

Risultati della selezione svizzera CMP

Tre ticinesi in finale!

Nella splendida Villa Ciani a Lugano si è svolta il 5 dicembre scorso la selezione svizzera dei Panettoni. Trionfa per la seconda volta il Canton Ticino. Tutti e tre i finalisti sono ticinesi e parteciperanno alla «Coppa del mondo del Panettone» dal 5 al 7 novembre 2021. L'esperta giuria ha svolto un ottimo lavoro.



Stefano Spinelli

I membri della giuria, da sinistra: Andrea Conconi direttore Ticinowine, Bruno Buletti Mastro Pasticciere, Claudia Vernocchi Capo redattrice di panissimo e Vicedirettrice PCS, Carlo Gronchi Tecnologo alimentare ed esperto della panificazione, Massimo Turuani Presidente SMPPC, Robert Porchet Gran Maestro svizzero dei Cavalieri del Buon Pane, Paolo Loraschi Presidente della giuria e Werner Hürlimann Presidente Zunft zu Pfistern Lucerna.

Una soffice coltre nevosa ha contraddistinto la seconda edizione della Selezione svizzera. Oltre ai Panettoni ticinesi, sono stati valutati dai membri dell'esperta giuria anche quelli dei Cantoni di Berna, Ginevra, San Gallo e Vallese. In tutto venti Panettoni. Si dichiara soddisfatto il responsabile dell'organizza-

tore e ideatore della Coppa del mondo del Panettone Giuseppe Piffaretti, che è stato sostenuto dalla Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino – SMPPC. Presente anche il Presidente SMPPC Massimo Turuani che nel suo discorso di apertura ha definito il Panettone il «capolavoro del nostro mestiere».

Collaboratori

Il regolare svolgimento dell'esame è stato coordinato dall'Avv. Sarah Stalder con la collaborazione di Ilaria Verga. Sandra Fogato, responsabile del Segretariato SMPPC, ha avuto il compito di estrarre a sorte il numero del Panettone da sottoporre

alla giuria. Mattia Goriotti, responsabile dell'Istruzione professionale e Daniel Ricigliano, Ispettore aziendale, hanno contribuito nel mostrare i Panettoni in gara e di consegnare la fetta per la valutazione. Per immortalare questo importante secondo appuntamento sono stati incaricati il fotografo ufficiale della SMPPC Stefano Spinelli e Luca Poik, al quarto anno della CSIA (Centro scolastico per le industrie artistiche) che ha ripreso ogni singolo momento. Avrà il compito di realizzare un video che verrà pubblicato appena possibile sui Social media. Presente anche la referente per il coordinamento organizzativo della Coppa del mondo del Panettone

Valentina Merra e per le attività di comunicazione Stefania Villa.

Saluto della Città di Lugano

Nel primo pomeriggio il Sindaco Marco Borradori ha portato un gradito saluto da parte della Città di Lugano e ha augurato ogni bene ai partecipanti in gara e ai membri della giuria per l'importante ruolo.

I migliori Panettoni

Ancora una volta tutti i finalisti sono ticinesi. I tre migliori Panettoni sono stati realizzati dalla Panetteria Danesi di Melano, dalla Panetteria Peverelli di Bellinzona e dalla Casa San Rocco Allegra 7 di Morbio Inferiore. Sandra Fogato

Finalisti della CMP 2021

Panetteria Danesi, Melano
Panetteria Peverelli, Bellinzona
Casa San Rocco – Allegra 7,
Morbio Inferiore

Varie interviste

«panissimo» ha rivolto alcune domande ai protagonisti di spicco della giuria: a Paolo Loraschi, Presidente della giuria, a Massimo Turuani, Presidente della SMPPC, al Gran Maestro svizzero dei Cavalieri del Buon Pane Robert Porchet e a Giuseppe Piffaretti della CMP.

E' appena terminato l'esame dei venti Panettoni in gara. Può darci un parere sulla loro qualità?

Paolo Loraschi: ho appena finito in questo momento l'esame e ho ancora tutto il mio laboratorio sensoriale in piena elaborazione. Abbiamo degustato diversi Panettoni. E' un grande numero ma la buona tempistica a blocchi di 8 minuti l'uno dall'altro, ha permesso di resettare e di risciacquare la bocca per poter passare al prossimo Panettone. Quello che riguarda invece la qualità è a un ottimo livello.

Massimo Turuani: direi che complessivamente la qualità è veramente notevole anche se devo dire che nella seconda parte della giornata, sembrava quasi un paradosso, si è andati ad analizzare dei prodotti non troppo entusiasmanti. Però devo dire che lo zoccolo duro è veramente più che buono.

Robert Porchet: siamo arrivati al termine di questa splendida giornata. La buona riuscita è dovuta soprattutto ai prodotti d'eccezione e alla buona organizzazione. Auguro pertanto ogni bene a tutti gli artigiani che hanno lavorato per presentarci degli eccellenti prodotti.

Ha fatto parte anche della giuria nel 2019. Può fare un paragone con quelli esaminati oggi?

P. L.: sono contento e anche orgoglioso di vedere che in Svizzera una grandissima parte di produttori ha realizzato Panettoni di alta qualità. La differenza che ho riscontrato con la prima edizione è che i partecipanti hanno corretto piccole imperfezioni e hanno portato il prodotto ad un ottimo livello.

M. T.: forse complessivamente oggi siamo ad un livello superiore. Molto probabilmente dovuto anche al fatto che in gara ci sono alcuni nomi che hanno preso parte alla precedente

edizione ma tutti cercano ancora di dare il meglio di loro stessi. Per questo si è alzato il livello e devo dire anche che i livelli «negativi» di oggi sono molto ma molto meno gravi della prima selezione.

R. P.: la differenza rispetto all'anno precedente è che è sicuramente migliorata la qualità. Molti errori non sono più stati ripetuti e sono certo che per la terza edizione sarà ancora superiore. Migliorato anche ciò che concerne l'organizzazione.

Cosa augura ai 3 finalisti e/o ha dei consigli da dare?

P. L.: ai tre finalisti auguro di rimanere sulla ricetta presentata oggi e porgo molti complimenti in quanto il loro Panettone è risultato tra i migliori valutati dagli 8 membri della giuria. Ma naturalmente i complimenti sono rivolti anche a tutti gli altri partecipanti. Apportate se del caso qualche piccola modifica alla ricetta in modo particolare facendo attenzione alla cottura. Non ci si deve preoccupare che il Panettone si asciughi troppo se rimane in cottura un po' più a lungo perché si rischia che la compattezza non permetta la scioglievolezza in bocca. Rimanete su questa linea e se lo ritenete opportuno, migliorate qualche dettaglio. Forza e in bocca al lupo per la finale!

M. T.: consigli non mi permetto di darne a nessuno. E' ovviamente una questione di spirito e di etica. Ma posso solamente consigliare di impegnarsi ancora di più per fare in maniera che l'anno prossimo la Svizzera possa occupare il gradino più alto del podio.

R. P.: da questi tre finalisti mi aspetto qualcosa di straordinario. Auguro comunque a chi non è entrato in finale di fare meglio per la prossima selezione nazionale e produrre giornalmente prodotti di elevata qualità.

Intervista a Giuseppe Piffaretti

E' soddisfatto del numero dei partecipanti di quest'anno?

Devo dire che sono soddisfatto perché abbiamo avuto comunque quattro partecipanti da oltre Gottardo. Venti è comunque un buon numero.



Stefano Spinelli

Giuseppe Piffaretti si dichiara soddisfatto del numero dei partecipanti.

Il numero ideale sarebbe di 24/25 Panettoni, un traguardo che ci prefiggiamo raggiungere per la prossima edizione.

Quali sono i criteri più importanti che la giuria ha dovuto tener conto nel valutare i Panettoni?

La valutazione attraverso la nostra scheda privilegia la parte del gusto e del profumo. Le parti tecniche sono importanti ma come abbiamo già visto in altre occasioni il prodotto che è bellissimo dall'esterno e raccoglie molti punti poi magari ne perde un po' quando si va a guardare all'interno. Guardare all'interno significa valutare la ripartizione e la qualità della frutta, la struttura interna e il colore ma più in particolare il profumo e il gusto che vengono premiati con un «x 3». Se il Panettone è buono ha la possibilità di qualificarsi ma se il Panettone è invece bello ma non buono è difficile classificarsi nei primi tre.

Alla prima edizione della Coppa del mondo del panettone i finalisti svizzeri erano quattro. Quest'anno unicamente tre. Ci può spiegare a cosa è dovuto?

Lo abbiamo fatto perché desideriamo aprire la Coppa del mondo a più Nazioni possibili. Gli italiani erano sette e li abbiamo ridotti a sei, gli spagnoli erano tre e li abbiamo ridotti a due e così anche da quattro a tre per la Svizzera. Normalmente in questi concorsi si può iscrivere un unico partecipante per Nazione. Visto che il Panettone non ha ancora la «conoscenza» come la pasticceria,

il cioccolato, la panetteria o la gelateria, lasciamo che Nazioni come l'Italia, che è comunque la patria del Panettone, abbia più concorrenti. Oltre alla Svizzera, la Spagna, l'Italia avremo anche la Francia che a livello mondiale per la pasticceria è la scuola di riferimento, vogliamo dare spazio anche all'America latina e all'America del nord e poi chiaramente le altre Nazioni che non fanno le selezioni come il Giappone e l'Australia. Ci faremo comunque mandare un campione del prodotto che dovranno presentare per essere valutato, per poter partecipare alla Coppa del mondo. Vogliamo alzare il livello qualitativo ma anche aprire ad altre Nazioni per permettere una partecipazione più internazionale.

Un'ultima domanda: cosa consiglia ai tre finalisti per la preparazione alla Coppa del mondo?

Se hanno fatto dei buoni risultati di affinare la ricetta ma non di cercare di stravolgerla troppo. Perché quando si ha un prodotto sicuro che ha già dato dei risultati e lo si vuol cambiare, non porta i risultati sperati. Ne abbiamo purtroppo avuto conferma l'anno scorso con un collega che è sempre stato il migliore in tutte le valutazioni e che per la finale ha voluto aggiungere qualche cosa alla ricetta e purtroppo non ha ottenuto il risultato che avrebbe dovuto ottenere. Quindi io direi di proseguire quello che stanno facendo ma di aggiungere una lieve modifica non troppo radicale perché potrebbe fare l'effetto contrario.

Sandra Fogato



Stefano Spinelli

Violla Ciani Lugano: foto ricordo della squadra al completo. I membri della giuria e i collaboratori senza mascherina ma a norma di distanza.



Sandra Fogato

Cinque Cantoni hanno partecipato alla selezione svizzera: Berna, Ginevra, San Gallo, Vallese e Ticino. Ogni produttore ha dovuto far pervenire due Panettoni. Uno è servito per valutarne l'aspetto, la forma e il volume, l'altro tagliato a fette per valutarne l'aspetto interno e l'apprezzamento sensoriale.



Stefano Spinelli

Avv. Sarah Stadler e Sandra Fogato, Segretariato SMPPC, durante l'estrazione a sorte del numero del Panettone da sottoporre alla giuria.



Sandra Fogato

Tra arte e cultura un valido aiuto: Mattia Gorietti e Daniel Ricigliano hanno mostrato e consegnato per la valutazione tutti i venti Panettoni.



Stefano Spinelli

La scheda tecnica di valutazione.



Sandra Fogato

La coordinatrice della CMP Valentina Merra con la responsabile della comunicazione Stefania Villa e il fotografo della SMPPC Stefano Spinelli.



Stefano Spinelli

Il Presidente della giuria Paolo Loraschi durante l'esame.



Stefano Spinelli

Luca Poik ha ripreso ogni momento della selezione svizzera anche durante le interviste fatte a Giuseppe Piffaretti da parte della stampa.

Il Panettone

A Natale il coronamento dell'arte della panificazione

Durante il periodo natalizio si celebra l'alta cultura del Panettone, per molti – soprattutto per i panettieri-confettieri ticinesi – il coronamento dell'arte della panificazione e per i consumatori un dolce prelibato.

Ma da dove viene questo squisito dolce a forma di fungo? Innanzitutto una breve descrizione: di solito è a lievitazione naturale e tradizionalmente contiene uvetta e canditi: scorze di arancia e cedro. Un Panettone di buona qualità è morbido e plasmabile. La crosta non deve essere troppo chiara, ma neanche troppo scura. Il gioco dei colori della crosta va dal dorato al centro al marrone all'esterno. Il colore interno varia dal classico colore paglierino al giallo intenso.

Il segreto

Il segreto del Panettone sta nella fermentazione. Deve essere lunga e gli alveoli devono essere lucidi all'interno. L'effetto visivo dovrebbe trasmettere una sensazione di leggerezza e morbidezza, facendo venire l'acquolina in bocca a chi lo guarda. Un equilibrato mix di frutta, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito madre e vaniglia conferisce al Panettone il suo inconfondibile aroma.

Spugna, lana...

Quando l'intenditore tocca un pezzo del Panettone, deve percepire una consistenza come se fosse una spugna, lo strappo deve scorrere da cima a fondo come una matassa di lana vergine. Il lievito madre non deve essere percepibile. «Il gusto deve scatenare tutta la storia e la tradizione di questo straordinario prodotto», scrive Giuseppe Piffaretti, Mastro Pasticciere e promotore della «Coppa del mondo del Panettone» a Lugano (CMP) nelle sue istruzioni ai membri della giuria della selezione svizzera CMP. A proposito di storia – quali sono le origini del Panettone? Le opinioni su questo punto sono diverse. Sono note varie versioni.

Storia n° 1: Il pane di Toni

Il cuoco al servizio di Ludovico il Moro fu incaricato di preparare una sontuosa cena di Natale alla quale



In Ticino il Panettone è il dolce per eccellenza più richiesto per Natale.

furono invitati molti nobili locali. Tuttavia, ha accidentalmente dimenticato il dolce nel forno – era praticamente carbonizzato e non commestibile. Il cuoco era disperato. Ma il giovane cuoco Toni sapeva cosa fare. La mattina aveva preparato un dolce con quello che c'era nella dispensa: un po' di farina, burro, scorza di limone e un po' di uvetta. Perché non portarlo a tavola? Il cuoco accettò e, tremante, si nascose dietro una tenda per osservare la reazione degli ospiti. Tutti erano entusiasti del dolce. Quando il Duca volle conoscere il nome di questa prelibatezza, il cuoco disse: «L'è, il

pan del Toni». Da allora il dolce si chiama Panettone (pane del Toni).

Storia n° 2: Panetun

Se un'altra versione è vera, il Panettone sarebbe molto più vecchio. Si dice che una famiglia lombarda cucinasse tre pagnotte per Natale. Erano pani bianchi benedetti dalla famiglia, per i quali era inciso un segno di benedizione sul pane. Il «Panetun» è stato poi servito per concludere il pranzo di Natale.

Storia n°3: una storia d'amore

Una leggenda racconta di Messer Ulivo degli Atellani, che viveva nella

Contrada delle Grazie a Milano e amava Algisa la bella figlia di un panettiere. Messer Ulivo si fece assumere dal padre della ragazza come apprendista e cercò di aumentare le vendite inventando un nuovo dolce. Con la migliore farina del mulino impastò uova, burro, miele e uva sultanina. Il successo del Panettone è stato così grande, da permettergli di sposare la sua amata Algisa come ringraziamento.

Milano o Verona?

Che il Panettone sia originario di Milano o di Verona è oggetto di contesa tra i padri del Panettone. È vero però che il Nord Italia è il luogo di nascita del dolce. Da quando i milanesi commercializzarono la prima ricetta, oggi Milano è considerata la città di questo squisito dolce natalizio.

Produzione industriale

Milano era già ricca di panettieri e pasticceri nel 1900. Tuttavia, il dolce non era molto comune nel resto d'Italia. Dagli anni Cinquanta in poi, la produzione industriale si è finalmente radicata, grazie alla quale il prodotto si è diffuso in tutta Italia e, successivamente, in Europa. Ma attenzione: il Panettone prodotto industrialmente non è in alcun modo paragonabile a quello artigianale e richiede al panettiere molte conoscenze e capacità.

Varianti

Oltre al tradizionale Panettone sopra descritto esistono diverse varianti. Le più note sono il Panettone «Veneziana» e il Panettone piemontese/torinese. Il primo è un Panettone di produzione tradizionale, ma senza uvetta e canditi, con zucchero o glassa di mandorle. Il Panettone basso con glassa alla nocciola del Piemonte è stato creato intorno agli anni Venti.

Gesto di simpatia

Lieta sorpresa per il Mulino

Il Mulino Maroggia devastato da un grande incendio a fine novembre, ha ricevuto un gradito dono per tutti i suoi collaboratori da parte di Andrea Priori.



Andrea Priori della Panetteria-Pasticceria Pane Amico con Luigi Fontana del Mulino Maroggia alla consegna dei Panettoni per tutti i collaboratori.

Le fiamme hanno implacabilmente cancellato tutto ciò che il Mulino era materialmente ma non ciò che rappresentava. Ben altro calore ci riscalda il cuore nel trovare molte e variate dimostrazioni di affetto: eccone una per tutte.

Pane Amico

La cara amica Signora Andrea Priori, titolare della Panetteria Pane Amico di Lugano, ha voluto fare un gradito dono a tutto il personale del Mulino Maroggia: un gesto di simpatia a seguito del disastroso incendio che ha colpito il «mulino dei ticinesi», come l'ha definito un giornalista locale, attendendo con fiducia il momento della completa

ricostruzione e rimessa in funzione dell'attività molitoria.

Panettoni fatti con amore

Panettoni fatti con amore e con la farina macinata ancora dal vecchio mulino, un aiuto a ricordare il buono che c'era prima dell'incendio e che, lo garantiamo, ci sarà ancora nei tempi più brevi possibili.

Ringraziamento

Grazie cara Andrea per questo gesto d'amicizia che, con numerosissimi altri, ci spronano a continuare il nostro lavoro di mugnai ticinesi per i panettieri ticinesi.

Luigi Fontana
Mulino Maroggia

Autorizzati al Marchio SMPPC

Si è svolto presso il CPT (Centro Professionale Tecnico) a Lugano, la verifica annuale dei Panettoni che dà diritto al «Marchio garanzia di qualità SMPPC». La giuria composta da produttori e consumatori profilati ha giudicato attraverso la tabella di valutazione, i Panettoni degli abili artigiani.

Alta la qualità

La qualità dei prodotti ticinesi è altissima. L'uso del lievito madre mantenuto in acqua, tecnica ormai adottata dalla maggior parte dei produttori, ha praticamente azzerato il problema dell'acidità del lievito madre. Questo però non vuol dire che fare un buon panettone sia diventato un gioco da ragazzi. Ci vuole una grande conoscenza nella conduzione del lievito. Bisogna saper riconoscere la forza delle farine e se nel caso saperle miscelare per trovare la giusta forza, la scelta delle uova del burro e della frutta candita rivestono un fattore di primaria importanza. La maggior parte della lavorazione, impasto a parte, viene eseguita ancora manualmente e richiede una grande sensibilità da parte dell'artigiano. Per produrre un Panettone di qualità servono 36 ore, durante questo lasso di tempo vengono eseguiti i rinfreschi necessari al lievito madre per poter sostenere la grande quantità di burro e tuorli che vengono aggiunti in due

momenti, il primo durante la preparazione del lievito serale che prelude all'impasto finale dove oltre al burro e tuorli, si aggiungono anche aromi e frutta. Solo seguendo questo lungo cammino possiamo presentare un prodotto che racchiude tradizione e magia come solo un Panettone artigianale sa dare!

Autorizzati all'uso del Marchio

Qui di seguito l'elenco degli artigiani che sono autorizzati all'uso del Marchio SMPPC dicembre 2020/novembre 2021:

- Poncini Luca e Co. – Maggia
- Ricigliano SA – Lugano
- Artebianca Sagl – Lugano
- La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl – Mendrisio
- Panetteria Danesi Fabio – Melano
- Panetteria Ticinese GORMA FOOD SAGL – Arogno
- Eredi Ernesto Mùnger SA – Paradiso
- Canonica Tullio – Lamone
- Zocchi Michele – Mezzovico
- Marina SA – Lugano
- Bordoli SA – Viganello
- Otto Fischbach SA – Castel San Pietro
- Laboratorio San Giorgio GmbH – Carona
- De Giovanetti SA – Sementina
- Brumana Sagl – Resega-Canobbio

Giuseppe Piffaretti, Resp.
Comm. Marchio SMPPC

Importante avviso SMPPC



SMPPC 100
dal 1917 Maestri di bontà.

Il Segretariato della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) rimarrà chiuso per vacanze da giovedì 24 dicembre a mercoledì 6 gennaio 2021. Riaprirà giovedì 7 gennaio al mattino e sarà aperto tutto il giorno venerdì 8 gennaio.

Chiusura dall'11 gennaio

A partire dal lunedì 11 gennaio, il Segretariato rimarrà chiuso per 3-4 settimane. Le e-mail non verranno lette ogni giorno ma sarà attiva la segreteria telefonica con il numero per le emergenze. SMPPC

Nuova gestione della pkbc



Carlo Albin della Zloczower & Partner AG è dal 1° gennaio 2021 il responsabile della pkbc.



L'Avvocato Emanuel Zloczower, è il Direttore della Zloczower & Partner AG a Berna.

La Commissione partitica Panettieri-Confettieri svizzeri (pkbc) sarà gestita da un nuovo ufficio a partire dal 1° gennaio 2021. Le parti sociali hanno scelto la Zloczower & Partner AG di Berna. L'azienda ha esperienza in questo settore, avendo svolto dal 2014 compiti simili a quelli della PaKo Sicherheit, dell'associazione Information Security Society Switzerland (ISSS) e del Project Management Institute Switzerland Chapter (PMI Svizzera). Zloczower & Partner AG sostitui-

isce la Büro LMP Novitas Treuhand AG a Zurigo, che l'ha gestita dal 2015. Per quanto riguarda i dipendenti, Roger Lang (Hotel & Gastro Union) sostituirà Stefan Unterhändler alla pkbc.

Nuovi dati di contatto

I nuovi dati di contatto della pkbc dal 1.1.2021 sono: PK Bäker-Confiseure, Kochergasse 6, 3011 Berna, E-Mail info@pkbc.ch, telefono 031 343 04 40.

PCS

Nuova App: avvisi di sicurezza

Con avvertenze pubbliche, richiami di prodotti e avvisi di sicurezza, i distributori e le autorità competenti informano il pubblico sui prodotti pericolosi. Il numero di questi avvisi di sicurezza è aumentato notevolmente negli ultimi anni. Le avvertenze di sicurezza vengono ora pubblicate a livello centrale tramite l'App «RecallSwiss».

Funzione di ricerca

L'App si rivolge a tutti i consumatori della Svizzera e tiene conto dell'attuale utilizzo dei media digitali. Con l'App è possibile utilizzare una funzione di ricerca per cercare in modo specifico gli avvisi di sicurezza, ad esempio per sapere se un determinato prodotto è stato richiamato. Gli utenti hanno anche la possibilità di abbonarsi ad un servizio di avviso con messaggi push.

L'applicazione è disponibile all'indirizzo www.recallswiss.admin.ch. Può essere installato direttamente su un dispositivo mobile o su un PC tramite www.recallswiss.admin.ch/install. Il servizio di allerta può essere sottoscritto all'indirizzo www.recallswiss.admin.ch/alert.

Prodotti pericolosi

I prodotti pericolosi sono anche identificati a seguito di segnalazioni da parte del pubblico. I consumatori possono accedere al sistema di noti-



fica tramite un'App. I rapporti sono poi trasmessi per via elettronica direttamente all'autorità competente. Per i consumatori e le aziende è stato progettato anche un «trova autorità» nel sistema di notifica: consumatori e aziende possono scoprire online, con pochi clic, quale autorità è responsabile di un determinato prodotto.

Sviluppo dell'App

Le seguenti autorità sono state coinvolte nello sviluppo dell'App e del sistema di reporting: UFSP, UFT, UFE, UFDC, UFSAV, ESTI, METAS e SECO.

Migros e IP-Suisse

Migros è partner di IP-Suisse da oltre 20 anni. E' quindi la prima azienda di vendita al dettaglio svizzera a collaborare con il noto marchio di sostenibilità. Migros utilizzerà ora l'etichetta IP-Suisse con la coccinella per prodotti come carne o pane che contengono materie prime IP-Suisse. La facile riconoscibilità dell'etichetta dovrebbe aiutare i clienti nella loro spesa quotidiana.

com

Coronavirus Newsletter

Venerdì scorso il Consiglio federale ha annunciato misure molto drastiche per combattere la pandemia del Coronavirus. Per i Panettieri-Confettieri svizzeri ciò ha conseguenze economiche fatali – e questo nel periodo dell'Avvento e del Natale, nelle settimane con il maggior fatturato. Per saperne di più, leggete la newsletter Coronavirus della PCS su swissbaker.ch/login

Moschino vende borse a forma di baguette e croissant

La casa di moda italiana di lusso Moschino ha stupito molti mettendo in vendita borsette senza manici a forma di baguette o di croissant. Le borse sono realizzate in pelle, rivestite di marrone all'interno, con chiusura a magnete e rifinite per assomigliare il più possibile ad un vero e proprio prodotto panario. La borsa alla moda si trova in vendita online a «soli» 857 CHF (795 Euro). In rete sono poi seguiti molteplici e simpatici «meme» al riguardo.

com/sf



Print Screen Moschino

Tutti i Social media ne hanno dato notizia anche attraverso i «meme».

Comitato centrale in breve

Il Comitato centrale dei Panettieri-Confettieri svizzeri (PCS) si riunisce normalmente per la fine dell'anno per una riunione di due giorni presso la Scuola Professionale Richemont a Lucerna. A causa dell'attuale situazione Covid-19, si è tenuta una videoconferenza con un programma ridotto. Le informazioni inerenti si possono trovare su: swissbaker.ch/panissimo

Riorganizzazione parziale dell'urbanistica

La Pistor è cresciuta costantemente negli ultimi 40 anni. Pianifica tempestivamente le proprie capacità di movimento delle merci e investe, da un lato, nei segmenti di attività esistenti della panetteria e della ristorazione. Dall'altro, in nuovi segmenti come la fornitura ospedaliera. Fino ad ora Pistor è stata in grado di coprire il crescente fatturato delle merci attraverso le riserve di terreno esistenti, ma ora queste sono state esaurite. Per questo motivo, Pistor sta pianificando di reimpostare una zona di un terreno direttamente adiacente ai suoi attuali edifici per accogliere la crescita futura dei prossimi 25 anni. Attualmente è in fase di elaborazione un progetto di linee guida e il Cantone ne sta esaminando la fattibilità. Se l'esito sarà positivo, il comune di Rothenburg voterà la ridefinizione della zona il 13 febbraio 2022.

com/sf



Una riserva di terreno adiacente alla Pistor a Rothenburg, permetterebbe un futuro ampliamento.

Buoni regalo PCS per i dipendenti della Pistor

Concetto di protezione

20

CHF 20.-

Einkaufsgutschein vom Bäcker/Confiseur
Bon d'achat de l'artisan boulanger
Buono acquisto del panettiere/confettiere



Oltre ai concetti di protezione PCS, disponibili sulla rete intranet di swissbaker.ch, Pistor offre ora gli strumenti PCG Protect che garantiscono una protezione ottimale per i collaboratori e i clienti:

- Purificatori d'aria
- Pareti divisorie
- Postazioni di disinfezione delle mani
- Sistemi di registrazione dei clienti
- Postazioni di misurazioni della febbre

Quest'anno i dipendenti della Pistor hanno ricevuto un buono regalo del panettiere-confettiere – ad esempio per gli Omini di pan dolce.

Anche da Pistor, quest'anno, la tradizionale festa di Natale ha dovuto essere annullata a causa della situazione attuale. I circa 600 dipendenti hanno invece ricevuto dei buoni regalo dei panettieri-confettieri. Il 4

dicembre, nell'ambito del calendario dell'Avvento, sul Social intranet il CEO di Pistor Markus Lötscher ha potuto vedere in diretta video la cottura degli Omini di pan dolce. Non essendo stato in grado di fornirne

uno per ogni suo dipendente, Pistor ha regalato dei buoni in modo che tutti possano acquistare qualcosa di delizioso per sé stessi dal panettiere-confettiere.

com/sf

I clienti possono inserire il codice di sconto personale che hanno ricevuto dal consulente di vendita Pistor al momento dell'ordine.

Informazioni e possibilità di ordinazione: pistor.ch/pcg

com/sf