

Euro 2020 (Parte 3)

Colazione nelle città dei campionati europei di calcio

Dall'11 giugno all'11 luglio, si svolgerà il campionato europeo di calcio Euro 2020. 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: Budapest e Bucarest.



Uova, salsicce e verdure sono solo una parte dei contorni per lo più piccanti per il pasto mattutino a Budapest.

Budapest (HU)

Come i pasti principali, anche la colazione è abbondante. Il pane tostato è accompagnato da pancetta, prosciutto, formaggio, uova e salsicce piccanti, più pomodori, cetrioli, peperoni, cipolle, a volte yogurt e frutta.

Presentazione della città

La capitale dell'Ungheria, Budapest (1,8 milioni di abitanti), fu formata dall'unione dei distretti di Buda e Pest, a est e a ovest del Danubio, e Obuda. Alcuni edifici storici mostrano che la città una volta apparteneva all'impero austro-ungarico. Le attrazioni speciali sono il Castello di Buda, il grande edificio del Parlamento, il Bastione dei Pescatori, il grande Mercato centrale, il Ponte delle Catene e le stazioni della più antica linea metropolitana dell'Europa continentale, la M1. ce/sf

Bucarest (RO)

Tipico della colazione sono il pane imburrito con miele o marmellata, le uova fritte e le frittate, a volte anche salsiccia e formaggio.

Presentazione della città

Intorno al 1900, la capitale rumena era ancora chiamata la piccola Parigi dell'Est, perché molti palazzi sono stati costruiti nello stile francese della Loira e hanno dato alla città il suo carattere. Ma gran parte del patrimonio storico non si trova più nella città di 2 milioni di abitanti. Un terzo del centro della città fu demolito sotto la dittatura comunista e sostituito da edifici in cemento come l'enorme Palazzo del Parlamento. Tuttavia, si possono ancora ammirare numerosi edifici ecclesiastici, castelli e palazzi dell'epoca precomunista. ce/sf



I toast con uova fritte – ma anche con miele e marmellata – fanno parte della colazione a Bucarest.

Coppa del Mondo del Panettone (CMP)

Il Panettone ha incontrato l'arte

La Coppa del Mondo del Panettone (CMP) ha raddoppiato. La novità della seconda edizione con il concorso del «Panettone al cioccolato» svoltosi il 5 e 6 giugno, ha permesso ai 12 finalisti di raggiungere i 24 del Panettone tradizionale. La seconda edizione della CMP si terrà dal 5 al 7 novembre 2021 a Lugano.

Abbiamo organizzato una selezione mondiale ed unica del «Panettone al cioccolato» alla quale hanno aderito 45 pasticciere provenienti da: Italia, Francia, Spagna, Svizzera e Canada. A livello organizzativo siamo veramente felici di questo grande successo ed in particolare per l'interesse che sta suscitando in Svizzera, infatti sono stati diversi i candidati giunti da oltre Gottardo.

«Il Panettone al cioccolato è un prodotto stupendo.»

Punto di vista tecnico

Il Panettone al cioccolato è un prodotto stupendo. Dal punto di vista tecnico la realizzazione dello stesso non differisce molto da quello del panettone tradizionale. Diventa però un gioco di equilibrio quando siamo chiamati ad aggiungere del cioccolato invece della frutta candita, perché oltre alla grande presenza di burro nell'impasto, bisogna tener conto del burro di cacao presente nei vari tipi di cioccolato e di come riuscire a «colorare» l'impasto senza andare a perdere in leggerezza e anche in durata di conservazione. Infatti, è risaputo che il cioccolato e i derivati, in special modo il cacao in



Giuseppe Piffaretti, è l'ideatore della Coppa del Mondo del Panettone.

polvere, tendono a far asciugare il prodotto più rapidamente.

La selezione di giugno

Tenuto conto che stiamo andando verso l'estate, le temperature si sono

alzate e questo ha potuto giovare durante la selezione. Il cioccolato ha avuto una consistenza quasi cremosa quindi il top per la degustazione. Le uniche a temere sono state le giacche bianche degli esaminatori chiamati al non sempre facile compito di giudicare.

Anche per il Panettone al cioccolato è stata creata una scheda a DOC che si adatta al regolamento. La giuria è come sempre stata di alto livello, composta da professionisti del settore e accompagnati da specialisti del cioccolato. Il tutto si è

svolto in formato multilingue. I giudici sono arrivati da: Svizzera, Francia, Italia e Argentina. Non ci siamo fatti mancare niente.

Il Panettone incontra l'arte

La sede della selezione non è stata scelta a caso, abbiamo puntato sulla CSIA (Centro scolastico per le Industrie Artistiche) con sede a Lugano che ci ha messo a disposizione gli spazi interni dove si «respira arte a pieni polmoni». Questo nuovo incontro potrebbe portarci anche ad una collaborazione con la stessa scuola per l'allestimento degli spazi espositivi al Palazzo dei Congressi nel mese di novembre 2021.

Giuseppe Piffaretti, CMP

coppadelmondodelpanettone.ch

Risultati selezione 5 – 6 giugno 2021

Qui di seguito i finalisti svizzeri che parteciperanno alla CMP dal 5 al 7 novembre 2021 con il Panettone al cioccolato:

Poncini Luca e Co. – Maggia
Artebianca Saggi – Lugano
Eredi E. Mürger SA – Paradiso
Lorenzo Turri – Münchwilen

Nuovi documenti sui temi: infortunio e polvere di farina

Circa un mese fa è stata pubblicata la nuova edizione dell'opuscolo «Non c'è infortunio senza causa! Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nel settore della panetteria-confetteria artigianale».

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), insieme alla Commissione federale di

coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL), lo ha revisionato ed ampliato (vedi panissimo n° 9 a pagina 49). Allo stesso tempo, la Suva, in collaborazione con la PCS, ha creato nuovi strumenti sul tema della «riduzione della polvere di farina nella panetteria», che sono a disposizione del settore. Le malattie pro-

fessionali e la loro prevenzione sono la priorità assoluta nel mondo del lavoro. Nel mestiere di panettiere-confettiere, sono l'asma del panettiere e le malattie della pelle che costringono ripetutamente chi ne è colpito ad abbandonare la sua professione – non deve essere così. Polvere di farina – prevenirla! I docu-

menti si possono trovare in lingua italiana su:

www.suva.ch/it-CH/materiale/Sched-tematiche-factsheet/mehlstaub.

dja/sf

Scarica l'opuscolo sugli incidenti:
swissbaker.ch – MSSS – capitolo 5

Nuovo Cassiere SMPPC

La Commissione economica della Società Mastri Panettieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) a partire dal 1° luglio 2021 avrà un nuovo Cassiere: Daniel Ricigliano.

Gianluigi Marina

Dopo aver fatto parte della Commissione economica della SMPPC per ben 14 anni, Gianluigi Marina (Panetteria Marina SA – Lugano), aveva presentato durante l'Assemblea generale del 3 ottobre scorso le sue dimissioni. In quell'occasione la SMPPC lo ha ringraziato pubblicamente per tutto il suo operato.

Ricigliano Daniel

Daniel Ricigliano (Ricigliano SA – Lugano), è stato rieletto quale membro del Comitato centrale della PCS al Congresso del 1° giugno (vedi pagine 15 e 33), è un nuovo

membro del Comitato cantonale della SMPPC che all'unanimità gli ha affidato il ruolo di Cassiere. Ricordiamo che Daniel Ricigliano è anche responsabile dei Corsi interaziendali dei pasticceri-confettieri ed è Ispettore aziendale del Ticino.

Ringraziamenti

La responsabile del Segretariato Sandra Fogato porge a Gianluigi Marina un importante e dovuto ringraziamento per l'ottima collaborazione avuta in tutti questi anni. «Gianluigi è una bella persona, è sempre disponibile, pronto ad ascoltare e ad elargire i giusti consigli. Sono certa che il suo successore saprà seguire le stesse sue orme con grande professionalità. Auguri Daniel per il tuo nuovo incarico!»

SMPPC



Sandra Fogato

Nel Segretariato della SMPPC, Gianluigi Marina (d) consegna a Daniel Ricigliano la «simbolica» chiave della Commissione economica.

Annuncio

Brot Chef

Concorso 2021

ISCRIVITI
ORA

CONCORSO PROFESSIONALE PER PERSONE IN FORMAZIONE

HOTEL & GASTRO
union

dal 1886

asppp

ASSOCIAZIONE SVIZZERA DEL PERSONALE
DELLA PANETTERIA E PASTICCERIA

135° Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Guardando indietro ad un anno «modalità crisi»

Il 135° Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) si è tenuto in modo virtuale per la prima volta nella sua storia. Gli argomenti principali sono stati: il bilancio di un anno con il Coronavirus, le finanze, le elezioni e la nomina di un Membro onorario.

«La nostra associazione, tutto il nostro settore, è stato estremamente sfidato», ha detto in retrospettiva il Presidente della PCS Silvan Hotz, elencando gli eventi più importanti come la prima chiusura, la campagna «Buy Local», le vendite domenicali solo per le panetterie-confetterie e farmacie (...) a dicembre la chiusura dei Cafè e ristoranti. Le sue parole di apertura sono state combinate: «Su tutti i fronti abbiamo combattuto per la sopravvivenza dei nostri membri. E noi continuiamo a combattere!». Essendo una piccola associazione con un ufficio piuttosto piccolo, la PCS ha fatto una forte campagna per la nostra industria a livello politico e ha ottenuto grande successo con la recente adozione da parte del Parlamento della dichiarazione d'origine e del luogo di lavorazione del pane e dei prodotti da forno. Per quest'anno, la PCS si è impegnata a ridurre i costi di regolamentazione.

Il Covid-19 ha fissato l'agenda

Il 2020 è stato un anno intenso a tutti i livelli – organizzazione, politica, educazione, comunicazione, ha notato il Direttore della PCS Urs Wellauer nella sua recensione. Il Congresso, che avrebbe dovuto svolgersi a giugno 2020, è stato rinviato al 2021. La maggior parte delle riunioni si è svolta in modo digitale. L'attuazione del progetto di



I dirigenti della PCS: da sinistra il Dir. Urs Wellauer, il Presidente Silvan Hotz, il Vicepresidente Jean-François Leuenberger ed il responsabile delle finanze Martin Schnyder.

riorganizzazione «Reload» ha subito una battuta d'arresto a causa del Covid-19, l'orientamento strategico e la formulazione degli obiettivi, che devono definire l'orientamento concreto e futuro della PCS e della Scuola Professionale Richemont, non hanno potuto essere presi in mano come previsto. In due workshop strategici, è stato possibile almeno elaborare le basi della formazione e della comunicazione. Inoltre, all'inizio del 2020 è stato fatto un sondaggio tra i membri della PCS. «Il Covid-19 ha fissato l'agenda e, oltre al business quotidiano, esigevo molto a livello operativo e anche in quello strategico. La modalità di cri-

si dominava la quotidianità», ha continuato Urs Wellauer.

Guardando al futuro

Ora che è tornata un po' di normalità, l'attenzione è tornata anche sugli affari quotidiani: si sta affrontando di nuovo la riorganizzazione e si sta pianificando anche la fiera FBKplus a gennaio 2022, ha continuato Urs Wellauer. Come la maggior parte delle associazioni del settore, la PCS si trova di fronte a grandi sfide: «Vedo quindi il nostro compito in primo luogo nel fornire servizi per i nostri membri, ma anche come networker, collegamento e rappresentante degli interessi del settore,

ai contatti nella politica, nell'economia e nel settore pubblico», ha sottolineato Urs Wellauer. Silvan Hotz ha ringraziato il Dir. della PCS Urs Wellauer e i suoi collaboratori, nonché la Scuola Professionale Richemont con al timone il Dir. Reto Fries per il loro grande impegno. Il Congresso ha dato scarico ai membri del Comitato centrale senza voti contrari o astensioni. Sono stati approvati anche i rapporti annuali per il 2019 e il 2020. Al Congresso virtuale hanno partecipato 87 delegati e 43 ospiti.

Claudia Vernocchi/sf

Altre info a pagina: 14 e 32

Premi e premiati del Congresso PCS 2021

Ambassadeur du pain et du chocolat: Patrick Zbinden

E' un rinomato giornalista alimentare ed esperto sensoriale e per anni è stato un'importante fonte d'ispirazione per i panettieri-confettieri.

Corona del fornaio: Patisserie David Schmid GmbH di Zofingen (AG)

Il concetto innovativo e l'implementazione coerente hanno convinto la giuria. Mohn AG, Bäckerei-Konditorei a Sulgen (TG) e Konditorei Café a Wila (ZH) hanno ottenuto gli onori.

Membro onorario: André Müller-Roost di Schaffhausen

La campagna dei manifesti della PCS continua

La PCS aveva lanciato una campagna di manifesti lo scorso maggio. L'obiettivo è di motivare la popolazione svizzera a rimanere fedele alle panetterie-confetterie. I membri della SMPPC possono stampare direttamente i manifesti da: smppc.ch/buono.



Panoramica delle novità e dell'edizione 2021 con Nicolas Taillens

Il Comitato organizzatore auspica SBT nel 2021

La 9° edizione di Swiss Bakery Trophy (SBT), rinviata l'anno scorso a causa delle misure contro il Covid-19, avrà luogo questo autunno. Nicolas Taillens, responsabile dell'evento, aggiorna sulle prossime novità, così come sull'organizzazione e le possibili alternative previste per adattarsi alla situazione sanitaria.

Ogni edizione di SBT porta la sua parte di novità e adattamenti del regolamento, tenendo conto dei suggerimenti dei partecipanti, ai quali il Comitato organizzatore è molto attento: «Per quest'anno, i cambiamenti nel regolamento includono la possibilità di accumulare premi speciali, così come l'obbligo di presentare prodotti in almeno due categorie per avere diritto ai titoli di Campione cantonale e Campione SBT.»

«La nostra intenzione è chiaramente quella di tenere il concorso quest'anno.»

Un nuovo logo dal 2020

Un altro cambiamento, questa volta nel logo, con l'aggiunta della parola «confettieri» dal 2020: «Era ora che SBT passasse attraverso questo processo di «fusione», soprattutto perché abbiamo sempre più prodotti registrati di confetteria. I colleghi confettieri, a volte, non si sono sen-

titi direttamente coinvolti nell'evento.» Tuttavia, non è stato possibile cambiare direttamente il nome «Swiss Bakery Trophy»: «Nel corso degli anni è diventato un marchio, che significa qualcosa per i partecipanti e i clienti. Sarebbe quindi un peccato cambiare il nome, perché questo potrebbe dare l'impressione che non sia più lo stesso concorso.»

L'importanza di tenere SBT nel 2021

L'organizzazione dell'edizione di quest'anno è in corso, anche se ci sono alcune incertezze: «SBT si svolge ancora nell'ambito del Salon Suisse des Goûts et Terroirs (SSGT), all'Espace Gruyère di Bulle. Ma la fattibilità di quest'ultima, e in quale forma, non è ancora chiara. «Il Comitato organizzatore sta lavorando all'idea di uno SBT nella sua forma normale, pur considerando un piano «B» se necessario: «La nostra intenzione è chiaramente quella di organizzare il concorso quest'anno, poiché saranno già passati tre anni dall'ultima edizione e non vogliamo aspettare più a lungo. Tanto più che il SSGT si terrà all'inizio di dicem-

bre nel 2022, che non è l'ideale né per la partecipazione dei nostri colleghi di SBT né per l'uso delle medaglie prima delle feste.»

Diverse possibilità

L'alternativa, considerata in collaborazione con l'Espace Gruyère, sarebbe una versione «chiusa» di SBT, cioè fuori dal quadro del SSGT: «Questa opzione ci permetterebbe una maggiore libertà intorno ai piani sanitari, pur dando continuità a titoli e medaglie. Certo, significherebbe considerare una comunicazione diversa, poiché perderemmo la visibilità dei 50 000 visitatori del SSGT. Ma siamo pronti a raccogliere questa sfida, se necessario.»

In ogni caso, il Comitato organizzatore spera che SBT 2021, qualunque forma assuma, sia il punto di partenza per un ritorno alla norma-



lità: «In questo modo, incoraggio tutti i miei colleghi a partecipare, di darsi reciprocamente nuove prospettive positive, a pensare a nuovi prodotti e a sorprendere i nostri clienti.»

Anaïs Bourbia SBT/sf

facebook.com/swissbakerytrophy

L'assicurazione per epidemie deve pagare

Con decisione del 17 maggio 2021, il Tribunale commerciale del Canton Argovia ha tutelato l'azione promossa da un assicurato che chiedeva un risarcimento per la sua perdita di guadagno e i costi aggiuntivi dovuti alla chiusura legata al Coronavirus nella primavera del 2020. Il Tribunale commerciale è giunto alla conclusione che l'esclusione della copertura nelle condizioni aggiuntive del contratto di assicurazione contro l'epidemia non si applica. L'esclusione della copertura dei danni per «danni causati da agenti patoge-

ni per i quali si applica il livello pandemico 5 o 6 dell'OMS a livello nazionale o internazionale» si basa su una classificazione dell'OMS del 2005, che non era più valida nel 2020. Di conseguenza, il tribunale commerciale ha obbligato la compagnia di assicurazione a pagare l'importo richiesto di 40 000 CHF. La sentenza del Tribunale commerciale non è ancora definitiva.

Verificare i contratti assicurativi

Si raccomanda agli assicurati con contratti assicurativi comparabili o

esclusioni di copertura di verificare l'affermazione dei loro crediti assicurativi. I contratti assicurativi sono strutturati in modo diverso e devono essere verificati caso per caso. Deve essere osservato anche il termine di prescrizione speciale: le prestazioni di un contratto di assicurazione scadono dopo due anni e devono quindi essere richieste in tempo utile.

Se i nostri membri hanno domande, il Servizio giuridico è disponibile: tel. 031 388 14 14.

PCS/sf

Coop lancia le prime stazioni di rifornimento

Niente plastica, cartone o carta. Nell'ambito del suo impegno per la riduzione degli imballaggi, Coop amplia la sua gamma a rifiuti zero e introduce le prime stazioni di rifornimento nei supermercati. D'ora in poi si possono riempire e pesare l'acqua minerale e la birra in punti vendita Coop selezionati nella Svizzera nordoccidentale. In estate seguiranno altre stazioni di rifornimento per alimenti a lunga conservazione, detersivi e detersivi per piatti.

com/sf

Una nutrizionista fornisce informazioni su pane e lievito naturale

«Un lungo riposo dell'impasto è la cosa più importante»

Per Diana Studerus, una nutrizionista che soffre di celiachia, il pane fa parte della nostra cultura. Con il giusto metodo di produzione, il pane in sé non è un problema, spiega a «panissimo».



«Non mangiare pane è quasi impossibile nella nostra cultura», dice la nutrizionista Diana Studerus. E aggiunge: «I miei pazienti sono sempre molto grati quando si rendono conto che non è il pane in sé ad essere problematico, ma il modo in cui è fatto».

Diana Studerus

Negli ultimi dodici anni Diana Studerus ha lavorato come nutrizionista ASDD specializzata in disturbi digestivi e attualmente sta studiando per un master in nutrizione e dietetica. È coinvolta nell'insegnamento e nella ricerca e occasionalmente scrive per il «Bollettino» di Richemont.

Maggiori informazioni:
www.foodonrecord.com

Dalla sua esperienza personale e dalle sue consulenze, Diana Studerus conosce il desiderio di poter godere di una buona pagnotta nonostante un'allergia o un'intolleranza. In questa intervista spiega che questo è possibile e qual è il quadro nutrizionale.

Molti panettieri sentono da clienti con stomaci sensibili che tollerano bene il pane a lievitazione naturale, a differenza di altri tipi di pane. Quale pensa sia la ragione?

La pasta madre rompe gli oligosaccaridi contenuti nel grano e solo al-

lora possono essere assorbiti dal nostro intestino tenue.

«Il lievito naturale rompe gli oligosaccaridi e permette loro di essere assorbiti dall'intestino tenue.»

Nel caso di una fermentazione a pasta corta con il lievito, queste molecole rimangono invariate nella loro struttura. Tuttavia, non posso-

no essere scomposti dai nostri enzimi digestivi e rimangono nell'intestino. A seconda del microbioma (flora intestinale), questi vengono poi fermentati dai batteri, il che spiega il disagio intestinale. Alcune persone percepiscono anche questi disturbi come «disturbi di stomaco» – ma la causa si trova nell'intestino crasso.

In linea di principio, è anche possibile scomporre gli oligosaccaridi con la fermentazione del lievito; dopo tre o quattro ore di lievitazione, non sono più rilevabili nel pane.

Quali altri benefici per la salute ha un pane a pasta acida più costoso con una lunga lievitazione rispetto a un pane normale economico prodotto rapidamente?

Sappiamo dalla ricerca che il lievito naturale è anche in grado di scomporre (parzialmente) la proteina del glutine del grano, che potrebbe anche essere responsabile di una migliore tolleranza. Tuttavia, molte meno persone reagiscono al glutine che agli oligosaccaridi ... Personalmente, sono molto interessata alla ricerca sul glutine, e ci sono stati e ci sono ancora sforzi per produrre pane senza glutine con lievito madre di grano utilizzando colture batteriche specificamente selezionate. Questo è già possibile in condizioni di laboratorio – per me come celiaca sarebbe un immenso miglioramento della qualità della vita poter mangiare questo pane! Vediamo cosa porta il futuro...

«Molte meno persone reagiscono al glutine piuttosto che agli oligosaccaridi.»

Quanto è importante per la digeribilità dei pani che essi – con o senza lievito madre – abbiano un lungo riposo dell'impasto o una lunga lievitazione?

Dalla mia esperienza clinica con persone con problemi digestivi, posso dire che è la cosa più importante! Che sia grano o farro, lievito o pasta

madre..., se il pane ha avuto tempo, la tolleranza c'è. E il sapore è ancora meglio! I miei pazienti sono sempre molto grati quando notano che non è il pane in sé ad essere problematico, ma il modo in cui è fatto. Questo apre molte possibilità terapeutiche, e non mangiare pane è quasi impossibile nella nostra cultura, quindi tale informazione è una benedizione per molti.

La parola tedesca «Sauerteig», in contrasto con il francese «levain-chef» o l'italiano «lievito madre», non suona molto attraente per una clientela meno informata. Come spiegherebbe il lievito naturale a un profano?

La pasta acida non ha niente a che vedere con il pane acido, ma piuttosto attraverso l'aggiunta di ceppi selezionati di batteri (tra cui i batteri lattici), porta ad una trasformazione biochimica del grano che rende il pane più digeribile e più duraturo. È il modo tradizionale di cuocere il pane, e alcuni grani possono essere cotti solo a causa dell'acidità.

Mi piace paragonarlo alla fabbricazione del formaggio; sono i microrganismi che fanno il formaggio. È lo stesso con il pane; i batteri aggiungono sapore, consistenza, aiutano la digeribilità. E – non so se è vero – il pane è una specie di probiotico della natura a causa dei batteri che contiene.

Come può il personale di vendita di una panetteria comunicare i benefici del pane a lievitazione naturale?

Domanda difficile. Progetterei un volantino o un pannello informativo su di esso, per esempio: 5 cose che non sai sul lievito naturale... Non sono lo specialista delle strategie di marketing e comunicazione, ma spesso incontro persone nel mio studio che poi mi portano tali volantini su vari argomenti e poi vogliono discutere di quello... Penso che sia importante informare le persone sui benefici del lievito naturale in modo scientificamente corretto e renderle consapevoli, ma si potrebbe anche convincere le persone sul gusto: forse offrire una «degustazione»?

«Il piacere nel mangiare è molto... importante!»

Lei consiglia le persone con intolleranze e allergie alimentari e tiene anche corsi di panificazione per il pane senza glutine. Quanto è importante la salute mentale, e quindi il divertimento, oltre alla salute fisica?

Non penso molto alla divisione in corpo e psiche... così molto, molto, molto importante! Esclusione, stigmatizzazione o commenti stupidi sono (ancora) all'ordine del giorno per molte persone con intolleranze e allergie, anche se negli ultimi anni la questione è «arrivata» nella nostra società. Allo stesso tempo, il tema del cibo e tutto ciò che è associato ad esso, occupa molto tempo ed energia nella vita quotidiana di coloro che ne sono affetti... Queste



Diana Studerus

domande psicosociali hanno molto spazio nelle mie ore di consultazione, ma anche la trasmissione di buone ricette che funzionano davvero, o anche fonti di approvvigionamento di prodotti. Sono dell'opinione che anche con numerose restrizioni, mangiare può ancora essere divertente e piacevole – molti malati superano queste difficoltà senza aiuto, e io sostengo altre persone lungo la strada.

Quale pane le piace di più?

Prima di conoscere la mia celiachia, il pane fatto in casa di mia nonna e il pane che era sempre disponibile in Valle Maggia in Ticino – ricordi d'infanzia! Oggi il mio pane senza glutine fatto con farina d'avena e grano saraceno, pasta madre a base di Quinoa e poi cotto in una pentola di ghisa.

Intervista Christof Erne/ap

Annuncio



Covid-19: esperienze dei membri PCS

A partire dal n° 8/2021, «panissimo» ha chiesto regolarmente ai membri della PCS di tutte le regioni del paese come la pandemia, che dura già da più di un anno, ha colpito i loro affari. Su questo numero, a pagina 62, verranno pubblicate le ultime tre dichiarazioni.

pan/sf

> Approfondimento

In questa rubrica riferirò delle attività che svolgo, delle decisioni che vengono prese e dei contatti che si stabiliscono nell'ambito della mia attività quotidiana di Presidente, così come delle questioni importanti e marginali.

Guardarsi negli occhi ed evitare malintesi

Il mese scorso non ci sono stati solo i preparativi per il Congresso digitale, ma anche le visite alle regioni.

Quasi come un conduttore televisivo

Il Congresso è stato speciale per tutti i soggetti coinvolti e spero che sarà un'esperienza irripetibile nell'agenda della PCS. Noi, il Vicepresidente Jean-François Leuenberger, il Responsabile delle finanze Martin Schnyder, il Direttore della PCS Urs Wellauer e io ci siamo seduti nella grande sala vuota dell'Expo di Berna. Abbiamo parlato solo alla telecamera. Ti senti quasi un presentatore televisivo... Mancano le reazioni e vengono meno gli scambi sociali e personali.

Incontro a Ginevra

Un primo incontro ha avuto luogo a Ginevra, dove Jean-François Leuenberger ed io ci siamo incontrati per un colloquio con la direzione cantonale ginevrina. Oltre ai contributi annuali, sono stati discussi i doveri dell'attuale e di un eventuale nuovo CCL, la politica dell'associazione e la nostra influenza a Palazzo federale.

Hockey e politica associativa

Naturalmente, durante la preparazione e anche durante l'incontro, sono stati scambiati dei «convevoli» a causa del Campionato svizzero di Hockey su ghiaccio. Dopotutto, l'EV Zugo era in finale contro il Ginevra-Servette. L'EV Zugo è diventato – con mia grande gioia – Campione svizzero! Sono rimasto abbastanza sorpreso quando il Presidente cantonale di Ginevra, Eric Emry, mi ha incontrato alla stazione con una scorta della Polizia. Molti occhi curiosi hanno osservato ciò che stava accadendo. I secondi classificati avrebbero fatto arrestare un uomo di Zugo a Ginevra? E' stato molto divertente! Alla fine Eric mi ha fatto da autista con una macchina da «Campione svizzero» attraverso Ginevra fino al luogo d'incontro. Per me e Jean-François Leuenberger è stato uno scambio eccellente con molti buoni input che abbiamo potuto portare via. Il viaggio a Ginevra è stato costruttivo, non solo perché quella sera sono tornato a casa con un berretto Ginevra-Servette e una mazza da Hockey ma anche raccogliendo strani sguardi a Zugo.

Scambio in Ticino

Una settimana dopo, il Canton Ticino era sulla mia agenda. Questa volta, insieme al nostro Responsabile della formazione Peter Signer, ho incontrato una delegazione del Comitato cantonale ticinese, i docenti specializzati e il rettorato della Scuola professionale di Lugano.

Per noi è stata una sfida molto più importante in Ticino che nella Svizzera francese perché a parte l'ordinare da mangiare e da bere, almeno io, non conosco davvero l'italiano. Fortunatamente, la lingua parlata è stata continuamente tradotta per noi.

Ancora una volta, è diventato chiaro che la mancanza di conversazione porta a malintesi. Questo a sua volta porta ad ancora meno conversazioni e così via...

A volte abbiamo solo bisogno di un po' più di comprensione reciproca. Una conversazione guardandosi negli occhi, ascoltando, cercando di capire l'altra persona, è già metà dell'opera.

Dopo tutto, facciamo tutti il nostro lavoro per le nostre belle professioni e il nostro settore. Questo include anche la formazione dei



nostri giovani che sono pieni di grinta. Deve essere l'obiettivo di tutti noi che alla fine del loro apprendistato siano ben formati e pienamente motivati a continuare a lavorare per le nostre belle professioni.

La mia conclusione è che se ci avviciniamo apertamente, molte cose possono essere risolte più facilmente in una conversazione personale che in decine di e-mail o lettere.

Silvan Hotz, Presidente PCS



Incontro a Ginevra: (s) Scott Jenny, Philippe Taillé, Anita Dahan, Eric Emery (davanti), Silvan Hotz, Jean-François Leuenberger, Joël Mérigonde e Stéphane Oberson.



Incontro in Ticino: (s) Peter Signer, Silvan Hotz, Marco Zandonella, Nikita Valentini, Marco Pasotti, Dario Bernasconi (in piedi), Mattia Gorietti, Daniel Ricigliano, Massimo Turuani e Cecilia Beti. La mascherina indossata durante l'incontro è stata tolta unicamente per lo scatto fotografico.

Sandra Fogato

swissbaker-jobs.ch

Resi facili gli annunci di lavoro

L'unica piattaforma di lavoro online per l'industria svizzera della panetteria-confetteria swissbaker-jobs.ch ha subito un rilancio progressivo e ora presenta diverse nuove caratteristiche attraenti.

Rendono molto più facile la pubblicazione di annunci di lavoro. Gli inserti appaiono sul giornale settoriale Panettieri-Confettieri svizzeri «panissimo», nella newsletter PCS/Richemont e/o nella piattaforma di lavoro online swissbaker-jobs.ch.

Questo è nuovo

Qui di seguito, quanto è nuovo per gli inserzionisti su swissbaker-jobs.ch e su «panissimo»:

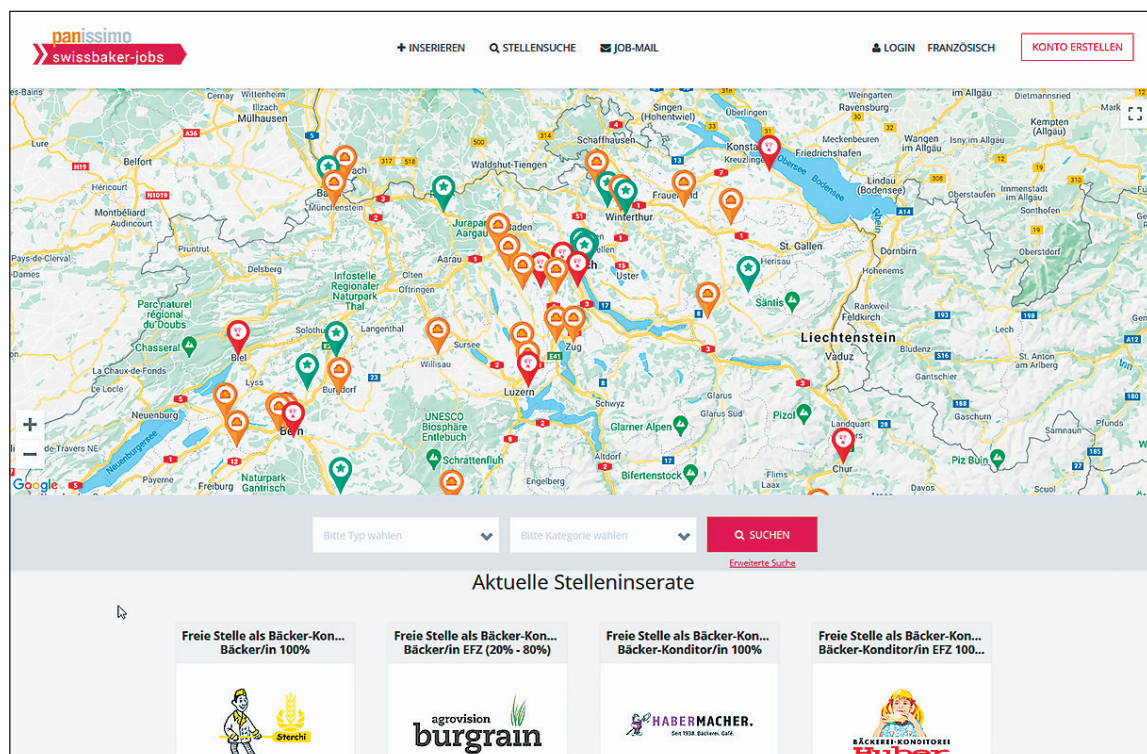
■ L'annuncio per l'edizione cartacea di «panissimo» può essere progettato online direttamente su swissbaker-jobs.ch. Gli inserzionisti ricevo-

» L'annuncio può essere collocato indipendentemente dall'orario di lavoro.

no immediatamente un «OK per la stampa», che possono confermare al tocco di un pulsante. Questo significa che l'annuncio può essere collocato indipendentemente dall'orario di lavoro dell'ufficio – il che è particolarmente prezioso per i nostri membri del settore.

■ A seconda del costo della grafica, può essere risparmiato.

■ Ogni inserzionista avrà un login personale. Ciò consente di verificare in qualsiasi momento quali offerte



Su swissbaker-jobs.ch potete cercare e pubblicare facilmente posti di lavoro nel nostro settore.

di lavoro siano ancora aperte.

■ Se prima si doveva attendere un'offerta per un posto vacante, ora i costi vengono calcolati immediatamente.

Poco spreco e oltre 8000 abbonamenti

«panissimo» è pubblicato ogni quindici giorni in tedesco, francese e italiano. È la pubblicazione ufficiale a

livello svizzero dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Il giornale dell'associazione di categoria offre agli inserzionisti una linea diretta con i responsabili delle decisioni del settore, con un grado di attenzione superiore alla media e con uno spreco minimo.

La newsletter «panissimo» viene inviata a più di 8000 membri del settore a metà di ogni settimana. È

» Ogni inserzionista avrà un login personale.

pubblicata in tedesco e francese. La piattaforma di lavoro online swissbaker-jobs.ch riceve in media circa 7000 visitatori e 25000 – 30000 visualizzazioni per annunci al mese. panissimo/sf

Annuncio:

Portale del lavoro - ancora più veloce e ancora meno complicato

panissimo

www.swissbaker-jobs.ch