratore autonomo servono soldi, molti soldi, che devono essere utilizzati e gestiti con cura. A differenza di altre professioni, però, le imprese di panette-

ria-confetteria hanno il vantaggio di avere fondi liquidi in cassa a fine giornata. Ciò rende immediatamente misurabile il successo o il fallimento di un'azione. Pensare in modo lungimirante e dirigere il proprio futuro, è la «spezia» dell'indipendenza.



Daniel Jakob, specialista Qualità e Sicurezza sul lavoro.

Il Ticino e le frontiere con l'Italia



Adobe Stock, bierwirm

Dal sondaggio risulta che in Ticino non è la vicina Italia a causare grossi problemi agli artigiani, bensì le regolari promozioni di prodotti panari venduti a pochi centesimi da parte di grossisti e discount.

Il sondaggio di «panissimo» nel Canton Ticino, mostra un quadro diverso rispetto alle città di confine del resto della Svizzera. Anche in Ticino ci sono dichiarazioni di membri che sentono le conseguenze negative dalla riapertura delle frontiere. Ma per la maggioranza, non è la vicina Italia a causare loro proble-

mi, ma piuttosto le regolari promozioni di grossisti e discount, «quando vendono michette o croissant a 29 centesimi al pezzo» sottolinea il Consulente professionale SMPPC Giuseppe Piffaretti. Esprime inoltre l'ipotesi che «se l'attenzione sul Covid-19 in Ticino si attenuasse, la frequenza dei clienti tornerebbe al li-

vello dell'anno precedente». A causa dell'elevato numero di turisti svizzeri nel Canton Ticino, alcuni membri sono riusciti a registrare più clienti a luglio rispetto al 2019. cv/sf

Altri risultati del sondaggio in tedesco e francese sulle pagine 16-18 e 28-29.

Domande e risposte sulle mascherine

Le domande e le risposte più importanti con cui l'Associazione svizzera maestri panettieri-confettieri (PCS) ha a che fare in relazione all'uso obbligatorio delle mascherine, che è stato introdotto in alcuni Cantoni, sono ora disponibili online: <https://bit.ly/3iPfdGH>. «panissimo» le pubblicherà in lingua italiana, sul prossimo numero.

Assemblea generale della SMPPC

L'Assemblea generale della Società Maestri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) si terrà sabato, 3 ottobre presso il Grotto Broggin a Losone. Uno degli importanti temi trattati nella prima parte riservata ai soci, è quello sulla problematica dei forni.

Nutrizione vegana – fatti, cifre, opinioni, alternative

Diverso stile di vita

Lo stile di vita vegano è in costante aumento nella popolazione svizzera. I motivi sono di vario tipo: aspetti sanitari, ambientali o di protezione degli animali. «panissimo» fa luce sull'argomento controverso dal punto di vista del settore della panetteria-pasticceria-confetteria.

Mentre un tempo i vegani erano una minoranza marginale, il numero di persone che optano per una dieta puramente vegetale è in continuo aumento.

Circa un quarto della spesa alimentare degli svizzeri è destinato alla carne. Tuttavia, il consumo in Svizzera è in calo da anni: rispetto al 2010, il consumo pro capite di carne è diminuito del 7% nel 2018. Oggi vengono consumati annualmente quasi 50 kg pro capite.

La maggior parte della popolazione svizzera si definisce «mangiatrice di carne», solo il 3% mangia attualmente cibo vegano. A questo si aggiungono il 17% di flessitari – vegetariani part-time che ogni tanto si concedono un piatto di carne o pesce – e l'11% di vegetariani. Ma quali sono le ragioni dello stile di vita vegano?

Ridurre i rischi per la salute

Sul sito web della «Vegan Society Switzerland» si può leggere che una dieta vegana variegata offre vari benefici nutrizionali: una minore densità calorica – è quindi un metodo molto efficace per perdere peso a breve e lungo termine – ed è favorevole la distribuzione degli acidi grassi – in particolare ci sono meno acidi grassi saturi e nessun colesterolo.

Una dieta vegana equilibrata contiene più fibre, potassio, acido folico, vitamina C e antiossidanti. Gli studi dimostrano che il rischio di malattie cardiovascolari e di diabete diminuiscono e che i livelli di glicemia nel sangue sono notevolmente migliori.

Carne, cuoio, gelatina, cosmetici

Un altro motivo per uno stile di vita vegano è il benessere degli animali. I vegani non rinunciano nella loro alimentazione solo a carne e pesce, ma



Biscotti ai fagioli vegani dal giornale settoriale della Scuola Professionale Richemont di giugno/luglio 2020.

si sforzano allo stesso modo di consumare o utilizzare tali prodotti dove il contenuto e gli additivi provengono da fonti non animali. Pertanto, le persone vegane non mangiano, ad esempio, orsetti di gomma contenenti gelatina, non bevono vino fatto con caglio, né usano cosmetici contenenti elementi come lanolina, collagene o altre sostanze di origine animale. Né indossano abiti o scarpe in cuoio, pelliccia o lana.

Direttamente nel piatto

Ultimo ma non meno importante: la protezione dell'ambiente. La «Vegan Society Switzerland» afferma che uno stile di vita vegano protegge l'ambiente, perché il cibo finisce nel piatto senza alcuna deviazione attraverso l'animale. Enormi monoculture per la coltivazione di mangi-

mi divorano risorse come l'acqua e la terra. Gli ecosistemi vengono distrutti e inquinati, le foreste pluviali vengono abbattute a favore dei pascoli e delle aree di coltivazione dei foraggi. L'acqua, la terra, l'aria e il clima sono rovinati da inquinanti e altri sottoprodotti dell'allevamento.

Rischio di malnutrizione

Ci sono anche dei contrappunti allo stile di vita vegano: la carne contiene proteine di altissima qualità. Questo è più facilmente digeribile per gli esseri umani rispetto alle proteine vegetali. C'è anche il pericolo della malnutrizione. Soprattutto, la vitamina B12 deve essere sostituita artificialmente perché è disponibile solo in quantità sufficiente nei prodotti di origine animale. Può verificarsi anche una carenza di zinco, ferro e iodio. Un

«ponte» con le compresse è certamente possibile, ma contraddice l'affermazione che il veganismo è particolarmente sano.

Inoltre, l'argomento della protezione dell'ambiente è controverso perché: gli animali da allevamento possono essere nutriti con quei prodotti che l'uomo non consuma. Anche le alternative di latte come il latte di mandorla, riso, avena o cocco devono essere importate in Svizzera. Lo stesso vale per i semi di soia, alcuni dei quali devono essere «trasportati in volo» dall'estero.

In ultimo, ma non meno importante: ogni persona ha un sistema digestivo individuale. Ognuno dovrebbe ascoltare il proprio corpo, poi si scopre rapidamente ciò che è buono per voi e ciò che non lo è. Spesso – non sempre – ciò che piace è anche digeribile. com/gue/ap

Offerta vegana presso le aziende associate alla PCS

Contribuire, proteggere e rispondere

Numerose panetterie-confetterie hanno accolto questa tendenza e hanno creato una gamma di prodotti vegani. «panissimo» ha posto delle domande ad alcuni membri della PCS.

I motivi sono diversi. Da un lato, le aziende vogliono contribuire al benessere dell'ambiente, proteggere gli animali e rispondere alle crescenti esigenze. «Aumentano, nei nostri negozi e attraverso gli ordini da parte di terzi, le richieste di prodotti senza ingredienti di origine animale. Questo da parte di vegani e anche di clienti che si preoccupano di un'alimentazione sana e sostenibile e che in alcuni casi evitano deliberatamente tali prodotti», conferma Samantha Brander, Responsabile vendite e amministrazione del team, della Panetteria-Confetteria Kleiner di Zurigo.

Mettere quelli giusti al posto giusto

L'offerta varia da un'azienda all'altra. Presso la Panetteria Gnädinger SA in Schaffhauserplatz a Zurigo, ad esempio, viene prodotto il 60% dell'assortimento in modo vegano. «È importante che al prodotto non manchi nulla. Deve semplicemente essere di alta qualità. Poi nessuno chiede se è vegano. Abbiamo modificato molti prodotti classici e nessuno se n'è accorto», chiarisce il titolare Andy Gnädinger.

La maggior parte dei prodotti sono di natura vegana. Tuttavia, per l'alta qualità è richiesta tanta competenza. «Esistono vari prodotti sostitutivi per uova, panna, burro, ecc. È importante usare quelli giusti nel posto giusto», continua Gnädinger.

«È importante che al prodotto non manchi nulla. Deve essere di alta qualità. Poi nessuno chiederà se è vegano. Abbiamo cambiato molti classici e nessuno se n'è accorto.»

Andy Gnädinger

Meno deperibili

Secondo Anna Lehmann, (Lehmann Holzofenbeck AG di Lanterzwil), una sfida è quella di non ampliare la gamma complessiva dei prodotti. Questi devono essere selezionati in modo intelligente e adeguato ed avere un sapore adatto per la maggioranza. «A volte i clienti reagiscono già al termine «vegano» con una decisione d'acquisto negativa, questo non può essere sempre impedito nella conversazione», si rammarica Lehmann.

Per Seraina Flubacher (Confiserie Flubacher, Muttenz), il passaggio è stato difficile: «Per abitudine, abbiamo sempre voluto usare le uova. Nel frattempo, però, le cose si erano stabilizzate e in alcuni casi è stato ancora più facile, in quanto i prodotti sono meno deperibili delle materie prime di origine animale.

«A volte i clienti reagiscono già al termine «vegano» con una decisione d'acquisto negativa, questo non può essere sempre impedito nella conversazione.»

Anna Lehmann

Conquistare nuovi gruppi di clienti

Vale sempre la pena produrre prodotti vegani: «L'assortimento viene ampliato e possiamo rivolgerci ad altri gruppi di clienti», sottolinea Roni Merz, proprietario di Merz Coira.

Anche Anna Lehmann della Panetteria biologica Lehmann ne è convinta: «C'è una richiesta. Non ci sono svantaggi per l'alimentazione se si mangia un po' più di prodotti vegani», spiega l'esperta del settore e aggiunge: «Almeno se i prodotti vengono lavorati in modo naturale e

non vengono utilizzati prodotti sostitutivi tecnicamente sofisticati».

Vegano per natura

I prodotti vegani sono più o meno evidenziati a seconda della panetteria-confetteria o della posizione. Nella «In der Beck Glatz Confiseur AG» a Berna, gli ingredienti sono dichiarati nell'offerta alimentare secondo Bruno Marthaler, membro di direzione.

«Spesso chiamiamo i prodotti vegani «variante vegetale». Questo viene accolto meglio dai «classici» clienti.»

Anna Lehmann

Confiserie Flubacher adotta un approccio diverso: «Spesso chiamiamo i prodotti vegani «variante vegetale». Questo viene accolto meglio dai «classici» clienti. Alcuni di loro non vogliono mangiare prodotti vegani. Così evitiamo un po' questo conflitto», sostiene Seraina Flubacher. La parola «vegano» è un termine negativo in alcune teste. E anche se molti prodotti sono vegani di per sé, molti non ne sono consapevoli.

Prodotti per tutti

Alla domanda sul profitto, tutti gli intervistati sono più o meno concordi; i prodotti vegani devono essere per tutti e non solo per un «gruppo di clienti speciali» per essere redditizi. «Se dobbiamo produrre solo per uno specifico gruppo di clienti, non c'è guadagno. Se i prodotti sono reallizzati per tutti i clienti, possono essere offerti in modo proficuo ad un prezzo equo», dichiarano Gérald e Margrit Saudan della Panetteria Saudan di Friburgo.

Interviste:

Nathalie Güntert/ap

Alternative per ...

Nel frattempo, ci sono varie alternative per la carne, il latte e le uova:

... Carne



■ **Tofu:** ottenuto dalla cagliata di soia e pressato in un blocco, ha una consistenza simile a quella della carne. Il tofu ha la reputazione di essere insipido, ma è molto efficace ad assorbire i sapori quando viene marinato e riscaldato.

■ **Seitan:** è composto da glutine di frumento e tende ad avere una consistenza piuttosto dura.

■ **Tempeh:** come il tofu, è fatto di soia.

■ **Jackfruit:** il frutto, chiamato anche «carne di verdura», ha una consistenza carnosa che ricorda il petto di pollo.

■ **Pollo vegetale:** carne vegetale a base di proteine di piselli, fibra di piselli, olio di colza e acqua svizzera: www.pistor.ch/fr/blog/planted

... Latte

- Latte di soia
- Latte di riso
- Latte di mandorla
- Latte di cocco
- Latte di avena
- Latte di farro
- Latte di miglio
- Latte di anacardo
- Latte di nocciola

... Uova

- Semi di chia
- Polpa di mele
- Banane
- Farina di ceci
- Semi di lino
- Tofu di seta
- Latte/farina di soia
- Lupino dolce
- Amido di mais
- Burro d'arachidi/pasta di mandorle

www.evidero.de, www.vegan.ch, www.coffeecircle.ch