

Euro 2020 (Parte 2)

Colazione nelle città dei campionati europei di calcio

Il Campionato europeo di calcio Euro 2020 si svolgerà dall'11 giugno all'11 luglio. Si giocherà in dodici stadi di undici paesi. «panissimo» riporta con una serie composta da cinque parti, com'è una tipica colazione nelle città ospitanti. Questa volta: San Pietroburgo (RUS) e Siviglia (E).



San Pietroburgo

La seconda città più grande della Russia ha una popolazione di 4,6 milioni di abitanti. Al mattino si consumano tè, Porridge, pane imburrito con formaggio o salumi, uova strapazzate e altri piatti a base di uova, frittate e frittelle.

Presentazione della città

La città sul Mar Baltico è anche chiamata la «Venezia del Nord» (insieme a molte altre città). È caratterizzata da vari monumenti sia all'interno che all'esterno, tra cui la Cattedrale della Resurrezione, l'Ermitage nell'ex Palazzo d'Inverno, la Cattedrale di Sant'Isacco con la sua enorme cupola e il viale Nevsky (strada monumentale). Un po' più a sud si trova l'imponente Palazzo di Caterina con la sua Camera d'ambra.

Pexels.com, Skitterphoto

Piatti a base di uova in varie forme, comprese le frittate, caratterizzano la colazione a San Pietroburgo.

ce/sf

Siviglia

Per colazione si ha caffè con latte e succo d'arancia. Si mangia pane tostato con olio d'oliva, pomodori maturi schiacciati e prosciutto così come la frittata di patate tortilla. A volte viene servito anche del pesce.

Presentazione della città

Siviglia che conta 700.000 abitanti, è la città di Don Juan, Carmen e Don Chisciotte. Il fiume Guadalquivir divide il centro della città dal quartiere di Triana, da dove si ha la migliore vista della città vecchia. Questo quartiere ha molte attrazioni: la Cattedrale con il campanile della Giralda (il simbolo della città) e la Tomba di Cristoforo Colombo, il Palazzo reale Alcázar, il vecchio quartiere Barrio Santa Cruz e il Palazzo Plaza de España.



Adobe Stock, StockphotoVideo

ce/sf

Il pane tostato con olio d'oliva e pomodori maturi schiacciati è un piatto popolare della colazione a Siviglia.

Intervista con il Presidente PCS Silvan Hotz e il Vicepresidente Jean-François Leuenberger

La crisi, i successi, la lotta...

Dopo che il Congresso PCS dell'anno scorso ha dovuto essere rimandato a causa della pandemia, quest'anno si svolgerà in modo virtuale. In vista del Congresso, «panissimo» ha intervistato il Presidente Silvan Hotz e il Vicepresidente Jean-François Leuenberger. Passato, prospettive e situazione attuale...

Un anno e mezzo di pandemia – come sta? Il Covid-19 l'ha certamente messa sotto pressione, sia nella sua attività che a livello associativo...

Silvan Hotz: Fondamentalmente mi sento bene. Ma in qualche modo sento una certa stanchezza. Gli ultimi mesi sono stati molto impegnativi per tutti noi, compreso me, da un lato nella mia azienda e dall'altro nell'associazione. Tutte le misure annunciate dovevano essere attuate immediatamente, o preferibilmente il giorno prima. Sarò felice quando questa crisi sarà presto storia.

Jean-François Leuenberger: Sono stato vaccinato per la seconda volta da circa un mese. Un sentimento liberatorio! Questo mi dà motivazione, forza e coraggio. Mi sento come Silvan. Dopo più di un anno di pandemia, sento una certa stanchezza mentale – come la maggior parte delle persone in Svizzera. Da un lato, c'era la grande pressione nella nostra stessa azienda e, dall'altro, le grandi aspettative che i nostri membri avevano su di noi.

Come ha vissuto gli ultimi mesi come panettiere-confettiere al vertice?

Silvan Hotz: E' stato un continuo su e giù. In estate avevo la sensazione che le cose sarebbero andate bene. Poi è arrivato dicembre, quando il Consiglio Federale ha chiuso praticamente tutto, con il «Gipfeli-Gate», dove i nostri membri hanno potuto ancora tenere aperti i loro negozi – gli unici oltre alle farmacie a poterlo fare! Un grande successo per il nostro settore! È una sensazione particolare essere improvvisamente così sotto i riflettori dei media.

Jean-François Leuenberger: Non tutti erano soddisfatti del nostro lavoro, questo è chiaro. Ma la stragrande maggioranza ha notato che l'associazione non è lì solo per raccogliere le quote associative. Abbiamo ricevuto molti elogi dal settore commerciale. Questa è la prova che sono soddisfatti del nostro lavoro. Questo mi riempie – con tutta la modestia – di un certo orgoglio.

Silvan Hotz: Sono d'accordo con Jean-François. Pensiamo di aver superato le aspettative dei nostri membri nel periodo di pandemia.

Abbiamo praticamente sempre fornito informazioni tempestive e competenti.

La crisi era ed è un'opportunità per la PCS...

Silvan Hotz: ...sì, esattamente. Fino allo scoppio della pandemia, molti membri non erano a conoscenza dei servizi dell'associazione, nonostante l'intensa comunicazione. Un fenomeno, tra

l'altro, di cui hanno sofferto praticamente tutte le associazioni...

Jean-François Leuenberger: Inoltre, molti membri hanno per la prima volta notato davvero le istituzioni PCS, la panvica e la Fiduciarica PCS, con i loro preziosi servizi.

Lei ha parlato degli incontri virtuali, che oggi sono la normalità. Tuttavia, in quasi tutte le nostre aziende, la digitalizzazione è stata promossa durante la pandemia...

Jean-François Leuenberger: Sono orgoglioso del nostro settore commerciale! I nostri membri non si sono lamentati, hanno agito. Siamo stati innovativi!

Silvan Hotz: Soprattutto nella prima ondata, i nostri membri sono stati molto attivi. Allora avevano ancora l'energia. La nostra azienda ha anche unito le forze per un servizio di consegna a domicilio con una fabbrica di birra che trattava bevande e con un contadino che vendeva verdura fresca dalla fattoria. Sfortunatamente, questa offerta non si è concretizzata nel secondo blocco. Nessuno aveva più l'energia per portare a termine questa offerta.

In questa crisi, il nostro settore commerciale ha beneficiato del fatto che ha dovuto resistere per anni in un mercato altamente competitivo...

Jean-François Leuenberger: ...noi panettieri dobbiamo essere flessibili, due giorni per noi non sono mai gli stessi. Questa esperienza ci è stata di grande aiuto nei mesi passati della pandemia.



Il nostro commercio, le nostre professioni e i nostri prodotti artigianali hanno guadagnato della stima durante la pandemia...

Silvan Hotz: Sì, è vero. Innanzitutto, l'apprezzamento delle panetterie è aumentato. Ma possiamo anche vedere un guadagno d'immagine nella confetteria. Regionalità, qualità, artigianato – hanno guadagnato importanza.

Jean-François Leuenberger: 14 giorni dopo l'imposizione del primo blocco, la farina era esaurita nei negozi. In una tale crisi, il pane diventa più importante.

C'erano differenze regionali?

Jean-François Leuenberger: Sì, ma non sempre nello stesso posto. C'erano sempre delle differenze. A volte tra Ginevra e Sciaffusa e sei mesi dopo era il contrario. I problemi che esistevano a Ginevra erano improvvisamente percepibili a Sciaffusa.

Silvan Hotz: La differenza non era principalmente regionale. C'erano, per esempio, vendite in aumento nelle campagne e in calo nei centri urbani.



La pandemia sta anche minacciando l'esistenza stessa di alcuni dei nostri membri...

Silvan Hotz: Ci sono imprese che stanno lottando duramente. Mi fa male il cuore quando vedo che alcuni membri sono con le spalle al muro e non sanno cosa fare e devono vedere il lavoro della loro vita andare in fumo.

«Ci sono imprese che stanno lottando duramente.»

Silvan Hotz

Quali sono stati i più importanti capisaldi della politica associativa nell'ultimo anno, sia positivi che negativi?

Silvan Hotz: Che i nostri membri sono sempre stati in grado di tenere aperti i negozi. E noi siamo tra i fornitori di base. Questo ci ha dato una certa sicurezza.

Jean-François Leuenberger: L'elezione di Silvan Hotz nel Consiglio dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam). Essendo un'associazione relativamente piccola, possiamo quindi esercitare un'influenza politica ancora maggiore. La decisione parlamentare che l'origine del pane e dei prodotti da forno

deve essere dichiarata in futuro è certamente anche un grande successo. Fortunatamente, abbiamo potuto evitare una dichiarazione dettagliata, come era stato richiesto in anticipo da vari ambienti. Questo avrebbe comportato per noi un notevole onere amministrativo aggiuntivo.

Silvan Hotz: Un meraviglioso raggio di speranza è stata l'apertura della Scuola Professionale Richemont a Yverdon-les-Bains l'anno scorso – e che siamo stati in grado di celebrarla con una presenza fisica.

Ci sono state delle delusioni?

Silvan Hotz: Certamente! Ciò che è stato negativo è che abbiamo dovuto chiudere i caffè e i ristoranti per più di cinque mesi. Che le consegne sono crollate e che tutti gli eventi associativi non hanno potuto aver luogo come le riunioni dei delegati, le esposizioni degli apprendisti, le fiere – come la prima fiera alimentare FBKplus a Berna o lo Swiss Bakery Trophy!

Jean-François Leuenberger: È stato particolarmente doloroso che Swiss Bakery Trophy non abbia potuto essere organizzato a Bulle in autunno. L'evento, ma anche i premi, sono un eccellente strumento di marketing per il nostro settore.

Silvan Hotz: Sì, sono già impazienti di partecipare all'evento in autunno, che spero si ripeta. Sarebbe bello se più membri della confetteria e della Svizzera tedesca potessero partecipare! La mia azienda partecipa!

Jean-François Leuenberger: È anche importante che la FBKplus possa essere tenuta il prossimo gennaio. Non c'è nessun altro evento come questo nel nostro settore commerciale. Dove ci incontreremo in futuro se non ci fosse più la FBKplus? Noi francesi andremmo a Lione, i ticinesi a Rimini e gli svizzeri tedeschi a Stoccarda. È questo quello che vogliamo?

Silvan Hotz: Mi è anche dispiaciuto molto che il Congresso dell'anno scorso abbia dovuto essere cancellato e che quello di quest'anno possa essere tenuto solo virtualmente. Abbiamo anche dovuto rimandare per la terza volta l'incontro con i Presidenti e i Segretari. Mi manca il contatto diretto con le associazioni cantonali e regionali. Ma mi mancano anche le visite alle assemblee cantonali, il contatto di base.

Cosa l'ha toccato particolarmente nell'ultimo anno?

Jean-François Leuenberger: Mi sono meravigliato di quanto veloce-

mente gli esseri umani possano cambiare e adattare il loro comportamento. Penso ai saluti, agli inviti, ecc...

Silvan Hotz: I molti riscontri positivi dei clienti nei nostri negozi. Erano grati di poter comprare da noi e a livello di associazione le molte reazioni positive. Prova che abbiamo fatto molto o praticamente tutto bene in questa crisi. Ci sono state alcune cose che non siamo riusciti a fare, ma l'80-90% delle volte siamo riusciti a realizzare tutto.

Jean-François Leuenberger: Vorrei sottolineare il generoso e non scontato sostegno di Pistor ai nostri membri durante questa pandemia difficile per tutti. Noi ai vertici dell'associazione apprezziamo molto questo gesto verso i nostri membri.

Intervista:
Claudia Vernocchi/sf

La continuazione ...

... dell'intervista al Presidente Silvan Hotz e al Vicepresidente Jean-François Leuenberger può essere letta su intranet (swissbaker.ch/login-identification).

135° Congresso dei panettieri-confettieri svizzeri

Elezioni con trasmissione in diretta

Il 135° Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) avrà luogo il 1° giugno 2021. Si terrà virtualmente per la prima volta dalla fondazione dell'associazione.

Tutti i membri della PCS e le parti interessate sono invitati a partecipare al Congresso virtuale. I punti importanti all'Ordine del giorno sono le elezioni del Presidente e dei membri del Comitato centrale. Il Congresso durerà fino alle 12.30 circa.

Corona del fornaio

Con la Corona del fornaio 2021, l'Unione svizzera dei fabbricanti di lievito (USFL) e la PCS premiano «i re e le regine» della panetteria che si distinguono per il pensiero e l'azione sociale, economica, professionale o

ecologica. Alla cerimonia di premiazione, che è dotata di 15000 CHF, verranno presentate le 3 imprese nominate e premiate il vincitore.

Ambassadeur du pain et du chocolat 2021

Dopo André Lüthi, Globetrotter Group AG, e la presentatrice e cantante pop Linda Föh, chi sarà il nostro prossimo ambasciatore del settore? La PCS nomina per la terza volta un ambasciatore dell'industria - l'«Ambassadeur du pain et du chocolat 2021». Questo titolo viene as-

segnato a una personalità di spicco al di fuori della nostra industria che ha reso servizi eccezionali al commercio dei prodotti da forno e dolciari. L'inizio delle cerimonie di premiazione dipende dalle votazioni.

Trasmissione in diretta

L'accesso alla trasmissione pubblica in diretta per i membri e le parti interessate: la funzione di chat è disabilitata.

PCS/sf

Maggiori informazioni su:
swissbaker.ch/congrès

Elezione dei membri del Comitato centrale

Al Congresso della PCS 2019, i delegati hanno approvato il processo di riorganizzazione «Reload» e hanno eletto i membri delle associazioni cantonali per il Comitato centrale. Il 2021 è di nuovo un anno di elezioni. Tutti gli attuali membri del Comitato centrale sono candidati alla rielezione.

PCS/sf

Un tesoro culturale dal Medio Oriente

Pistacchio: il prezioso oro verde

Come snack salato, in praline o gelato, i pistacchi si trovano in una grande varietà di piatti in tutto il mondo. L'albero del pistacchio è stato coltivato fin dall'antichità – uno dei tanti fatti interessanti sul noto frutto.



Il pistacchio deve il suo nome alla sua origine persiana: «peste» in persiano, che alla fine è diventato «pistacia» in latino.

I pistacchi crescono su alberi che appartengono alla famiglia dei sommacchi e possono vivere fino a 300 anni. L'albero del pistacchio è «originario» del Medio Oriente ed è una delle piante più antiche coltivate del mondo. Anche se il pistacchio è una noce, in senso stretto è una drupa, che di solito si raccoglie all'inizio dell'autunno. Il nocciolo verde si separa dal guscio duro e la sua pelle esterna diventa di un rosa intenso. Circa un mese prima che le drupacee maturino, la sua buccia si apre di lato, motivo per cui gli iraniani lo chiamavano anche «il pistacchio che sorride».

Primo riscontro in Siria

I pistacchi selvatici sono stati raccolti fin dal periodo Natufiano - tra il 12000 e il 9500 a.C. - e sono stati

registrati in Siria, tra gli altri luoghi. Gli alberi di pistacchio sono stati coltivati fin dall'antichità.

«Oggi i pistacchi si trovano nelle ricette tradizionali di tutta Europa.»

Dal Medio Oriente, i «frutti» furono diffusi nell'area mediterranea e divennero rapidamente una prelibatezza apprezzata. La leggenda narra che la regina di Saba designò i pistacchi come cibo esclusivamente reale e proibì alla gente comune di coltivarli per un consumo personale. Secondo la storia, la pianta ha trovato la sua strada in Italia durante il regno dell'imperatore romano Tiberio, dove alla fine ha guadagnato notorietà.

Nel XVII secolo, Luigi XIV li portò dalla Persia alla città portuale

di Marsiglia, e nell'anno 1880, i pistacchi furono importati in America, dove da allora vengono coltivati. Sono stati introdotti nel resto degli Stati Uniti come snack ca. 50 anni dopo.

Rimedi e articoli da viaggio

Il pistacchio era usato come colorante e come rimedio per il mal di denti o la cirrosi epatica. L'alto contenuto nutrizionale e la lunga durata di conservazione hanno reso il pistacchio un bene da viaggio essenziale tra gli esploratori e i commercianti. Insieme alle mandorle, venivano trasportate sull'antica «via della seta» tra la Cina e l'Occidente. Con la fine della seconda guerra mondiale, il loro ruolo si è esteso ai piatti salati. Oggi i pistacchi si trovano nelle ricette tradizionali di tutta Europa. Per esempio, in stufati, tagine o terrine, arrostiti e salati, in salumi, in dolci orientali come il baklava, in gelati o nelle praline. L'archivio della Scuola Profes-

sionale Richemont contiene una serie di ricette in lingua italiana con i pistacchi:

rezepte.richemont-fachschule.ch/it

Buono per la salute

Nonostante il loro alto contenuto calorico – 100 grammi di pistacchi crudi contengono quasi 600 calorie – sono apparentemente molto sani. I frutti a nocciolo sono una buona fonte di fibre alimentari, contengono proteine che sono importanti per mantenere e formare i muscoli, e l'alta quantità di acidi grassi insaturi può aiutare a mantenere i livelli di colesterolo costanti. I pistacchi possono anche rafforzare la funzione cardiaca e abbassare i livelli di insulina. Si dice anche che contengano molta vitamina E – un buon pulitore che si dice abbia anche un effetto afrodisiaco.

com/gue/ap

Fonte: fooby.ch, Galileo, relais-desserts.net

Leonhard Bernard, Gran Maestro dei Cavalieri del buon pane di Ginevra

«Il pane ora è accompagnato da una descrizione»

Appena sei mesi dopo la sua nomina, il Gran Maestro di Ginevra ha fatto adattare il metodo di valutazione. Tre parole riassumono l'obiettivo di Leonhard Bernard: qualità, piacere e promozione.

Dallo scorso ottobre, Leonhard Bernard è a capo dei Cavalieri del buon pane di Ginevra. Uno dei suoi obiettivi principali è quello di preservare la qualità del pane: «Questo alimento ha sofferto troppo dell'industrializzazione del dopoguerra. Oggi deve essere un prodotto nobile, buono, bello, gustoso e naturale. Ed è questo che dobbiamo difendere. I panettieri artigianali devono distinguersi dai grandi distributori aggiungendo valore e competenza, liberandosi e dando piacere con la loro stessa attività».

«L'intero settore ha bisogno di sensibilizzare i politici alle preoccupazioni economiche...»

«Raccontare una bella storia»

Tuttavia, il Gran Maestro trova controintuitivo che i Cavalieri si distinguano dalla folla e allo stesso tempo valutino il loro lavoro con un modulo standardizzato. Il suo primo ordine del giorno, quindi, è stato quello di rivedere il sistema degli esami del pane. I membri sono ancora giudicati su tre pani: un semibianco, un pane contadino e un pane a scelta degli esaminatori. «Questo può essere un pane di Zurigo, una baguette tradizionale o qualsiasi altra cosa! Tuttavia, il tipo di farina e, soprattutto, la descrizione del pane devono essere rispettati. E ora è necessario fornire una descrizione del prodotto». Le specialità sono giudicate in base alle loro caratteristiche e alle caratteristiche di vendita. «I panettieri hanno un po' più lavoro, perché devono anche occuparsi della descrizione dei pani. Devono raccontare una bella storia».

Convincere i giovani

I Cavalieri di Ginevra stanno lottando per trovare nuova linfa. «A



Leonhard Bernard: «Oggi il pane deve essere un prodotto nobile, buono, bello, gustoso e naturale».

quasi 60 anni, sono il più giovane», sottolinea Bernard. Egli vede diverse ragioni: possono diventare membri solo i capi e gli impiegati di grado superiore. I Cavalieri non mancano nell'avvicinare nuovi possibili membri, ma non è stato facile convincerli. Il Gran Maestro vede la ragione in un'immagine un po' «antiquata» dei Cavalieri: «Un giovane si chiede sicuramente chi sono questi «eccentrici travestiti» e cosa vogliono da lui. Più seriamente, e a rischio di farci dei nemici, dobbiamo rispolverare tutto questo folclore. (...) Non ho ancora la soluzione. Forse si può trovare nei social media». Questo non significa rinunciare alle medaglie e alle stelle, ha detto. Questi sono forti simboli e segni di solidarietà.

Promozione negli affari

La promozione, secondo Bernard, deve avvenire principalmente nei negozi dei membri e non nelle manifestazioni dei Cavalieri. Le appa-

rizioni pubbliche hanno tuttavia luogo di tanto in tanto, in particolare alla festa del vino a Russin (GE). Bernard, tuttavia, è convinto che la promozione per il settore sia al di sopra della rappresentazione dei Cavalieri: «È fatta in concorrenza con i supermercati e il commercio

transfrontaliero. L'intero settore ha bisogno di sensibilizzare i politici alle preoccupazioni economiche affinché i giovani imprenditori possano vendere il pane senza soffrire di una distorsione della concorrenza».

Johann Ruppen/ce/ap

«Niente soldi – ma fallo funzionare!»

Dopo un apprendistato come cuoco e corsi di caffè, Leonhard Bernard decide di diventare panettiere. A 30 anni, ha trovato un piccolo spazio per fare i Bretzel l'ultima specialità del suo ex datore di lavoro. In una bancarella del mercato, ne vendeva circa 100 al giorno, un po' di più nei fine settimana. Fortunatamente, sua moglie aveva un buon lavoro. I suoi clienti gli chiedevano altri articoli. Voleva cuocere in un forno a legna e ha allestito un forno a legna su un rimorchio militare. Come spiega il panettiere, ha sempre seguito lo stesso motto: «niente soldi – ma fallo funzionare!». Gradualmente, si è trasferito in locali più grandi. Bernard ha aderito all'associazione di categoria e ai Cavalieri. Le prime valutazioni sono state un disastro, dice, ma lo hanno fatto andare avanti. Nel 2017, ha aperto una panetteria e un caffè nell'eco-distretto Jonction di Ginevra. Ora ha una dozzina di dipendenti. Ma porta comunque ancora i suoi prodotti al mercato. jr/ce/ap

Alfred Bau, 4° Sommelier del pane della Svizzera

«Il pane è molto più di un attore non protagonista»

Qual è lo stato attuale del pane nella gastronomia di alto livello? Questa domanda è stata studiata dal neo Sommelier del pane Alfred Bau nella sua tesi di diploma. In questo modo ha anche esplorato il potenziale delle attività commerciali delle panetterie-confetterie.

«Il pane è molto più che semplice pane. Il pane è emozione, piacere, esperienza, storia, gusto!» Alfred Bau vuole portare il pane da attore non protagonista nella gastronomia di alto livello a protagonista. Con la giusta presentazione, il pane è all'altezza della carne? Quale strada porta alla meta? L'inclusione del pane nella formazione di base degli chef? O è un mix di tutto?

Non solo scarsità di pane

Durante le sue ricerche, Alfred Bau ha scoperto «che molti ristoratori non hanno semplicemente le conoscenze per produrre del buon pane» e quindi mancano anche del legame con il pane. Il risultato: si ricorre rapidamente a panini surgelati prodotti industrialmente e a buon mercato, invece di affidarsi alla qualità e all'artigianato.

Tuttavia, non ovunque nella gastronomia di alto livello c'è scarsità di pane. Durante la sua ricerca si è imbattuto in concetti di pane entusiasmanti in gastronomia. Per esempio, Andreas Caminada del Castello di Schauenstein, ha integrato un'intera panetteria nel suo ristorante. Oppure il Ristorante Scalottas Terroir a Lenzerheide che conserva un libretto del pane. In esso non vengono solo descritti i pani e la loro storia, ma viene anche presentato il panettiere. «Il pane viene esibito in modo splendido come componente di un piatto», loda Alfred Bau.

Il prezzo: un ruolo secondario

Alfred Bau non ha solo chiesto nella gastronomia di alto livello ma anche nel nostro settore. Ha parlato con Fabian Fügler, Amministratore delegato di Handmade a Mörschwil ed Edgar Ehrbar, proprietario della Rössli Beck AG a Sulgen. Entrambi gli esperti sono d'accordo: il concetto di pane deve adattarsi ai processi di una cucina-catering. Una grande pagnotta di pane, dove una fetta può



Alfred Bau (d) ha creato con il proprietario Christoph Komarnicki un piatto che include il pane: twister di nocciole e mirtilli rossi, carpaccio di manzo Black Angus e fungo galletto.

sempre essere tagliata e la freschezza può essere garantita per un periodo di tempo più lungo, è più facile da maneggiare rispetto ai piccoli panini che rischiano di seccarsi più rapidamente. Il prezzo qui gioca solo un ruolo secondario. «Le difficoltà che i panettieri hanno con la ristorazione sono spesso in casa propria». I panettieri non hanno il coraggio di alzarsi e dire: «Ho un grande prodotto e ora fatene qualcosa!»

Formazione di base

Il pane è un parente povero nella formazione di base dei cuochi. I Corsi interaziendali servirebbero a questo. Il lavoro della tesi lo ha quindi portato ad assistere ad una lezione presso le classi di cucina dell'ultimo anno di formazione AFC. Tra le altre cose, il formatore ha sviluppato variazioni di pane per l'alta gastronomia che sono state coordinate con i menu. «I pani sono fatti con un lievito madre a due fasi. La prima fase è per l'aromatizzazione, la seconda per la lievitazione. Gli

impasti non contengono lievito di birra perché questi sapori sostituiscono quelli della pasta madre».

Vernissage del pane

Per approfondire la sua ricerca, Alfred Bau ha tenuto un vernissage del pane al Gasthof zum goldenen Kreuz a Frauenfeld (TG) e ha sviluppato appositamente il sito web brotvernissage.ch. «Volevo scoprire se il tema della cultura del pane nell'alta gastronomia aveva una risonanza tra i clienti e se generava attenzione». Ai presenti è stato servito del pane di segale in crosta di pepe, twister di nocciole e mirtilli rossi, baguette ai mirtilli rossi e pane bianco con lievito madre per accompagnare il menu che aveva preparato con il proprietario. Gli ospiti hanno assaggiato le varianti di pane e hanno espresso il loro parere. Secondo Bau, il resoconto dei clienti ha mostrato chiaramente che il pane può essere molto più di una comparsa nella gastronomia di alto livello. È stato dimostrato che il buon pane

fatto a mano è atteso nelle cucine. Il pane non deve cadere sotto giudizio. Ciò che ha incontrato grande approvazione tra gli ospiti sono state le descrizioni del pane. Secondo Bau, questo è un passo importante. «I ristoratori sono di mentalità aperta, sono sempre alla ricerca di nuovi prodotti per ispirare i loro ospiti ogni giorno». Il lievito madre è doveroso così come la naturalezza, le emozioni e le storie sul pane.

«Il pane è una star» – questo deve essere l'obiettivo di ogni fornaio. Durante la pandemia, il pane ha ricevuto una spinta gratuita, ha detto. «Ora la palla è nel campo del panettiere per assicurare che questo apprezzamento non venga meno. Dobbiamo difendere la qualità e la regionalità, presentarci, indossare la giacca da panettiere e raccontare con orgoglio la nostra professione!»

Claudia Vernocchi/sf



Il disegno realizzato da Lisa Frunz riassume il tema «Progettare esperienze d'acquisto»: informare, creare, consigliare e presentare.

Siamo soddisfatti del progetto Vendita 2022+

Sì, ci sono alcune riserve da parte dei nostri membri sul progetto nazionale Vendita 2022+. Anche noi della Commissione per la formazione di base, per esempio, vorremmo che i giorni di scuola fossero regolati diversamente.

Vantaggio per le aziende formatrici

I giorni di scuola a settimana sono ora 1,5 / 2 / 1 (1° / 2° / 3° anno di apprendistato). Tuttavia, questo è un vantaggio per noi aziende formatrici, perché abbiamo gli apprendisti al terzo anno di apprendistato molto più in negozio!

Lezioni molto più pratiche

Le lezioni scolastiche sono state riorganizzate. La materia in base all'orientamento viene abbandonata. A scuola entra invece in gioco la competenza di agire che permette di con-

centrarsi sulle competenze necessarie per affrontare la vita lavorativa quotidiana. Questo avvicina l'insegnamento all'esperienza pratica dei tirocinanti nell'azienda di formazione. Il concetto si adatta molto bene agli studenti con abilità pratiche.

Decisione democratica

Il nostro settore era solo uno dei 28 settori di formazione e d'esame della Formazione nel Commercio al dettaglio in Svizzera (FCS) in cui le decisioni sono prese democraticamente. Siamo molto dispiaciuti di dover ora includere la Conoscenza generale del ramo in due giorni di formazione supplementari (in precedenza 60 lezioni) presso la Scuola Professionale Richemont. Purtroppo, tra l'altro, non abbiamo potuto prevalere su questo punto.

Tuttavia, sono fermamente convinta, insieme ai membri della

Commissione per la formazione di base, che il metodo di apprendimento utilizzato dalla Richemont sia un vantaggio per gli studenti e che essi porteranno con sé nella loro vita lavorativa molte più conoscenze specialistiche; l'insegnamento legato al lavoro è un vantaggio.

Ci siamo fatti valere

Abbiamo difeso il nostro settore e lo facciamo ancora! E siamo convinti che tutte le aziende formatrici possano continuare a formare con il progetto Vendita 2022+. Ma per fare questo, abbiamo bisogno del sostegno e della collaborazione di tutti, dei membri del Comitato centrale, delle associazioni cantonali e, soprattutto, delle aziende formatrici. Solo uniti avremo successo in questo progetto. Vale ancora la pena di formare apprendisti – più che mai! Vale la pena per il settore commer-

ciale, ma anche per ogni singola azienda.

Un lavoro meraviglioso

I membri della commissione ed io negli ultimi anni, abbiamo messo il cuore e l'anima nei preparativi del progetto Vendita 2022+. Sono molto felice di farlo per la mia meravigliosa professione di specialista della vendita al dettaglio nel settore della panetteria-confetteria, che faccio con passione dal 1983. In definitiva, si tratta di promuovere i nostri giovani, di aiutare a mantenere la nostra panetteria-confetteria.

Conclusione: la nostra professione rimane la stessa, ma con le nuove competenze e il miglior coordinamento tra i luoghi di apprendimento, la qualità è ancora più garantita.

Lisa Frunz, Responsabile
Commercio al dettaglio PCS/sf

Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (cppc)

Più controlli - ora anche nei negozi agricoli

La Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (cppc) sta effettuando quest'anno dei controlli più estesi sui libri paga, anche nei negozi agricoli.

Durante le sue ispezioni dei libri paga, la Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (cppc) controlla se le aziende sono soggette al Contratto Collettivo di Lavoro (CCL) e se i datori di lavoro e i dipendenti rispettano le disposizioni dello stesso CCL.

In linea di principio, qualsiasi azienda può essere ispezionata. La cppc è obbligata ad effettuare un numero minimo di queste ispezioni. Il numero è fissato dalla Segreteria di Stato dell'economia (SECO). Dal 2020, la SECO ha aumentato la quota minima dal 2 al 3%, che corrisponde a circa 40 ispezioni all'anno.

«Vogliamo l'equità tra i concorrenti e misurare tutti con lo stesso metro di giudizio.»

Edgar Ehrbar, resp. CCL PCS

Negozi agricoli

Anche i negozi agricoli vengono ora sottoposti ad ispezione. Se c'è il sospetto che il pane e la treccia vengono prodotti e venduti nei negozi agricoli nel senso di un commercio misto in quantità maggiori e non dai membri della famiglia ma dai



La cppc organizza un'ispezione se c'è il sospetto che dei prodotti panari vengono venduti nei negozi agricoli.

dipendenti, la cppc organizza un controllo di subordinazione. Se il sospetto è confermato, l'azienda sarà sottoposta al CCL. Edgar Ehrbar, responsabile del CCL presso l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), ritiene che sia importante «Vogliamo l'equità tra i concorrenti e misurare tutti con lo stesso metro di giudizio».

Cosa viene verificato

Durante un'ispezione della Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (cppc), vengono verificate l'intimazione e il rispetto delle disposizioni regolamentari e indirette del CCL. Questi includono, per esempio: il contratto di lavoro scritto, il rispetto del salario minimo, la tredicesima mensilità,

l'orario di lavoro, il pagamento delle vacanze e dei giorni festivi, i supplementi notturni, i supplementi per gli straordinari, le vacanze, l'assicurazione IPG, l'assicurazione contro gli infortuni e i contributi per le spese di esecuzione.

cv / sf

pkbc.ch/it

Svizzera

Volg introduce Nutri-Score

Il rivenditore svizzero Volg sta introducendo il semaforo alimentare Nutri-Score sui propri marchi «Volg Marke» e «Volg Famieleinpreis», come parte di un rilancio nel confezionamento.

CdA GastroSuisse

All'assemblea dei delegati di GastroSuisse, Casimir Platzer è

stato confermato in carica come Presidente e Massimo Suter come Vicepresidente. Invece Maurus Ebnetter e Esther Friedli sono stati eletti nel CdA.

Cereali panificabili

UFAG: in Svizzera ogni anno sono coltivati circa 83000 ettari di cereali panificabili (media degli ultimi 10 anni).

Dal mondo

Pane senza farina

Secondo la «Allgemeine Bäcker-Zeitung», la panetteria tedesca all'ingrosso Kamps vende ora un «Kornkraftbrot», che non contiene né farina né lievito.

«Un pacchetto fittizio»

Le nuove linee guida tedesche per il pane e i piccoli prodotti da forno sostituiscono quelle del 1993.

L'Associazione «Freien Bäcker», che si concentra sull'artigianato regionale, scrive nel suo blog su «die-freien-baecker.de» che le nuove linee sono una farsa per quanto riguarda le «ricette tradizionali» e la «produzione tradizionale». Enzimi e additivi possono ora essere usati senza essere dichiarati nei cosiddetti prodotti da forno «tradizionali».