

Giuseppe Piffaretti - Coppa del Mondo del Panettone (CMP)

Considerazioni sulla selezione del Panettone al cioccolato

Quattro finalisti svizzeri parteciperanno alla CMP dal 5 al 7 novembre 2021 con il loro Panettone al cioccolato – la novità della seconda edizione. Giuseppe Piffaretti ha commentato i risultati della selezione.



1° fila (s): Carlo Gronchi, Patrice Bernard e Massimo Turuani. 2° fila (s): Giuseppe Piffaretti, Giambattista Montanari, Juan Pablo Colubri e Mattia Gorietti. 3° fila (s) Daniel Ricigliano, Angelo Musolino, Pler Paolo Magni, Beniamino Bazzoli, Fabrizio Galla, François Stahl e Luca Danesi. Nota: la mascherina è stata tolta per lo scatto fotografico.

La selezione mondiale per il Panettone al cioccolato che si è tenuta a Lugano il 5 giugno u.s. ha determinato dei verdetti molto importanti.

Il primo

I soci del Marchio di qualità SMP-PC si sono confermati e stanno operando con prodotti di grande qualità, quindi la strada intrapresa diversi anni fa di procedere regolarmente a degli aggiornamenti professionali specifici sul lievito madre sta dando i suoi frutti.

Il secondo

Ci fa particolarmente piacere, senza togliere nulla agli altri che si sono qualificati per la finale di Lugano, il risultato ottenuto dalla Pasticceria Münger di Paradiso che va ad aggiungersi ai numerosi riconoscimenti che la stessa ha ricevuto anche a livello nazionale, ma che sicuramente non avrà mancato di

emozionare il nostro storico collega Ernesto Münger fine conoscitore dei prodotti del nostro settore e personaggio di riferimento per molti di noi per tantissimi anni.

Il terzo

Abbiamo un finalista proveniente dal Canton Turgovia che ha presentato un ottimo prodotto e ne siamo proprio felici, speriamo che questo risultato sia da incentivo anche per molti altri colleghi d'oltre Gottardo per cimentarsi nella difficile strada che porta al Panettone artigianale di alta qualità, erano comunque undici i Panettoni provenienti dalla Svizzera.

Spagna e Italia

La Spagna ha piazzato uno dei suoi quattro rappresentanti in finale proveniente dalle isole Baleari ed uscito dalla «cantera» (come si direbbe in gergo calcistico) del Gremio di pa-

sticceria di Barcellona. Il sottoscritto si reca regolarmente in Spagna per la collaborazione con il Maestro José Barranco (Membro del Comitato tecnico della CMP) nell'intento di creare un gruppo di lavoro che possa integrarsi con il nostro e che il continuo scambio di informazioni possa aiutarci a crescere e a far crescere ulteriormente i nostri colleghi. Siamo dell'opinione che solo confrontandoci con altre realtà diverse dalla nostra possiamo progredire e alzare l'asticella delle nostre conoscenze. L'Italia ha portato sette finalisti di alto livello in finale tra i quali spicca il nome di una giovane donna, Beatrice Volta, che sta facendo passi da gigante nel difficile mondo dei lievitati in gran parte di stampo maschile. Aveva già sfiorato la qualifica per la finale del Panettone tradizionale alle finali di Milano.

A novembre si prospetta dunque una finale molto equilibrata, non

sono molti i punti che separano il primo classificato dal dodicesimo. Sarà una sfida basata sull'equilibrio e sulle differenze che saranno veramente minime. Ma prima di arrivare a novembre ci sarà sicuramente tempo per un'ulteriore crescita da parte di tutti.

Importante considerazione

Una considerazione che mi preme particolarmente: da quando siamo partiti nel 2018 con la selezione spagnola a Milano arrivando ad oggi, la qualità dei Panettoni è cresciuta di pari passo con l'interesse che sta suscitando questo stupendo prodotto in tutte le parti del mondo. Più di una volta i colleghi italiani mi hanno confermato che da quando siamo scesi in campo con la CMP e abbiamo dato vita ad un dualismo tra noi e l'«Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano», le vendite dei Panettoni artigianali sono aumentate a tal punto da aver raggiunto il 50% della produzione a livello nazionale e ormai i concorsi sul Panettone non si contano più. Quindi non molliamo la presa e siate pronti anche a partecipare come espositori alla prossima edizione dal 5 al 7 novembre presso il Palazzo dei Congressi di Lugano con molte interessanti sorprese... «Stay tuned».

Giuseppe Piffaretti, ideatore CMP

I finalisti Svizzeri...

... che parteciperanno alla CMP con il Panettone al cioccolato (già pubblicati su panissimo n° 12):

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

Esame del pane 2021

Controllo qualità del pane ticinese

Il controllo di qualità del pane prodotto dagli artigiani ticinesi che aderiscono alla SMPPC, si è svolto il 15 giugno per il Sopraceneri e il 17 giugno per il Sottoceneri. Gli ottimi risultati hanno confermato l'abilità dei nostri professionisti. L'esame è obbligatorio per i Cavalieri del Buon Pane della Confraternita ticinese.

Su incarico della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) ha organizzato l'annuale esame del pane per il Sopraceneri e il Sottoceneri. Il giorno dell'esame i membri della SMPPC hanno ricevuto di primo mattino una telefonata con l'annuncio a sorpresa dell'esame. Giovanni Brumana e Sergio Grassi che ogni anno percorrono svariati KM per ritirare il pane in tutto il Cantone, hanno consegnato il «bottino» al Gran Maestro Giuseppe Piffaretti che, con il loro aiuto, ha preparato ogni cosa per gli esaminatori. Ricordiamo che l'anno scorso l'esame non aveva potuto aver luogo a causa della pandemia. Qui di seguito il commento 2021 di Giuseppe Piffaretti:

Pane semibianco e Ciabatta

Il risultato dell'esame è uno dei migliori degli ultimi anni. Da quando mi occupo degli stessi, da ormai 20 anni, è la prima volta che nessuno scende sotto la soglia degli 80 punti, quindi complimenti a tutti. Diversi sono i pani che hanno superato i 90 punti. Questo punteggio è utile per raggiungere il Cavalierato o per appuntarsi una Stella.

«Il risultato dell'esame è uno dei migliori degli ultimi anni... nessuno è sceso sotto la soglia degli 80 punti.»

Partecipazione in calo

Se mi chiedessero: bicchiere mezzo vuoto o mezzo pieno? Opterei senza ombra di dubbio per la seconda anche se alcune note non risultano essere proprio intonate. La partecipazione è sempre in calo, specialmente



Parte degli esaminatori: (s) Gianandrea De Giovanetti, Massimo Turuani, Luigi Fontana, Alain Philipona (dietro), Ercole Pellanda e Sergio Grassi. Oltre al Pane semibianco quest'anno, come pane speciale, è stata esaminata la Ciabatta. Nota: la mascherina è stata tolta dai membri della giuria per lo scatto fotografico.

nel Sopraceneri, dove ci sarebbero potenziali soci che potrebbero contribuire ad alzare la media dei punti cantonali che però sono molto restii nel proporre i loro prodotti. Facciamo sempre anche fatica a trovare degli esperti per la giuria.

Peso del pane

Peso del pane: sono stati presentati diversi pani con un peso da cotto tra i 450 e i 460 g. Anche se per ottenere il titolo di Cavaliere o per le Stelle il peso non è più vincolante, se vi trovate di fronte a forniture cantonali o altro e il vostro prodotto lo denominate «filone semi bianco da 500 g» non potete scendere sotto la soglia dei 480 g cotto. Vi aspetto il 4 settembre a Bellinzona per il 50° di fondazione della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane... riservate la data!

Giuseppe Piffaretti
Gran Maestro CtdCdBP

Risultati esame pane 2021

Pane semibianco

- Pellanda Sagl – Intragna
- Panetteria Ticinese Gorma Food Sagl – Arogno
- Bini Sagl – Olivone
- La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl – Mendrisio
- Brumana Sagl – Canobbio
- Marzorati Sagl – Cadenazzo
- Maff Panetteria Sagl – Arosio
- Fondazione Casa S. Rocco – Morbio Inferiore
- Panetteria Danesi – Melano
- Tullio Canonica – Lamone
- Bordoli da Della Sagl – Viganello
- Pane Amico di A. Priori – Lugano
- Gianfranco Cuoco – Lostallo
- El Prestin del Corda SA – Gordola
- Valsangiaco SA – Preonzo
- F.Ili Conti F. & C. Sagl – Malvaglia
- Lorenzini Sagl – Solduno
- Davide Terzi – Muggio
- Eredi E. Mürger SA – Paradiso

- Poncini Luca e Co. – Maggia
- Carlos Martins – Agno
- Michele Zocchi – Mezzovico.

Ciabatta

- Panetteria Peverelli SA – Bellinzona
- Eredi E. Mürger SA – Paradiso
- Bini Sagl – Olivone
- Panetteria Danesi – Melano
- Gianfranco Cuoco – Lostallo
- Maff Panetteria Sagl – Arosio
- Brumana Sagl – Canobbio
- Pellanda Sagl – Intragna
- Bignasca SA – Sonvico
- La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl – Mendrisio
- Tullio Canonica – Lamone
- Pane Amico di A. Priori – Lugano
- F.Ili Conti F. & C. Sagl – Malvaglia
- Otto Fischbach SA – Castel S. Pietro
- Marina SA – Lugano
- Bordoli da Della Sagl – Viganello

Specialisti del lievito madre in Austria

Passione per il pane genuino e gustoso

L'Austria è il fulcro di questo articolo della nostra serie sul lievito madre. Le panetterie ritratte mostrano come la cultura del lievito madre – e un lungo riposo della pasta – sia vissuta con grande impegno.

Come in Germania, il lievito madre ha una lunga tradizione in Austria. Viene curato con passione in molte panetterie. Quattro di loro sono presentate qui come esempi.

Creativo e completamente biologico

Il pane viene cotto in Dietrichsteinplatz a Graz dal 1688, e ora si sono appena trasferiti in un nuovo stabilimento di produzione. Martin Auer (il nome della panetteria è lo stesso del suo capo) si concentra sulla tradi-

zione, ma ama anche sperimentare e provare cose nuove. Per esempio, l'azienda, che ha ricevuto il premio Marktkieker, ha sviluppato un «bio pane senza farina», il pane con lievito madre «bio Franciscus» senza lievito di birra e i pani a basso contenuto di glutine, di grano saraceno e farina di patate. Tutti i pani contengono lievito madre, sono biologici, vegani e senza additivi chimici. «Ridare al pane la sua anima», è il motto. «Il lievito naturale fornisce una mollica soffice e un gusto caratteristico nel

modo più naturale. E mantiene il pane fresco più a lungo», dice Auer su martinauer.at/tipps. Per evitare lo spreco di cibo, il pane del giorno prima viene venduto a metà prezzo nel negozio «Pane». Tutti i proventi vanno a beneficio delle persone bisognose grazie al lavoro dei volontari.

Pane sano e piacevole

«L'intera vita della famiglia Haubenberger ruota intorno al pane e al divertimento dal 1902», si legge su haubis.com. L'azienda familiare di

sesta generazione ha anche pane naturale senza additivi chimici in offerta per gli allergici, i vegani e i clienti che si affidano a prodotti biologici. «Vogliamo fare il pane per tutti gli intenditori. Tutti dovrebbero essere in grado di fare qualcosa di buono per sé stessi con Haubis», dice il proprietario Ing. Anton Haubenberger. 19 dei 36 tipi di pane sono prodotti con lievito madre, l'impasto riposa per circa 20 ore. La ricerca sulla compatibilità del pane è considerata importante. Per questo

Martin Auer, Graz



Tutti i pani con il lievito madre di Martin Auer sono Bio e vegani.

Reichl Brot, St. Marien



Questo pane con olive è fatto con lievito madre da Reichl Brot.

Haubis, Petzenkirchen



Si dice sia particolarmente buono il Wallnusskrusterl coperto di burro o di formaggio morbido e di crescione o erba cipollina.

Ströck Brot, Wien



Presso Ströck Brot tutti i 36 tipi di pane vengono preparati con il lievito madre.

L'azienda collabora con l'Università delle risorse naturali e delle scienze della vita di Vienna e ha fondato un Centro di paneologia (ricerca sul pane) e il mondo delle esperienze sul pane Haubiversum (haubiversum.at). Un lievito madre è anche nella biblioteca del lievito madre di Puratos in Belgio (sourdoughlibrary.puratos.com).

Farina, acqua, sale, lievito madre

Reichl Brot GmbH (Reichl – Art of baking) è orientata verso la cottura lenta e la regionalità, verso il genuino e l'autentico. Tutti i pani sono fatti con lievito madre, materie prime naturali, fino a 20 ore di riposo dell'impasto, freddo delicato e «artigianato e passione» – da farina, acqua, sale e lievito naturale. «Come il buon vino e il formaggio, il pane ha bisogno di

un periodo di maturazione per sviluppare il suo pieno sapore», sta scritto sul sito web. Il Direttore di produzione Dietmar Kappl gestisce l'apprezzato blog homebaking.at con questo scopo. L'azienda familiare di quarta generazione gestita da Sandra e Patrick Reichl sta avendo successo e sta costruendo un nuovo edificio di produzione.

Impresa sostenibile su larga scala

Nel 1970 Hilde e Johann Ströck hanno rilevato una piccola panetteria a Vienna. I loro figli Gerhard e Robert, insieme alle loro mogli Gabriela e Irene e ai loro figli, hanno ampliato l'azienda di famiglia fino alla grande impresa di oggi, con 72 punti vendita e oltre 1250 dipendenti. Ströck Brot punta su prodotti biologici dal 1994 e su imballaggi sostenibili da circa dieci anni. Tutta la farina viene coltivata e lavorata in Austria. L'assortimento organico comprende pani di grano duro di lunga durata e artigianali basati sul modello francese. Vengono utilizzati più di 15 tipi di lievito madre (tra cui il lievito madre Einkorn), l'impasto riposa da 12 a 36 ore. Tutti i 36 tipi di pane sono pani con lievito madre,

4 panetterie dell'Austria con lievito madre

Panificio	Martin Auer	Haubis	Reichl Brot	Ströck Brot
Posizione	Graz	Petzenkirchen	St. Marien	Vienna
Punti vendita	35	14, con Haubiversum	5	72
Lievito madre	100% con lievito madre	19 varietà (su 36)	100% con lievito madre	100% con lievito madre
Speciale	100% Bio	Centro di paneologia	Backblog homebaking.at	60% Bio, 15 lievito madre
Sito web	martinauer.at	haubis.com	reichlbrot.at	stroeck.at

nibili da circa dieci anni. Tutta la farina viene coltivata e lavorata in Austria. L'assortimento organico comprende pani di grano duro di lunga durata e artigianali basati sul modello francese. Vengono utilizzati più di 15 tipi di lievito madre (tra cui il lievito madre Einkorn), l'impasto riposa da 12 a 36 ore. Tutti i 36 tipi di pane sono pani con lievito madre,

il 60% della farina utilizzata è di qualità biologica (per saperne di più: stroeck.at/neuigkeiten/teigruhe).

L'impegno dedicato al pane di qualità con lievito madre e a lunga lievitazione si trova in tutte e quattro le aziende. Vale la pena controllare i siti web di queste panetterie (vedi riquadro) – anche solo per le belle foto. Christof Erne /ap

Gli specialisti del lievito madre dall'Austria forniscono informazioni

«Il lievito madre ha per noi una grande importanza»

«panissimo» ha intervistato i (co)proprietari delle imprese presentate in queste due pagine. Cosa li motiva e perché l'uso del lievito madre è importante per loro.



Martin Auer – Martin Auer GmbH



Anton Haubenberger – Haubis GmbH



Patrick Reichl – Reichl Brot GmbH



Philipp Ströck – Ströck Brot GmbH

Come descriverebbe la filosofia della sua azienda in una o due frasi?

Mastro panettiere Martin Auer: Cerchiamo di fare qualcosa di speciale in tutto ciò che facciamo. E pensiamo sempre a come poterlo rendere ancora migliore. Questo si applica ugualmente al prodotto, al servizio e al marchio.

Ing. Anton Haubenberger: I nostri valori sono rimasti gli stessi dai tempi di Anton Haubenberger I. Da allora sono la base di tutto ciò che facciamo: «Siamo un'azienda familiare e profondamente radicati nella nostra regione, aperti a cose nuove».

Mastro panettiere Patrick Reichl: Per noi, un'azienda familiare tradizionale e innovativa, la panificazione è una forma d'arte. Combiniamo abilmente la cottura artigianale con le innovazioni moderne. Più di 100 anni di tradizione nella panificazione e una squadra forte formano la base della nostra visione.

Mastro panettiere Philipp Ströck: Artigianato, innovazione, sostenibilità e qualità – questo è ciò che ci guida.

Qual è l'importanza del lievito madre nei vostri prodotti da forno?

Auer: Incomparabile grandezza! Il lievito madre contribuisce in modo decisivo all'allentamento dell'impasto, allo sviluppo dell'aroma, alla consistenza e alla durata di conservazione dei pani.

Haubenberger: Ci sono alcune costanti nella storia della panificazione. Il lievito madre è uno di questi. Non c'è metodo più naturale che dia al pane un aroma così vario e una durata di conservazione così lunga. E nessuno che sia così originale.

Reichl: Sforniamo esclusivamente con lievito madre, e questo per profonda convinzione. Usando

miscele da forno, si perde l'anima del pane. Viene venduto per l'affidabilità e la velocità di produzione.

Ströck: Il lievito madre ha sempre avuto un alto significato per noi e per i nostri prodotti da forno, da noi non c'è pane senza lievito madre. Per noi, il lievito madre significa dare al pane molto tempo. Il risultato è un buon pane pieno di sapore, odore aromatico e freschezza duratura – questo si ottiene solo se si lascia riposare l'impasto per molto tempo, e qui da noi, glielo permettiamo.

Intervista: Christof Erne /sf

Campagna PCS-Grazie

Cogliete l'opportunità della pubblicità!

I consumatori hanno scoperto prodotti e negozi regionali grazie al Covid-19. Dobbiamo cogliere questa opportunità e promuovere attivamente gli acquisti nella panetteria-confetteria. Facciamolo insieme – più membri partecipano, maggiore è l'effetto.

I prodotti e le imprese locali sono più richiesti che mai – grazie al Covid-19. Il pane, l'artigianato in generale e anche la professione di panettiere-confettiere hanno guadagnato in stima. Approfittiamo di questa tendenza. La PCS sta facendo tutto il possibile per assicurare che questi cambiamenti positivi continuino. Una prima misura: la campagna del «Grazie». Come un piccolo ringraziamento ai consumatori per il loro sostegno in questi tempi difficili e come motivazione per rimanere fedeli alle panetterie-confetterie commerciali. Inoltre, un comunicato stampa è stato inviato martedì scorso. Poco tempo dopo: la prima reazione.

Ogni sforzo conta!

Tuttavia, l'associazione ottiene troppo poco da sola. Per questo motivo è necessario l'impegno di ogni singolo membro: postare, mettere un like e condividere sui social media, affiggere manifesti nei negozi, sensibilizzare i clienti o attirare l'at-



tenzione dei media regionali sulla questione. Ogni sforzo conta! Le nuove proposte dei poster sono disponibili su www.swissbaker.ch.

Questi modelli possono anche essere personalizzati con il logo dell'azienda e commissionati al servizio di stampa poster della PCS o stam-

pati personalmente. Per il Ticino, la cartellonistica può essere scaricata direttamente dal sito della SMPPC: smppc.ch/buono. PCS/sf

Informazioni provvisorie

Nuova campagna dei Re Magi a gennaio 2022

La campagna dei Re Magi, che è stata gestita con successo dall'Associazione dei mastri panettieri-confettieri di Zurigo (ZHBC) dal 2017, sarà lanciata in tutta la Svizzera a gennaio 2022.

Il concorso «Re d'oro» dei Re Magi è stato sostituito da questa nuova campagna con misure di accompagnamento online e con il target delle famiglie. Il Comitato centrale (CC) ha deciso in marzo di lanciare la collaudata campagna dei Re Magi dell'Associazione cantonale di Zurigo (ZHBC) in tutta la Svizzera a partire da gennaio 2022.

Includere un concorso con premi del settore del valore di 5500 CHF.

«Il fattore di successo è la corona speciale, che è popolare tra i bambini», sottolinea Peter Lyner, Presidente della ZHBC e membro del CC PCS. Un pacchetto pubblicitario è offerto per sostenere le vendite. Questo include i manifesti, le borse promozionali, le schede e l'urna del concorso, i volantini, gli stand da tavolo e la corona speciale. L'urna dei Re Magi è disponibile separatamente in tre misure. Maggiori informazioni seguiranno in agosto. PCS/sf



CCL – Contratto collettivo di lavoro

Contributi per le spese di esecuzione 2020

Le aziende del settore della panetteria-pasticceria-confetteria sono invitate a dichiarare e trasferire i contributi alle spese di esecuzione per il 2020, per evitare le spese di sollecito.

Oltre all'esecuzione e all'interpretazione del CCL, la cppc è responsabile della riscossione dei contributi delle spese di esecuzione (art. 40 CCL). Le aziende inerenti al settore dei panettieri-pasticcieri-confettieri sono state pertanto invitate a dichiarare e a versare i Contributi alle spese di esecuzione per il 2020.

Settimana scorsa è stata avviata la procedura di sollecito con gli interessi di mora.

Secondo l'ultima riunione della cppc, il responso è buono, ma diverse dichiarazioni sono ancora in sospeso. Settimana scorsa è stata avviata la procedura di sollecito con gli interessi di mora. La PCS raccomanda ai suoi membri di rispettare l'obbligo di dichiarare e trasferire in anticipo i contributi per le spese esecutive, al fine di evitare lavori e costi aggiuntivi, nonché una determinazione discrezionale dei contributi (art. 41b bis CCL).



Sandra Fogato

Il promemoria sul CCL spiega quali aziende vi sono soggette.

Eccezioni

In linea di principio, tutti i dipendenti soggetti alla CCL (cioè coperti dal campo di applicazione personale) sono responsabili del contributo del dipendente. In via eccezionale, il contributo del dipendente non è dovuto per i dipendenti che non raggiungono il basso reddito secondo

l'AVS di 2300 CHF all'anno o che hanno raggiunto l'età ordinaria di pensionamento. Nota bene: i suddetti dipendenti sono comunque soggetti al CCL.

Per le eccezioni nel campo d'applicazione del personale, si rimanda al CCL o all'Ordinanza del Consiglio federale del 6 novembre 2018

sulla dichiarazione di applicabilità generale e al foglio informativo cppc.

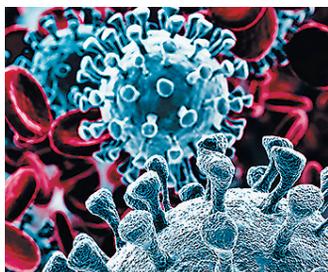
Servizio giuridico

In caso di domande o di chiarimenti, anche il servizio giuridico sarà lieto di aiutarvi.

Harisa Reiz
Servizio giuridico PCS/sf

Misure Covid-19: Intranet swissbaker.ch

Lo scorso mercoledì pomeriggio, il Consiglio Federale ha informato sulle ulteriori misure di rilassamento contro il Coronavirus. La notizia è stata pubblicata nella newsletter speciale del 24 giugno. Sfortunatamente, la scadenza editoriale di questo numero di panissimo è stata prima della Conferenza stampa del Consiglio Federale, quindi non c'era abbastanza tempo per pubblicare queste informazioni aggiornate. Il concetto di protezione sarà adattato, tradotto e messo online a tempo debito.



PCS/sf

service.swissbaker.ch/sbcpub/it/login.html
admin.ch/gov/it/pagina-iniziale/documentazione/coronavirus.html

Svizzera

Ginevra: promozione della formazione duale

In futuro, l'Amministrazione cantonale di Ginevra dovrà dare la preferenza alle imprese che formano apprendisti nell'assegnazione di appalti pubblici (acquisti di beni, servizi e lavori). Questa misura di promozione della formazione duale completa le misure promozionali adottate nel 2020. Il premio per le nuove aziende di tirocinio è di 3000 CHF. Solo l'1,7% dei posti di lavoro nel Canton Ginevra è occupato da apprendisti, in Svizzera il 4,7%.

Dal mondo

«BackWerk» in Olanda

Il gruppo svizzero Valora riferisce che altri 12 punti vendita BackWerk sono previsti nei Paesi Bassi nelle maggiori stazioni ferroviarie del paese, oltre ai circa 30 punti vendita BackWerk esistenti.

Caffè: aumento dei prezzi

Il torrefattore Tchibo ha aumentato i prezzi del caffè in Germania per la prima volta in quattro anni. Le ragioni sono i costi più elevati per l'acquisto delle materie prime, per il trasporto e per i salari, nonché la siccità in Brasile.

Nuova campagna PCS rivolta alle giovani leve

Invogliare e conquistare la «generazione Z»

In questo periodo di pandemia è importante incoraggiare ancora più intensamente le giovani leve e pubblicizzare le professioni del ramo della panetteria-confetteria. Una grande opportunità: la «generazione Z» – ossia i giovani in procinto di scegliere una professione – vorrebbe svolgere un lavoro significativo.

Le panetterie-confetterie artigianali e la loro arte sono sempre più apprezzate dalla popolazione. A livello comunicativo, il nostro ramo sfrutta anche a suo vantaggio la tendenza del «fare il pane in casa», rafforzata dalla pandemia, e lancia una campagna mirata sui media sociali.

Lancio a metà agosto

La nuova campagna PCS rivolta alle giovani leve sarà lanciata a metà agosto 2021 con attività sui media sociali e il sito www.progetta-il-tuo-futuro.ch completamente rinnovato. La prima fase della campagna si svolgerà in agosto/settembre, mentre la seconda è prevista a febbraio/marzo 2022.

Generazione Z

L'obiettivo è quello di attirare l'attenzione della «generazione Z» sulle professioni del ramo della panetteria-confetteria con una campagna online concepita appositamente per questo gruppo target. Il messaggio: «Più che una professione: un'autorealizzazione! Le nostre professioni portano gioia, rendono orgogliosi, richiedono capacità e offrono prospettive reali».

Proposte sui media sociali

- «That's my job» (questa è la mia professione): brevi video in cui le persone in formazione presentano la loro professione e il loro lavoro quotidiano.
- Effetto fotocamera di Instagram: gioco e divertimento con un effetto fotocamera animato che mostra nella storia di Instagram degli utenti quale professione si adatta meglio al loro profilo.
- TikTok challenge: divertenti video TikTok di persone in formazione che presentano in modo creativo la loro professione facendo dei challenge e incitando la comunità a partecipare.



Le nuove immagini della campagna: fresche e su misura per i giovani.

- Concorso fotografico: le creazioni più divertenti in vari concorsi fotografici dove la comunità vota di volta in volta la foto da premiare.

Partecipate ora

Verranno pubblicati brevi video in cui si filmeranno le persone in formazione nelle loro aziende formatrici durante il loro lavoro quotidiano. Nei video, le persone in formazione racconteranno inoltre cosa piace loro in particolare. Le informazioni su come partecipare alle riprese sono disponibili su www.swissbaker.ch/professions. Le riprese video dei ritratti professionali «That's my job» si svolgeranno a fine giugno. Poco importa che siate persone in formazione, formatori o membri PCS in veste di datori di lavoro. Partecipate e lasciatevi coinvolgere nella campagna rivolta alle giovani leve! Da agosto 2021, il motto è: condividere e postare diligentemente sui canali dei media sociali dei panettieri-confettieri svizzeri, ossia Instagram, Facebook e TikTok. Inoltre, «panissimo» sosterrà a livello redazionale questa nuova campagna online nelle sue edizioni cartacee e nelle newsletter.

Marketing PCS

Acqua minerale – pubblicità rivolta alle giovani leve

L'acqua minerale del nostro ramo lanciata diciassette anni fa dalla PCS in collaborazione con la Mineralquelle Bad Knutwil AG continua ad attirare l'attenzione sulle professioni della panetteria-confetteria. L'etichetta è stata adattata alla nuova campagna rivolta alle giovani leve. I membri della PCS che la vendono forniscono un prezioso contributo per l'acquisizione di giovani leve. Un valore aggiunto senza costi per la singola azienda e per l'intero settore.

10% di sconto fino a fine giugno

I membri della PCS beneficiano di allettanti prezzi d'acquisto da Pistor. Fino a fine giugno 2021, verrà nuovamente offerto uno sconto del 10% «sull'acqua minerale dei panettieri-confettieri». Ha un sapore rinfrescante e gradevole e una mineralizzazione equilibrata.

Acqua minerale naturale, art. n°: 6309 – Acqua minerale gasata, art. n°: 6300



Euro 2020 (Parte 4)

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: Amsterdam, Copenaghen e Monaco.

Amsterdam (NL)

Sulla tavola della colazione si trova del pane con formaggio e salumi, ma gli olandesi amano anche al mattino il pane con il cioccolato colorato (Hagelslag) o con burro di arachidi.

Presentazione della città

La cintura dei canali di Amsterdam, la capitale dei Paesi Bassi, è un patrimonio mondiale. La città di 860000 abitanti è sempre visitata da un'invasione di turisti. I corsi

d'acqua a forma di anello nel centro storico sono uno spettacolo a sé. Attraenti edifici sacri, musei, mulini, la porta della città Muiderpoort e persino la Stazione centrale la rendono ancora più degna di essere visitata.

Buoni mezzi di trasporto sono i taxi acquatici e gli autobus oltre alle biciclette a noleggio. Durante una crociera sul canale, si passa davanti a molti luoghi importanti.

ce/ap



Pexels.com, Sharon McLutcheon

Alcuni olandesi, la mattina presto, lo preferiscono dolce e colorato.



Pexels.com, Trang Doan

La mattina i danesi mangiano pane di segale con formaggio, uova e a volte anche del pesce.

Copenaghen (DK)

La colazione tipica è pane di segale con formaggio danese e uova sode, a volte si aggiunge del pesce. Come in tutta la Scandinavia, il caffè è la bevanda preferita.

Presentazione della città

Copenaghen, situata sul lungomare, è la capitale e la più grande città della Danimarca con una popolazione di 1,7 milioni di abitanti. Dalla graziosa città vecchia, il mare o un parco sono raramente lontani. I turisti e

la gente del posto apprezzano la qualità della vita.

I punti salienti includono il parco dei divertimenti Tivoli, l'antico porto Nyhavn, la statua della Sirenetta, il Castello di Amalienborg, il nuovo Teatro dell'opera e, per alcuni, una visita dell'alternativa Città Libera di Christiania. Durante una visita del porto si passa davanti alla maggior parte delle attrazioni principali.

ce/ap

Monaco (DE)

In Germania, i pasti mattutini consistono di solito in caffè, panini, prosciutto o eventualmente salsicce e un uovo per colazione. A Monaco, invece, si trova molto spesso Weisswurst (insaccato a base di carne di vitello e pancetta di maiale) con senape, Bretzel e birra all'inizio della giornata.

Presentazione della città

La capitale dello stato tedesco di Baviera conta 1,5 milioni di abitan-

ti. Molte attrazioni si trovano nella città vecchia con la sua grande zona pedonale, tra cui la Marienplatz con due municipi, il Karlstor, la Chiesa di San Pietro, altre grandi chiese e naturalmente la Hofbräuhaus.

Appena fuori dal centro della città si trovano il Königsplatz, il Giardino Inglese, il Parco Olimpico, la Torre della TV e il Palazzo Nymphenburg. Monaco è sede di numerosi musei di alto livello.

ce/ap



Adobe Stockj, kateapp

A Monaco alcuni prendono per colazione Bretzel, Weisswurst e birra.