Panetteria-Pasticceria Pellanda Sagl - Intragna

Passaggio generazionale

Ercole Pellanda, fondatore della Panetteria-Pasticceria Pellanda ad Intragna nel 1972, ha lasciato in eredità ai figli oltre all'azienda, tutto il suo sapere. Tradizione, qualità e prodotti freschi, vogliono rimanere gli stessi obbiettivi anche dei diretti discendenti. «panissimo» li ha incontrati.

Una piccola nota introduttiva è d'obbligo per la famiglia Pellanda; accoglienza, gentilezza, generosità e amore per la professione sono le caratteristiche che la contraddistingue.

La terrazza panoramica adiacente al Tea-Room viene invasa giornalmente da deliziosi profumi di prodotti appena sfornati, che provengono dal laboratorio sottostante. Ercole e Lucia hanno lasciato ormai da alcuni mesi la gestione ai figli, ma collaborano ancora laddove è necessario. «panissimo» ha incontrato i membri della famiglia, tranne Elisa che lavora in un altro settore, e ha rivolto loro le seguenti domande.

pgc

Lucia (al centro) ed Ercole Pellanda (d) con i figli Elisa (s), Alberto e Laura. La Torta ai cannoncini è una loro specialità. I denominatori comuni per entrambe le generazioni sono la qualità e la freschezza dei prodotti.

Ercole Pellanda

Dove è nato e cresciuto?

Sono nato e cresciuto ad Intragna e ho sempre vissuto qui.

Chi le ha trasmesso la passione per questa professione?

La passione mi è venuta fin da piccolo perchè mi piacevano moltissimo i dolci. Mio padre aveva una falegnameria che gestiva con mio fratello. Ho lavorato con loro per un periodo di tempo e poi ho voluto seguire la mia grande passione. Ho svolto il mio apprendistato presso la Panetteria Ravelli a Locarno che a quei tempi, più di 50 anni fa, era una delle più importanti pasticcerie del locarnese.

Nel 1972 ha fondato la panetteria-pasticceria ad Intragna. Con quanti dipendenti ha iniziato?

Sono partito solo con l'aiuto di mia madre. Il papà non c'era già più. Poi ho assunto un solo operaio e in seguito è arrivata mia moglie Lucia.

Quali tipi di prodotti ha iniziato a vendere?

Ho iniziato con torte e prodotti di pasticceria. Poi mi sono adeguato alle esigenze della clientela e ho iniziato ad allargare la mia produzione includendo anche il pane.

Di cosa va particolarmente fiero?

Vado fiero di essere un «Cavaliere del Buon Pane» dal 1987 e delle mie dieci stelle. E' una soddisfazione indescrivibile. Il frutto della grande passione che ho per il mio lavoro.

Quali sono state le sue specialità?

Ho sempre cercato di realizzare nuovi prodotti. Non sono però mai riuscito a produrre il Panettone. Ma questa gioia l'ho avuta con Alberto mio figlio, che grazie a vari corsi, ha migliorato il prodotto. La «Torta ai cannoncini» è sicuramente la mia preferita e mi permetto aggiungere che non è facile da realizzare. Si tratta di una classica torta di Pan di Spagna che ha sul bordo molti cannoncini ripieni (vedi foto). Altri prodotti di cui vado fiero e che vengono ancora preparati giornalmente, sono la torta alle castagne e la torta di pane. Le nostre torte non sono quelle classiche. Amiamo prepararle aggiungendo speciali ingredienti per renderle uniche.

Attualmente consegna ancora i prodotti nelle Centovalli? Quale categoria di clienti fornisce?
Per 300 giorni all'anno, da ca. 50 anni, offriamo un servizio nelle Centovalli. Si tratta esclusivamente di clienti privati. Le consegne con i furgoni diventavano però alquanto problematiche quando in inverno nevica e in estate ci sono i temporali.

Che cosa è cambiato dall'inizio della sua attività a tutt'oggi?
In realtà non è cambiato poi molto. Abbiamo sempre migliorato i nostri prodotti. Oggi vendiamo meno pane ma lo abbiamo rimpiazzato con cioccolatini e gelati. Oltre al laboratorio, al negozio e al Tea-Room ad Intragna, abbiamo aperto nel corso degli anni un negozio a Losone.

Quanti apprendisti ha formato nel corso dei suoi 48 anni d'attività?
Una trentina. Tra cui Roberto, che dopo l'apprendistato ha sempre lavorato con noi nel decorare le nostre torte. Un vero artista. Lo fa ormai da ben 37 anni.

Cosa le ha regalato in modo particolare la sua professione?
La mia professione mi ha regalato grande soddisfazione per i prodotti di qualità realizzati con molto impegno. Ho lavorato 7 giorni su 7 per 30 anni. Oggi sono felice che i nostri articoli vengono ancora tanto richiesti.

Cosa augura ai suo figli?
Auguro loro di continuare su questa strada già ben avviata con la stessa mia grande passione.

Lucia – moglie

Di cosa si occupava in azienda?
Davo soprattutto una mano in pasticceria e mi occupavo della vendita... senza dimenticare i nostri tre figli.

Che cosa signifca essere la moglie di un panettiere-pasticciere?
Ho sempre sostenuto mio marito in tutte le occasioni. Non mi sono mai tirata indietro di fronte al lavoro. Amo molto stare con le persone. Non è quindi mai stato un peso per me essere la moglie di un panettiere-pasticciere.

pgc

L'esame di fine tirocinio di Ercole Pellanda (al centro) nel 1966 con il datore di lavoro Ademaro Ravelli (s) e l'esaminatore Ignazio Zocchi (d).

Di cosa va particolarmente fiera?
Di quello che abbiamo realizzato e potuto dare ai nostri figli.

Quali sono i suoi hobby?
Amo molto la montagna, in compagnia di mio marito.

Alberto – figlio

Dove ha svolto il suo apprendistato?
Presso mio padre quale panettiere-pasticciere. Il terzo anno complementare da confettiere l'ho svolto da Rickli a Losone.

Ha lavorato per più di vent'anni al fianco di suo padre. Quali sono i suoi ricordi più belli di questa speciale collaborazione?
Sicuramente quello di aver terminato nel migliore dei modi l'apprendistato. Mio padre mi ha ben preparato per gli esami. Ne sono stato molto felice.

Quali sono secondo lei le caratteristiche che deve avere un panettiere-confettiere?
Sacrificio, passione, responsabilità, l'essere creativi ed adeguarsi alle esigenze della clientela.

Subentrando come titolare, ha apportato qualche cambiamento?
Qualcuno sì. Come già detto da mio padre, uno dei nuovi prodotti è il Panettone. Ma ho aggiunto anche cioccolatini, gelati e torrone.

Cosa desidera per i dipendenti?
Che siano contenti del posto di lavoro e che lavorino bene.

Qual è il suo motto e ha un hobby?
Motto: non bisogna fasciarsi la testa, prima d'averla rotta. Hobby: il calcio.

Cos'è per lei il pane?
Il pane è per me come un fratello. Fa parte della mia vita di tutti i giorni.

Qualche ricordo dell'infanzia?
Da quando sono nato ho vissuto praticamente sempre in laboratorio. Ricordo in modo particolare la Festa dei fiori di Locarno e il suo corteo con carri decorati. Io e mio padre avevamo la possibilità di poter mostrare su un carro che sfilava, come si fa il pane. Avevo ca. 7-8 anni, un bellissimo ricordo.

Laura – figlia

Quale ruoli svolge nell'attività?
Oltre all'amministrazione mi occupo anche del confezionamento, del contatto con i clienti e in parte aiuto nel Tea-Room.

Quanti dipendenti avete?
Tra il laboratorio, il Tea-Room e i negozi, ne abbiamo dodici.

Quali sono i pregi di suo padre, di sua madre e di suo fratello?
Papà è generoso e sempre disponibile. La mamma è paziente ed è una grande lavoratrice. Non l'ho mai sentita lamentarsi. Anche Alberto non si lamenta mai, è sempre pronto e disponibile. Posso proprio dire che è una persona buona.

Quali sono le tre qualità che dicono di lei gli amici?
Metodica, disponibile e generosa.

La recente pandemia ha avuto un forte impatto sulla vostra attività?
Nel primo periodo sì. Abbiamo dovuto reinventarci e cambiare i turni di lavoro per la sicurezza dei nostri dipendenti. Il Tea-Room è stato chiuso per un certo periodo. Le consegne in Valle sono sempre state rispettate.

Com'è la situazione attuale?
Il tutto si è più o meno normalizzato. Mancano ancora i matrimoni e i grandi eventi come la Festa delle fragole a Locarno e la festa di San Giuseppe con i tortelli.

Quali sono gli obbiettivi per il futuro dell'attività familiare?
Desideriamo portare avanti quello che abbiamo ricevuto in eredità. Un bene prezioso.

Ha dei ricordi d'infanzia?
Quando avevo dieci anni, la domenica mattina quando non c'èra l'operaio, andavo in prestino ad aiutare mio padre.

Intervista:
Sandra Fogato

Swiss Bakery Trophy

«Mi è sempre piaciuto partecipare»

La 9° edizione di Swiss Bakery Trophy (SBT) avrebbe dovuto svolgersi a Bulle (FR) dal 28 ottobre al 1° novembre. In realtà, SBT 2020 avrebbe dovuto essere l'argomento principale di questo numero di «panissimo». Ancora una volta il Covid-19 ha ostacolato questo progetto, ma non del tutto...

Insieme ai responsabili di SBT, «panissimo» ha scelto un rappresentante per ogni regione linguistica della Svizzera per un'intervista. Abbiamo rivolto alcune domande, per la Svizzera italiana, al Campione cantonale Ernesto Münger (Eredi Ernesto Münger SA, Paradiso).

Che cosa ha provato nell'essere il Campione cantonale 2018?

Emozionato e fiero dei prodotti presentati. Ho ricevuto questo ambito premio per ben due volte. Uno nel 2018 e l'altro ca. 7-8 anni fa.

Avete fatto qualcosa di particolare per annunciare il titolo di Campione cantonale 2018?

Abbiamo esposto la notizia nei negozi per la clientela e applicato sui prodotti vincitori gli adesivi SBT.

SBT ha dovuto essere rinviata al 2021. A che punto eravate con i preparativi per il concorso?

Solitamente portiamo al concorso i prodotti che vendiamo giornalmente. Tra cui vari tipi di panettone, di pane e la nostra specialità degli Amaretti al Kirsch (oro nel 2018).

E' dispiaciuto nel non poter partecipare quest'anno?

Certamente, ma ho pensato che a causa del Covid-19 si sarebbe rinviato.

Cosa le piace in modo particolare di SBT?

Mi è sempre piaciuto molto prendervi parte anche in veste di esaminatore. L'ho fatto per diversi anni con molto piacere. Mi sono sempre reso disponibile insieme al collega Gianluigi Marina, nel portare i prodotti dei nostri colleghi del Canton Ticino che non potevano venire personalmente.

Altre interviste

Altre due interviste sono state rivolte alle Panetterie: Krenger di Bolligen (BE) e Canonica AG di Vernier (GE). Quest'ultimo è diventato Campione SBT mentre Stephan Krenger ha vinto il premio speciale per il miglior prodotto nella categoria della panetteria con il suo «Feuersteinbrot». Queste interviste sono disponibili sulle pagine 22 e 40. Inoltre, il Presidente del Comitato organizzatore Nicolas Taillens, ha scritto un articolo dal titolo «Analisi e prospettive del Presidente SBT» a pagina 23 e 41.

SBT/cv/sf

Nathalie Güntert

Ernesto Münger, Campione cantonale Swiss Bakery Trophy 2018.

Panettone d'Autore 2020 – annullata

La 15° edizione di Panettone d'Autore, che viene annualmente organizzata il primo sabato di dicembre, è stata annullata a causa della pandemia. Le restrittive normative Covid-19 non hanno purtroppo dato altra scelta agli organizzatori. Tra le più importanti normative da rispettare, risulta quella di non poter offrire al pubblico la degustazione degli ottimi Panettoni artigianali che si fregiano del Marchio garanzia di qualità SMPPC.
In alternativa, pandemia permettendo, la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino vorrebbe proporre per Pasqua, come già fatto in passato, una giornata per la Colomba.
Seguiranno maggiori informazioni.

SMPPC

Supporto di calcolo

I prezzi indicativi, stabiliti dalla Richemont, fanno da base per il calcolo proprio di ogni impresa.

- con 100 g di pasta: fr. 2.30
- con 200 g di pasta: fr. 3.90

I cartelli pubblicitari in lingua italiana si possono ordinare su: www.swissbaker.ch/promoshop

Congresso dell'Unione svizzera delle arti e mestieri a Friburgo

Nuovo Presidente e Silvan Hotz nuovo membro CdA

L'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam) a Friburgo, ha eletto il Presidente, il Consiglio di Amministrazione e la Camera di commercio per i prossimi due anni. Il Presidente della PCS Silvan Hotz è un nuovo membro del Consiglio.

Fabio Regazzi è stato eletto Presidente dell'usam.

Corinne Remund

Il nuovo CdA dell'usam, da sinistra: il Vicepresidente André Berdoz, la Consigliera nazionale Diana Gutjahr, il neo eletto Presidente Fabio Regazzi, la Vicepresidente Daniela Schneeberger e il Presidente PCS Silvan Hotz.

A capo dell'Associazione è stato eletto il Consigliere nazionale ticinese Fabio Regazzi. Subentra a Jean-François Rime, ex Consigliere nazionale di Friburgo. «Per otto anni ho avuto il privilegio di presiedere un'associazione che si è più volte dimostrata pioniera e continua a farlo ancora oggi», ha scritto il Presidente uscente Jean-François Rime nel suo discorso, che non ha potuto leggere lui stesso a causa del Coronavirus. Il concetto di «Smart Restart» sviluppato durante il blocco in primavera è solo l'esempio più recente, ha detto. L'usam aveva già assunto un ruolo pionieristico nel 2010 con l'adozione della risoluzione per la riduzione dei costi normativi.

Unire le forze

Le aspettative dell'Associazione svizzera di categoria sono alte, ha spiegato il nuovo Presidente Fabio Regazzi nel suo discorso inaugurale ai delegati, e questo è un fatto positivo. Ha sottolineato l'importanza di unire le forze contro le richieste anti-economiche.

Impegno per il settore

Diana Gutjahr, Consigliera nazionale dell'UDC di Turgovia, e Silvan Hotz, Presidente dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), sono stati appena eletti nel Consiglio di Amministrazione al Congresso dell'Unione svizzera delle arti e dei mestieri. «Farò tutto ciò che è possibile fare nel Consiglio di Amministrazione dell'Associazione svizzera di categoria per promuovere le preoccupazioni di tutto il nostro settore commerciale», ha sottolineato il neo-eletto Silvan Hotz al telefono per «panissimo». Non vede l'ora di svolgere il nuovo compito e di collaborare nel Consiglio di Amministrazione. Le sfide, soprattutto nel mondo di oggi, sono enormi ed è importante rappresentare con competenza, capacità diplomatiche e adeguate decisioni le preoccupazioni del commercio e in particolare dell'industria artigianale. A tal fine, egli dipende dalla partecipazione dei membri dei Comitati strategici, del Consiglio centrale e del Comitato direttivo. Perché: «solo uniti saremo forti».

«Solo uniti saremo forti!»

com/cv/sf

www.sgv-usam.ch

Carta per la digitalizzazione

Al Congresso di categoria di due anni fa, i delegati hanno chiesto attivamente che la digitalizzazione nell'usam sia utilizzata e promossa come opportunità. L'usam ha preso sul serio questo voto e ha sviluppato una carta appositamente per il Congresso di quest'anno come dichiarazione politica. Questa carta si basa sulla responsabilità personale delle PMI e al tempo stesso richiede migliori condizioni quadro per la promozione della digitalizzazione. «Noi, la più grande organizzazione mantello dell'economia svizzera, siamo pronti a sfruttare le opportunità offerte dalla digitalizzazione e ad attuarla attivamente», ha dichiarato il Presidente dimissionario dell'usam Jean-François Rime al Congresso di Friburgo. com

Speciale sessione parlamentare

Pigioni commerciali e turismo degli acquisti

A causa del pesante carico di lavoro, il Consiglio nazionale ha tenuto una sessione speciale di due giorni il 29 e 30 ottobre. I principali temi riguardavano la regolamentazione delle pigioni commerciali durante il lockdown, le misure per ridurre i costi sanitari e, per il settore, il turismo degli acquisti.

All'inizio della speciale sessione, la Presidente del Consiglio nazionale Isabelle Moret (PLR/VD) ha invitato la popolazione a rispettare le regole di condotta. «Possiamo tutti contribuire a spezzare la seconda ondata», ha sottolineato, «perché abbiamo acquisito gli strumenti che ci permetteranno di continuare a convivere con questo virus».

La speciale sessione del Consiglio nazionale è stata condotta con misure di protezione supplementari. Oltre a quelle già esistenti, come i pannelli in plexiglas, in questi due giorni è stato imposto a Palazzo Federale l'obbligo generale di indossare le mascherine. Solo chi era seduto in un luogo protetto dal plexiglas poteva togliersi la mascherina.

Le notizie più importanti per il nostro settore

■ **Rallentare il turismo degli acquisti:** il Consiglio nazionale vuole frenare il turismo degli acquisti. Ha chiaramente approvato la mozione della sua Commissione finanziaria «Migliorare la giustizia fiscale nel flusso di merci nel traffico frontaliero locale» con 115 voti a favore, 54 contrari e 10 astensioni. Il Consiglio federale ha respinto la proposta. La mozione chiede una riduzione dell'importo minimo (attualmente di 300 CHF) fino al quale non deve essere pagata l'Imposta sul valore aggiunto per gli acquisti all'estero. La proposta andrà al Consiglio degli Stati. Sorprendentemente – e contro la volontà della sua commissione e del Consiglio degli Stati – il Consiglio nazionale ha, in un dibattito congiunto, accettato le due iniziative cantonali: (San Gallo «Evitiamo di sovvenzionare il turismo degli acquisti»/Turgovia «Eliminazione del limite di franchigia per il turismo degli acquisti»). Entrambe le iniziative vogliono che tutte le importazioni nel commercio privato siano soggette all'IVA svizzera. Le due iniziative si stanno ora muovendo verso l'adeguamento della differenza. L'iniziativa mira a porre fine alle sovvenzioni indirette per il turismo degli acquisti. Quest'ultimo è dannoso su più livelli: pregiudica le rigide condizioni di produzione in patria e aumenta la pressione sui prezzi dei prodotti svizzeri con valore aggiunto. Inoltre, indebolisce l'economia e mette a repentaglio posti di lavoro e di formazione. Il turismo degli acquisti comporta un onere inutile per l'ambiente a causa del traffico supplementare.

I panettieri-confettieri svizzeri accolgono quindi con favore la decisione del Consiglio nazionale a favore di una maggiore equità nella concorrenza e del carico fiscale.

■ **Pigioni commerciali:** il Consiglio nazionale vuole sostenere i locatari che hanno dovuto chiudere o sono stati limitati durante il lockdown in primavera. Ha votato a favore di una legge per il condono parziale con 91 voti favorevoli, 89 voti contrari e 4 astensioni. I gruppi parlamentari dell'UDC e del PLR hanno votato all'unanimità a favore della mancata approvazione del progetto di legge. La punta della bilancia, tuttavia, ha giocato la fazione centrale divisa, che ha espresso alcuni voti favorevoli in più rispetto ai no. Insieme a quelli della sinistra chiusa e alla maggior parte della PVL, il risultato è stato un sì ristretto. La Commissione degli affari giuridici stabilisce che i locatari che sono stati colpiti da una chiusura o da una grave restrizione in primavera, devono pagare solo il 40% dell'affitto per il periodo dal 17 marzo al 21 giugno 2020. Il 60% è a carico dei locatori.

■ **La Commissione discute i dettagli:** la questione torna ora alla Commissione del Consiglio nazionale, che deve discutere il disegno di legge in dettaglio. Nella sessione invernale, la legge sulla pigione commerciale viene nuovamente presentata alla Camera alta. E' tutt'altro che arido: non si può escludere un rifiuto nella votazione complessiva a causa della scarsità del voto d'ingresso. Anche la parziale remissione della pigione sarà discussa in modo controverso in seno al Consiglio degli Stati. L'UDC e il PLR, che probabilmente respingeranno il progetto di legge anche in questo caso, dovranno convincere circa un terzo dei membri del Consiglio degli Stati del PPD a votare no per ottenere la maggioranza. L'Associazione Proprietari Fondiari (APF-HEV) è rimasta delusa e spera in una correzione, al più tardi, nel Consiglio degli Stati.

Urs Wellauer, Dir. PCS

Urs Wellauer, Dir. PCS/sf

Adattati i concetti di protezione

Nella riunione del 28 ottobre 2020, il Consiglio federale ha adottato ulteriori misure in tutta la Svizzera contro la rapida diffusione del Coronavirus. I concetti di protezione sono stati adattati alle normative vigenti in tutta la Svizzera. Il colore del concetto di protezione è tornato sul rosso. È possibile visualizzare la piattaforma per la sicurezza sul lavoro (con login).
Le normative cantonali possono andare oltre. Su questa pagina trovate i principali contatti delle autorità federali e cantonali competenti in materia di Covid-19:
www.ch.ch/it/coronavirus PCS

Indennità per lavoro ridotto

L'indennità per lavoro ridotto è stata creata per prevenire i licenziamenti nel caso di perdite di lavoro temporanee e inevitabili. Il Consiglio federale ha deciso di mantenere fino a fine dicembre 2020 la procedura semplificata per il preannuncio del lavoro ridotto e la procedura sommaria per il conteggio dell'ILR.
Fino al 31 dicembre 2020, per l'ILR applicare esclusivamente il processo ILR COVID-19 e utilizzare soltanto i nuovi eServices e i moduli COVID-19, a prescindere dal motivo del lavoro ridotto.
Maggiori informazioni sono disponibili su:
https://bit.ly/3mGrj12 com/sf

Il pane nella gastronomia (2° parte)

Panettieri creano Hamburger-Buns per i ristoratori

Il blog su painsuisse.ch contiene diversi esempi di collaborazione di successo tra i panettieri e i ristoratori. «panissimo» ne presenta alcuni qui e nella prossima parte della serie.

schweizerbrot.ch / zvg

Il Ristorante Säge vizia i suoi ospiti con prodotti regionali - tra cui i Burger-Buns creati appositamente dalla Panetteria Gunzenhauser.

schweizerbrot.ch / Marina Gastro AG

Marina Lachen SZ convince con la varietà culinaria e con creazioni sorprendenti come la baguette al rosmarino della Panetteria Habermacher.

In questa seconda parte, vengono presentate in sintesi due cooperazioni che si occupano di panini speciali per Hamburger.

Bun realizzato in comune

Nella tranquilla Rothenfluh, nella regione superiore di Basilea Campagna, Stefanie Cairolie e David Simon del Ristorante Säge, cucinano con molta vitalità e passione prodotti freschi, contemporanei e per lo più regionali. L'offerta è varia e creativa. I due giovani chef offrono Hamburger di alta qualità con il loro furgone alimentare dal 2015, anche in occasione di festival del cibo di strada. Dal 2018 sono in vendita anche nel «Saagi» e godono di grande popolarità. «Tutto quello che possiamo fare, lo facciamo da soli», dice Stefanie Cairoli come la senape, il Ketchup e i dolci. «Tutto il resto lo fanno i professionisti». Ecco perché la coppia di proprietari e baristi ottengono il loro Pane bigio e Hamburger-Buns dalla Panetteria Gunzenhauser di Sissach. David Simon: «Naturalmente abbiamo cercato per la prima volta di creare noi stessi il panino perfetto per i nostri Hamburger. Ma ci siamo presto resi conto che era meglio lasciar fare a un professionista».

Una storia per ogni portata

Con la Panetteria Gunzenhauser non hanno solo un fornitore, ma anche un partner con cui discutere e realizzare nuove idee, come il panino di Sils per l'Hamburger di cinghiale e la Paillasse di zucca per l'Hamburger di cervo». Non ottengo mai questa qualità dal grossista, dice David Simon. Per ogni piatto potrebbe raccontare una storia e creare un legame con la regione. La collaborazione vale anche per la consegna. Il nostro cuoco sul tragitto per venire al lavoro, ritira i prodotti che servono per la giornata», spiega Stefanie Cairoli. Quindi non c'è nessun viaggio extra per la consegna. Un altro punto a favore della regionalità.

Le piccole cose fanno una grande differenza

Con amore per i dettagli, «The Steakhouse» nell'Hotel Marina Lachen SZ celebra non solo la carne e il vino, ma anche la variegata cultura del pane. Nel 2018, ad esempio, hanno ricevuto l'ambito premio Best of Swiss Gastro «Ci affidiamo al pane svizzero». Un bel riconoscimento per Dejan Savic, Vicedirettore generale e responsabile della gastronomia, perché: «Sono spesso le piccole cose che fanno la differenza: tovaglioli di stoffa, decorazioni floreali vere sulla tavola o un cestino di pane presentato con le specialità del panettiere locale. Abbiamo una vasta varietà di pane, ci affidiamo pertanto al pane svizzero».

Regionale e sostenibile

Savic attribuisce grande importanza ad una collaborazione a lungo termine e sostenibile con i propri fornitori. Ma soprattutto con il pane, è necessaria anche la flessibilità. «La nostra posizione sul lungolago dipende molto dalla meteo. Oltre all'elevata qualità del prodotto, è quindi fondamentale poter regolare gli ordini di pane con un breve preavviso». Ma il panificio Habermacher è noto anche ai suoi ospiti e, in caso contrario, si può fare riferimento alla sua vicinanza. Dopotutto, la regionalità e la sostenibilità stanno diventando argomenti sempre più forti anche nel settore della ristorazione. «Insieme alla panetteria Habermacher abbiamo sviluppato la baguette al rosmarino, che ora viene prodotta appositamente per noi. E quando si tratta di Hamburger, offriamo una grande varietà di panini: il classico panino al sesamo, il panino al farro, la brioche-bun e poi qualcosa di cui oggi non possiamo fare a meno, il panino senza glutine». Il ristorante Säge vizia i suoi ospiti con prodotti regionali, tra cui i panini per Hamburger realizzati appositamente dal panificio Gunzenhauser. Marina Lachen SZ convince con la varietà culinaria e con creazioni sorprendenti come la baguette al rosmarino della panetteria Habermacher.

com/ce/ap

painsuisse.ch/blog/produit-dans-la-region-pour-la-region

Aziende menzionate

- Restaurant Säge, Rothenfluh (BL), www.restaurant-säge.ch
- Gunzenhauser Bäckerei und Konditorei AG, Sissach (BL), www.gunzenhauser-beck.ch
- Marina Lachen SZ, Lachen (SZ), www.marinalachen.ch
- Habermacher Bäckerei-Konditorei-Cafébar, Lachen (SZ), beckhabermacher.chayns.net

SwissSkills - consigli di due Campionesse svizzere e di una Campionessa del mondo

«Godersi la competizione»

I campionati SwissSkills iniziano l'11 novembre presso la Scuola Professionale Richemont a Lucerna. Per tre giorni ci si confronterà per ottenere punti e l'onore nei settori della panetteria-confetteria e del commercio al dettaglio. Ecco i consigli di due Campionesse svizzere e di una Campionessa del mondo.

Sonja Durrer, Campionessa svizzera e del mondo di panetteria-pasticceria

Preparazione

- La cosa più importante è l'inizio! E' vantaggioso allenarsi più volte durante le prime 1 o 2 ore della giornata di gara.
- Una buona organizzazione e una buona pianificazione sono essenziali per iniziare la competizione in modo più sereno.
- Non pianificare più di una prova completa (l'intera preparazione con le materie prime richiede tempo e molta energia).
- Ottenere opinioni diverse dalle persone è importante nello sviluppo dei prodotti.
- Dire a sé stessi: «sono contenta/o del prodotto, mi è venuto bene».
- Se qualcosa nella competizione non funziona come previsto, basta continuare. Gli altri partecipanti la pensano esattamente allo stesso modo.
- Nonostante l'intensa preparazione, non dimenticate il compenso.

Rahel Weber, Campionessa svizzera della pasticceria-confetteria

Preparazione

- Riposo sufficiente prima della gara. Non esercitatevi fino a poco prima. Per distrarsi, è meglio fare qualcosa di completamente diverso.

Competizione

- Mostrare ciò che si è imparato.
- Se qualcosa va storto, andare avanti a testa alta. Non arrendersi! Può sempre succedere qualcosa. Scrivo per esperienza personale.
- Non guardare a destra o a sinistra, ma concentrarsi su sé stessi.
- Essere orgogliosi di partecipare. Non importa come finisce, è un'esperienza unica e preziosa.
- Credere in sé stessi.
- La cosa più importante è divertirsi lavorando e gareggiando.

Nadja Wüthrich, Campionessa svizzera del Commercio al dettaglio

Preparazione

- Eseguire diversi test.
- Creare una lista d'imballaggio accurata.
- Manuale con le esatte fasi di lavoro per la competizione.
- Non solo allenarsi, ma anche pianificare il tempo per rilassarsi.
- Rilassatevi il giorno prima della competizione e fate qualcosa di bello e piacevole.
- Dormire a sufficienza.
- Prima della gara è essenziale mangiare qualcosa.
- Portarsi del destrosio durante la gara.

Competizione

- Bere molto durante la gara.
- Stare calmi e non mettersi sotto pressione.
- Lavorare con precisione e non avere fretta.
- Non disperare quando le cose vanno male. Controllare e andare avanti.
- Mostrare gioia e soprattutto non perderla quando si è sotto pressione e sotto stress.
- Non lasciarsi distrarre da esperti, spettatori o altri partecipanti.
- Seguire il proprio orario e non valutare quello degli altri partecipanti.
- Non guardare gli altri, ma concentrarsi su sé stessi.
- Credere in sé stessi.
- Godersi la competizione e schiacciare sull'acceleratore.

Segui l'annuncio della classifica online

I giorni della competizione e la cerimonia di chiusura con l'annuncio della classifica, si svolgeranno senza pubblico a causa del Covid-19. Inoltre, non ci sarà alcuna mostra pubblica delle opere in concorso.

Tuttavia, i genitori, i parenti, i conoscenti e le altre parti interessate hanno l'opportunità di seguire la cerimonia di chiusura online **venerdì 13 novembre dalle ore 16:00**. Questa viene trasmessa in diretta sul canale YouTube dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS).

L'evento verrà condotto dalla presentatrice, cantante pop e di recitazione Ambassadrice du pain et du chocolat Linda Fäh. Da quando è stata eletta Miss Svizzera nel 2009, ha lavorato regolarmente per il settore. Tra le altre cose, ha moderato le gare e le dimostrazioni nell'arena delle competizioni PCS ai Campionati professionistici della Svizzera centrale nel 2014 e 2018 a Berna.

live-Übertragung: youtu.be/P1dh_SQDwTY

SwissSkills Masterclass – Televisione svizzera

La televisione svizzera mostra in dettaglio il lavoro dei giovani professionisti. Rahel Weber è già visibile. Verrà trasmessa dalla televisione romanda e dal Ticino. **www.srf.ch/swissskills**