

Intervista con l'apprendista Noemi Micotti e Paolo Loraschi (Al Porto, Tenero)

Cosa serve per un apprendistato di successo?

Nelle prossime settimane, numerosi giovani in tutta la Svizzera inizieranno il loro apprendistato. Un passo importante verso il futuro professionale, che dovrebbe essere ben preparato da tutte le persone coinvolte. Cosa serve per far sì che l'apprendistato abbia successo? «panissimo» ha parlato con l'apprendista del terzo anno Noemi Micotti e il Vicedirettore della rinomata Confiserie Al Porto Paolo Loraschi.

Noemi Micotti è ormai una veterana con le interviste. Tra le altre cose, ha rilasciato l'intervista video per SwissSkills 2019. La giovane ragazza di talento prenderà il suo PQ a fine estate, perché in Ticino gli esami si svolgono sempre un po' più tardi che nel resto della Svizzera. Con grande fiducia aspetta i prossimi esami.

Noemi vive in alta Valle Maggia, nel pittoresco villaggio di Prato-Sornico. Sua madre la accompagna al lavoro ogni mattina per le ore 04:30. Il viaggio fino a Tenero dura 45 minuti. Qui di seguito l'intervista a lei e al formatore Paolo Loraschi:

Perché hai scelto questa professione tre anni fa?

Noemi Micotti: questa professione non è stata la mia prima scelta. Dato che amo molto i dolci, i pasticcini, mi interessa il mondo del cioccolato e mi piace lavorare con precisione, ho fatto due/tre stage.

Qual è stata la sua prima scelta professionale?

Micotti: Volevo fare la maestra d'asilo, ma devo ammettere che non mi piace particolarmente studiare e stare ferma. Ecco perché ho scelto questa professione.

«La prima impressione è fondamentale.»

Paolo Loraschi

Cosa è stato decisivo per la sua scelta?

Micotti: Mi hanno convinto gli stage, lavorando con materie prime. Mi ricordo che Lei (Paolo Loraschi) mi ha mostrato cosa si può fare con i lamponi.



L'apprendista Noemi Micotti e Paolo Loraschi...

Paolo Loraschi: La prima impressione è fondamentale per percepire in maniera nitida l'immagine della nostra professione. I giovani durante lo stage devono poter vedere in poco tempo le innumerevoli sfaccettature di questo bellissimo mestiere, è importante trasmettere loro che per poter creare un dolce ci vuole tempo, dedizione e passione.

Come ha vissuto l'inizio dell'apprendistato?

Micotti: All'inizio ero un po' preoccupata, perché avevo un lavoro meno piacevole da fare (di base). Ma dopo circa due mesi sono stata istruita e i miei dubbi iniziali sono spariti. Mi piace sempre alzarmi e

andare a lavorare. Amo il mio lavoro!

«Amo il mio lavoro!»

Noemi Micotti

Per il suo hobby, il pattinaggio artistico, gli orari di lavoro sono ideali?

Micotti: Sì, inizio a lavorare alle 04.30 e finisco alle 13.40. Per me, queste ore di lavoro sono pratiche.

Loraschi: Per noi formatori, di solito è molto più facile lavorare con un allievo che è coinvolto in una società – sia essa musicale o sportiva. Ci sono

regole chiare che devono essere seguite. Noemi ha portato questa esperienza con sé all'interno dell'apprendistato, oltre alle sue buone capacità scolastiche e manuali. Se si hanno capacità e volontà si raggiunge l'obiettivo. Il motto dei nostri apprendisti qui all'Al Porto è: «divertirsi facendo fatica». L'equilibrio che Noemi è riuscita a creare tra la sua professione e il suo hobby è risultata un'ottima ricetta: tutti gli ingredienti sono ben amalgamati.

Noemi Micotti: che rapporto ha con la Scuola professionale?

Mi piace andare a scuola, gli insegnanti della Scuola professionale sono molto gentili e molto disponibili. Abbiamo imparato la teoria e

quindi capito meglio il nostro lavoro giornaliero presso il posto di tirocinio.

Paolo Loraschi: come si vive l'inizio dell'apprendistato come formatore responsabile?

Mi occupo personalmente della selezione. Organizzo questi stage all'interno della campagna «Progetta il tuo futuro». Inizia a gennaio e finisce all'inizio di aprile. Circa 25-30 giovani si candidano presso la nostra azienda. È chiaro che non tutti i partecipanti sceglieranno come loro futuro la professione, ma ogni anno ho sempre circa 15 giovani decisi a intraprendere questa professione.

Come svolge il processo della selezione?

Loraschi: Organizzo due selezioni: nella prima selezione, invito tutti i giovani interessati. Controllio i voti scolastici e le assenze, ma il livello scolastico non è decisivo per me. L'importante è prestare attenzione alla manualità e riuscire a conoscere il più possibile il carattere del candidato. Nella seconda selezione passa circa il cinquanta per cento dei candidati, i quali dovranno svolgere dei test di calcolo, creazione, disegno, linguistica e logica. È sempre una grande responsabilità, si tratta di una sfida in cui devo insegnare ai nuovi apprendisti come muoversi durante l'apprendistato. Il mondo degli adulti è diverso, il linguaggio cambia, è un passo importante nella vita lavorativa. Nel fare tutto ciò non sono solo, il mio team composto da diversi maestri di tirocinio mi aiuta a gestire il tutto.

La famiglia assume un ruolo importante. Si tiene conto anche di questo durante il processo di selezione?

Loraschi: Durante i primi tre mesi di apprendistato – il periodo di prova – ci incontriamo con i genitori dell'apprendista una volta al mese. Voglio sapere cosa dice l'apprendista a casa, come vive i primi mesi, se il tempo di riposo e l'alimentazione sono gestiti bene. Dopo di che, la riunione si svolge alla fine di ogni semestre, per mantenere un buon collegamento tra famiglia, scuola e datore di lavoro. Iniziare presto a la-



... e l'intervista online con «panissimo».

vorare richiede spesso un impegno anche da parte dei genitori. Il trasporto pubblico non è attivo in questi orari, quindi un genitore deve accompagnare il giovane al lavoro. Non assumo solo un apprendista, ma tutta la famiglia, compresi genitori e fratelli, perché il suono della sveglia in queste fasce orarie coinvolge tutti.

«Non assumo solo un apprendista ma tutta la famiglia...»

Paolo Loraschi

Noemi: a che ora si alza per essere per tempo sul posto di lavoro? Alle 02:30.

Cosa serve per far sentire un apprendista a suo agio? Qualche consiglio?

Micotti: Gli apprendisti non devono sentirsi usati/sfruttati/impiegati come lavapiatti. È vero che gli apprendisti devono anche occuparsi di lavare e pulire, ma è importante che imparino la loro professione. Inoltre, non dovrebbe essere il caso che uno faccia il suo apprendistato in un posto dove l'atmosfera è cattiva. Nella mia breve esperienza mi ha dato gratificazione lavorare in un ambiente lavorativo sereno, dove ti senti a tuo agio.

Loraschi: Sono d'accordo con Noemi. Tuttavia, siamo anche organizzati in modo tale che abbiamo del

personale addetto al lavaggio e pulizie di materiale. Le pulizie rappresentano circa il 10% del lavoro di un apprendista, come per gli altri pasticciere. Se l'apprendista è ben seguito fin dall'inizio, può già contribuire al successo dell'azienda alla fine del primo anno di apprendistato con le capacità acquisite. E come apprendista, non è solo un numero, gli incarichi che do a Noemi, per esempio, sono dei lavori che può fare un collaboratore formato. Abbiamo un progetto chiamato «settore sfoglia», il quale viene gestito solo dagli apprendisti. Si assumono più responsabilità del solito sotto la nostra supervisione, naturalmente. La nostra esperienza con questo progetto è eccellente, portando autostima, fiducia, gratificazione e senso di responsabilità agli apprendisti.

«...nella mia breve esperienza mi ha dato gratificazione lavorare in un ambiente lavorativo sereno, dove ti senti a tuo agio.»

Noemi Micotti

Micotti: Attraverso questo progetto impariamo grazie alla pratica cosa significa garantire un'organizzazione giornaliera di uno specifico settore composto da differenti qualità di prodotti. Alla fine della giornata, so

cosa ho fatto e cosa posso fare da sola, una grande soddisfazione. La differenza che c'è tra il progetto «settore sfoglia» e la routine quotidiana di un reparto, dove c'è un pasticciere formato che ci dice cosa fare, in che quantità ecc. è evidente.

Oltre al tema «pulizie» ci sono altre cose da non fare?

Micotti: Dico sempre quello che penso. Sono sempre stata trattata con rispetto durante il mio apprendistato. Sono sempre molto disponibile ma è già successo che ho detto no ad una persona che continuava a darmi direttive di andare a prendere delle cose quando in realtà poteva farlo anche lei.

Loraschi: L'apprendista deve saper dire di no a ragion veduta, un trattamento rispettoso richiede anche un comportamento rispettoso. Si tratta di giovani che sono appena usciti dalla scuola dell'obbligo e spesso devono navigare in un mondo di soli adulti. Gli apprendisti li posso paragonare a degli strumenti musicali di alta qualità, dove per fare sentire il loro suono migliore hanno bisogno di attenzioni specifiche, come accordare al meglio uno strumento.

cv/sf

L'intervista completa come pure le informazioni su Paolo Loraschi e la Confiserie Al Porto si trovano in lingua italiana nelle News del sito della SMPPC: smppc.ch

Intervista ai fornitori di lievito madre

E' facile iniziare con il lievito madre?

Se non si vuole preparare e mantenere il proprio lievito madre, si possono trovare molte offerte appropriate dai fornitori del nostro settore, compresa la consulenza personale di esperti. I rappresentanti di quattro aziende forniscono informazioni.

«panissimo» ha chiesto a Bakels Nutribake, Hefe Schweiz, Klipfel Hefe e Puratos la loro gamma di prodotti e consigli sul lievito madre e ha voluto anche sapere cosa cercare in particolare con questo prodotto di tendenza.

Da quando la vostra azienda si occupa di lievito madre?

Marcel Ammon, Hefe Schweiz: L'azienda Hefe Schweiz AG si occupa da molto tempo di lievito madre e dell'interazione tra lievito e lievito madre, perché anche un pane a base di lievito madre ha bisogno del lievito per un buon aroma equilibrato. Naturalmente, nel nostro assortimento abbiamo un lievito madre per questo scopo.

Maxi Detavernier, Puratos: Nel 1994 Puratos ha iniziato la produzione di lievito madre a St. Vith in Belgio. Tuttavia, il primo lievito madre vivo non è stato venduto fino al 2000, poiché i clienti non erano interessati prima di allora. In Svizzera, produciamo il lievito madre dal 2018. Puratos è unico con la sua biblioteca di lievito madre, una collezione eccezionale di lieviti madre con una grande varietà di profili di sapore da tutto il mondo. Inoltre, Puratos ha lanciato il

«Quest for Sourdough», dove chiunque può registrare il proprio lievito madre online.

Benno Eigenmann, Bakels Nutribake: Bakels Nutribake AG lavora intensamente su questo tema da oltre 80 anni. Gestiamo il centro di competenza per il lievito madre del gruppo internazionale Bakels. La nostra vasta esperienza fornisce la solida base per molti prodotti ben noti sotto i marchi affermati Levit e Fermdor.

Philipp Maier, Klipfel Hefe: La fermentazione è sempre stata al centro della nostra azienda. Il nostro lievito madre liquido attivo «Crème de Levain» esiste da 20 anni. Negli ultimi anni, la gamma è stata notevolmente ampliata e sono stati lanciati nuovi prodotti interessanti.

Quale gamma di prodotti a base di lievito madre offrite?

Ammon: Quest'anno aggiungiamo alla gamma diversi starter di lievito madre attivi, che generano diversi sapori. Questo ci permetterà di rispondere ancora meglio ai desideri individuali dei clienti.

Detavernier: La nostra gamma comprende un ampio portafoglio di lieviti madre liquidi attivi e inattivi e

di secchi di vari tipi di farina e gradi di macinazione. Inoltre, siamo molto orgogliosi di offrire lievito madre di qualità IP-Suisse e Bio-Knospe. Se nonostante la grande selezione, non si riuscisse a trovare il prodotto giusto, offriamo soluzioni individuali.

«Il lievito madre si adatta perfettamente alle esigenze dei clienti.»

Maxi Detavernier

Eigenmann: La nostra gamma è varia e comprende una ventina di lieviti madre in forma liquida attiva e inattiva e anche essiccata, a base di grano, segale, farro e, tra gli altri, avena o riso. I nostri lieviti madre essiccati a rullo danno alla mollica dei sapori aggiuntivi che altrimenti si trovano solo nella crosta. Insieme ai nostri clienti, sviluppiamo dei lieviti madre esclusivi secondo le loro esigenze. Di volta in volta, questo porta a risultati sorprendenti.

Maier: Come specialista dei prodotti di fermentazione, offriamo tutti i livelli di convenienza nel campo della pasta madre: dalle colture starter ai lieviti madre attivi pronti,

alle paste acide inattive e alle polveri. Offriamo anche prodotti a base di lievito madre come il nostro lievito madre cotto «Zavarka», che combina le proprietà di un pezzo scottato con l'aroma di un lievito madre.

Come si sta sviluppando la domanda di questi prodotti da parte di panetterie, pasticcerie e confetterie?

Ammon: Abbiamo notato che l'interesse per i prodotti a lievitazione naturale è aumentato notevolmente. Vedo questa tendenza come un'opportunità per il commercio, poiché i clienti sono meglio informati al riguardo. Il lievito madre è anche un argomento sempre più presente nei media. In futuro, ci saranno più pani a lievitazione naturale nell'assortimento delle panetterie commerciali.

«Non è sempre facile integrare il lievito madre nel processo.»

Marcel Ammon

Tuttavia, vedo anche che non è sempre facile integrare il lievito madre nel processo. Siamo felici di offrire il

I rappresentanti delle quattro aziende intervistate



Marcel Ammon, Hefe Schweiz AG
Panettiere-confettiere, responsabile dello sviluppo dei prodotti e consulente tecnico.



Maxi Detavernier, Puratos AG
Responsabile dello sviluppo dei prodotti presso la Puratos AG a Dulliken.



Benno Eigenmann, Bakels Nutribake AG
Amministratore delegato della Bakels Nutribake AG di Rothenburg.



Philipp Maier, Klipfel Hefe AG
Panettiere-confettiere e ingegnere alimentare. Gestisce il Baking Center di Rheinfelden.

nostro supporto per trovare una soluzione ottimale.

Detavernier: Secondo il nostro studio sui consumatori «Taste Tomorrow», i prodotti naturali, tradizionali e sani sono in voga. Il lievito madre, con la sua lunga storia e il suo effetto salutare, si adatta perfettamente a queste esigenze dei clienti, e lo vediamo nella crescente domanda.

Eigenmann: Stiamo vedendo un aumento costante e ci aspettiamo che continui. Fortunatamente, stiamo ricevendo sempre più richieste da imprese commerciali oltre alle grandi panetterie e alle aziende industriali. I vantaggi – freschezza più lunga, eccellente salubrità, gusto e aromi – dovrebbero continuare ad aumentare la popolarità.

Maier: La domanda è in aumento da anni. Ma ora notiamo che l'interesse e la conoscenza del lievito madre hanno raggiunto i consumatori e che questo valore aggiunto è ricercato.

Fornite anche il lievito madre a clienti al di fuori del settore dei panettieri-confettieri?

Ammon: No.

Detavernier: Non ancora, ma vediamo un potenziale anche al di fuori di questo settore.

Eigenmann: L'applicazione dei nostri prodotti è andata da tempo oltre il pane. Possono essere utilizzati ovunque si cerchi un'esperienza di gusto speciale. Nei prodotti laminati come le cime e la pasta sfoglia, il liquido di germe Fermdor W non solo esalta il sapore, ma rilassa anche gli impasti, il che riduce le «fusa degli impasti». I nostri prodotti sono anche utilizzati nel settore della ristorazione, per esempio come marinata (Fermdor Smoked). Il mercato chiede innovazioni. Nei workshop, le praline o il gelato con il lievito madre hanno spesso fornito spunti positivi!

Maier: No, forniamo solo l'industria, cioè panetterie artigianali, panetterie industriali e mulini.

A cosa bisogna prestare particolare attenzione in una panetteria-confetteria se si vuole utilizzare il lievito madre per la prima volta?

Ammon: È importante che il panettiere-confettiere pensi attenta-



Sono di tendenza e popolari tra i clienti, i pani con il lievito madre.

mente a cosa gli serve la pasta madre. Ci sono varie domande a cui rispondere: uso il lievito madre per il gusto e la freschezza? Il lievito madre deve essere lievitato? Quanto tempo deve passare? Come si può aggiungere il lievito madre al processo? I dipendenti devono essere istruiti?

«L'applicazione dei nostri prodotti è andata da tempo oltre il pane.»

Benno Eigenmann

Detavernier: In linea di principio, un panettiere può produrre il proprio lievito madre, ma questo richiede molto tempo, è soggetto a frequenti fluttuazioni di qualità e in molti casi richiede un investimento. L'utilizzo di lieviti madre come quelli di Puratos elimina questi ostacoli senza ridurre la qualità del prodotto finale.

Eigenmann: In linea con il motto «provare prima di comprare», non ci dovrebbero essere inibizioni nell'usarli. È importante che anche le aziende agricole coltivino il proprio lievito madre, anche per far sì che i

tirocinanti si confrontino con questo bene culturale in una fase iniziale. Questo lievito madre è spesso combinato con i nostri prodotti secchi Fermdor, poiché questi contengono componenti di gusto completamente diversi. Con questo cosiddetto «abbinamento di lievito madre», si crea la propria ricetta esclusiva per il successo.

Maier: È importante scegliere il prodotto giusto che può essere integrato nei processi di produzione. Con il nostro Baking Center, sosteniamo i nostri clienti in questo e li aiutiamo anche a trovare l'aroma e la ricetta giusta per loro.

Cosa offrite in termini di consigli e forse anche attraverso i corsi sul lievito madre?

Ammon: Ho avuto a che fare con la pasta madre per 25 anni. È affascinante e super interessante. Possiamo offrire ai clienti la nostra competenza ed esperienza, nonché i nostri lieviti madre. Consigliamo i clienti individualmente sul posto o nel nostro studio di panificazione ed elaboriamo con loro delle soluzioni in base alle loro esigenze. Nel nostro studio di panificazione offriamo corsi di lievito madre (vedi [dio\). Abbiamo anche buoni contatti con la ZHAW Wädenswil, con la società Lallemand-DHW e con i produttori di attrezzature come Technology Unlimited. Questo significa che possiamo attingere a una serie di competenze.](http://hefe.ch/backstu-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Detavernier: I nostri esperti forniscono consigli sulla scelta del giusto lievito madre fino alla panetteria per trovare il prodotto giusto insieme ai nostri clienti. Offriamo corsi di formazione in tutto il mondo così come eventi di mezza giornata sul lievito madre nella nostra sede di Dulliken. Potete iscrivervi ai prossimi eventi del 26. 8., 15. 9., 30. 9., 20. 10. e 3. 11. su info@puratos.ch, indicando l'azienda e i partecipanti.

Eigenmann: Il nostro team di esperti fornisce consigli per telefono, presso il nostro Baking Center interno o in loco presso l'impianto del cliente. I nostri corsi precedenti sono stati tutti completamente prenotati, e continueremo i nostri workshop appena possibile.

Su bakels.ch forniamo regolarmente informazioni su tendenze, prodotti e workshop.

«È importante scegliere il prodotto giusto che può essere integrato nei processi di produzione.»

Philipp Maier

Maier: Da un lato, offriamo regolarmente Workshop di lievito madre in tedesco e francese, dove dimostriamo le varie possibilità con la pasta madre. Qui ci concentriamo sulla flessibilità e siamo sempre orientati alle esigenze attuali dei partecipanti. Ci concentriamo anche sulla consultazione personale presso il cliente. Questo perché è essenziale prendere in considerazione le condizioni operative per trovare la soluzione ottimale per il nostro cliente.

Intervista: Christof Erne /ap

Le aziende menzionate

Bakels Nutribake AG	bakels.ch
Hefe Schweiz AG	hefe.ch
Klipel Hefe AG	klipfel.ch
Puratos AG	puratos.ch

Il lievito madre da un punto di vista scientifico

Pane sano e gustoso grazie al lievito madre

Nell'ambito della serie sul lievito madre, «panissimo» guarda ancora una volta al 1° Congresso sul lievito madre Richemont del 2019 a Lucerna. Molti preziosi suggerimenti rimangono di grande attualità.

«Il pane è una biotecnologia e quindi suscita l'interesse della scienza», ha dichiarato all'epoca Jorge Pastor, Presidente del Richemont Club International e promotore del 1° Congresso Richemont sul lievito madre. Le presentazioni dell'evento (vedi riquadro) erano principalmente di natura scientifica. Le loro dichiarazioni sono anche importanti per la pratica nelle panetterie-confetterie. Questi ultimi sono passati alla lievitazione breve e diretta solo nel 20° secolo, ha spiegato Pastor, ma ora stanno tornando a un lungo riposo della pasta con l'appoggio della scienza.

Molto da dire sul lievito madre

La maggior parte dei relatori proveniva dal campo della ricerca accademica. Con studi e termini scientifici, a volte hanno fatto molte richieste al pubblico. Ma i messaggi fondamen-



Studi scientifici provano i benefici del lievito naturale.

I cinque temi in breve

■ Ingredienti

Dr. Francisco Barro (E) presenta i vantaggi degli antichi cereali, i vari tipi di ibridi come il Triticum e le tecnologie per la riduzione della gliadina (pane a basso tenore di gliadina) per la riduzione dell'intolleranza al glutine. Dr. Friedrich Longin (D) spiega l'importanza di coltivare nuovi cereali per assicurarsi che non ci sia mai la fame nel mondo. La cosa richiederebbe molto tempo e ingenti finanze. Viene data più importanza alla resa del raccolto e la resistenza alle varie malattie, che non al gusto e alla tenuta in cottura. Consiglia ai panettieri di sviluppare una vasta scelta di pani regionali così da poter continuare a sviluppare varie coltivazioni. Il mastro-panettiere Heinrich Beck (D) dice di aver instaurato un'ideale collaborazione con i contadini, mugnai e macellai regionali nella sua panetteria improntata sul Bio. La cosa ha riscosso notevole successo presso la sua clientela.

■ Lievito madre

Prof. Elke Arendt (IRL) spiega il miglioramento degli aspetti nutrizionali fisiologici del lievito madre. Esso allunga la durata del prodotto e permette così di ridurre sale, zucchero e Foodmap. Anche alla sfoglia può essere aggiunto del lievito madre (5-20%) per poter migliorare la sua struttura. Prof. Luc Vuyst (B) tratta gli aspetti microbiologici del lievito madre. Le colture di batteri, la temperatura, il tempo e la quantità di liquidi influenzano la fermentazione. Dr. Markus Brandt (D) descrive il lievito madre senza glutine con l'aiuto di diverse piante come la Quinoa, grano saraceno, riso o verdura per una miglior qualità dei prodotti da forno senza glutine. Bernd Kütscher (D) dà cenni storici sui tipi di pane in Germania dove ha una lunga tradizione l'aggiunta di segale al lievito madre.

■ Processi

Prof. Carlo Rizzello (I) spiega che con l'aggiunta di legumi, verdure,

lupini, soia o erbe si migliora il gusto e la parte di antiossidanti del lievito madre. Prof. Michael Kleinert (CH) ha ricordato ai panettieri che possono avere successo con prodotti unici, che possono e collegarli con una storia, che possono avere successo. Christian Kummer (A) consiglia di sviluppare al meglio una linea di prodotti premium e di documentarlo. Karl de Smedt (B) consiglia i panettieri di depositare i loro lieviti madre nella biblioteca del lievito madre a St. Veight (B).

■ Nutrizione

Dr. Rosa del Campo (E) spiega l'importanza dei microorganismi per la salute nel corpo umano e quella del lievito madre e delle fibre per la flora intestinale. Dr. Gianfranco Grompone (F) spiega che lo stile di vita dell'ovest influisce negativamente la flora intestinale, invece il lievito madre nel pane e il lievito hanno un benefico su tutto

l'intestino. In rappresentanza del Prof. Dr. Marco Gobbetti (I), il Prof. Carlo Rizzello (I) spiega che pani ricchi di fibre con del lievito madre migliorano la digestione, l'indice glicemico e aiutano a ridurre il sale.

■ Salute

Dr. Felix Lopez Elorza (E) spiega che per colpa degli alimenti raffinati e la lievitazione ridotta si è danneggiata l'istamina diagnosticando per sbaglio la celiachia; le buone proteine di facile digestione sono un valido rimedio. Dr. Jacinthe Côté (E) dimostra che la metà della popolazione ha una carenza di Vitamina-D e consiglia di aggiungerla al pane mettendo anche il lievito madre. Prof. Maria Jesus Callejo (E) invita ad aumentare il consumo di pane integrale (o crusca), antichi cereali e pseudocereali. ce/ap

Informazioni sulle persone citate:
sourdough-summit.com/it



Una trascrizione disegnata delle presentazioni dei cinque blocchi tematici: Ingredienti, lievito madre, processi, salute e nutrizione.

tali sono sempre arrivati, e sono costantemente positivi: il lievito madre rende i prodotti da forno più gustosi e durevoli e serve a promuovere la salute e a prevenire varie malattie.

Questi messaggi devono ancora essere comunicati alla clientela, che molto spesso è interessata alle questioni nutrizionali e formulati in

Il lievito madre rende i prodotti da forno più gustosi e durevoli e fa bene alla salute.

modo più attraente, come nella descrizione del vino, hanno detto Michael Kleinert dell'Università di Scienze Applicate di Zurigo e Bernd Kütscher, Direttore dell'Accademia del commercio tedesco della panetteria. Heinrich Beck dell'azienda tedesca meridionale BeckaBeck ha mostrato praticamente come questo possa essere fatto con successo. Diversi oratori hanno raccomandato di parlare di lievito madre o di pane con



Al Congresso sono stati presentati pani con il lievito madre provenienti da sette paesi.

una leggera acidità che di pasta acida, molto più simile alle lingue latine.

La scienza sottolinea i benefici I dati, supportati scientificamente dai molti risultati (riquadro a sini-

stra), hanno dimostrato che i processi di fermentazione innescati con il lievito madre e la germinazione lunga 1. migliorano ulteriormente la già alta qualità dei prodotti da forno, 2. prevengono allergie e malattie, 3. permettono la riduzione di sale e zucchero e 4. promuovono la tolleranza e la salute. Inoltre, l'aggiunta di verdure, vitamina D o altro aumenta ulteriormente i benefici del lievito madre.

«Il lievito madre è l'anima del panettiere. Restituisci l'anima al pane», il Direttore della Scuola Professionale Richemont Reto Fries ha citato il maestro panettiere Martin Auer di Graz (A).

Approfittando di ciò che hanno sentito

Numerosi i panettieri-confettieri svizzeri che avevano partecipato al Congresso. Anche quelli con una lunga esperienza di lievito madre hanno detto a «panissimo» di aver tratto beneficio da ciò che avevano sentito. Christof Erne/sf

Diverse informazioni sull'evento e brevi video: sourdough-summit.com/it

La 9° edizione di SBT si svolgerà dal 28 ottobre al 1° novembre 2021

Le iscrizioni per Swiss Bakery Trophy sono aperte

Quest'anno, per la sua nona edizione, lo Swiss Bakery Trophy (SBT) avrà luogo presso il Salon Suisse des Goûts et Terroirs (SSGT), a Bulle, dal 28 ottobre al 1° novembre 2021. L'iscrizione è ora aperta sulla piattaforma online. Inoltre, un nuovo premio speciale SBT per le giovani leve sarà distribuito per la prima volta alle Scuole professionali.

Poiché il Salon Suisse des Goûts et Terroirs ha annunciato che quest'anno potrà svolgersi nella sua forma abituale, è con grande piacere che lo SBT potrà fare lo stesso. Il concorso si svolgerà quindi come al solito, con quattro giorni di tassazione - dal 28 al 31 ottobre - e la consegna dei premi speciali il quinto giorno, che quest'anno cade il 1° novembre. Gli artigiani sono invitati a registrarsi ora sulla piattaforma www.swissbakerytrophy.ch. Il Comitato organizzatore incoraggia calorosamente i suoi colleghi a partecipare all'evento, che segna l'inizio di tempi migliori dopo i difficili mesi della pandemia.

» Un ulteriore premio speciale fa il suo debutto a Swiss Bakery Trophy: il «Premio delle giovani leve SBT».

Un nuovo premio speciale

Novità di quest'anno, Swiss Bakery Trophy ha un ulteriore premio speciale: il premio SBT per le giovani leve. L'obiettivo è quello di includere i giovani in formazione nella competizione, permettendo loro di partecipare per classe. Tutte le Scuole professionali della Svizzera sono quindi invitate a competere, preparando un prodotto che sarà valutato dai tassatori di SBT sulla stessa scala degli artigiani professionisti. La classe con il miglior punteggio riceverà questo nuovo premio speciale durante la cerimonia di premiazione il 1° novembre.

Non ci sono spese per la presentazione di un prodotto da parte delle Scuole professionali. Il requisito per la partecipazione è quello di fornire materiale digitale a SBT (foto o



Gli artigiani sono invitati a registrarsi sulla piattaforma SBT **entro il 30 settembre 2021**: www.swissbakerytrophy.ch.

video), raccontando l'esperienza della classe nella creazione di questo prodotto, che sarà poi condiviso da SBT sui suoi canali digitali. Il Comitato organizzatore è entusiasta di questo nuovo premio speciale per i giovani e spera che le scuole e le classi di apprendisti siano motivate dalla sfida di partecipare a un concorso nazionale.

Il concorso avrà luogo qualunque sia il costo

Il Comitato organizzatore di SBT è molto contento che il concorso potrà svolgersi nella sua forma abituale, in presenza, davanti ai 45 000 visitatori del Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Tuttavia, rimane attento all'evoluzione della situazione sanitaria e alle misure annunciate dal

Consiglio federale. Sta anche pianificando un piano B nel caso in cui la SSGT non possa avere luogo, in modo che la competizione possa ancora essere tenuta quest'anno.

Comitato organizzativo SBT

swissbakerytrophy.ch

Orari di apertura del Segretariato centrale PCS

Durante le vacanze estive, il Segretariato centrale PCS a Berna è aperto come segue:

Dal 12 al 23 luglio: solo la mattina dalle ore 8:00 alle ore 12:00.

Dal 26 al 30 luglio: vacanze aziendali.

Per casi urgenti, i membri della PCS possono contattare telefonicamente il Servizio giuridico chiamando il numero 031 328 20 04.

Da lunedì, 2 agosto, saremo di nuovo a vostra disposizione nei consueti orari.

Vi auguriamo una piacevole estate.

Segretariato centrale PCS

Segretariato SMPPC

Nei mesi di luglio ed agosto il Segretariato della Società Mestri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) è aperto nei consueti orari settimanali. Rimarrà chiuso invece per vacanze da LU 13 a DO 26 settembre 2021.

SMPPC

Campagna nazionale

«Shopp Svizzera» – fare acquisti in Svizzera

Con la campagna nazionale congiunta «Shopp Svizzera», l'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam), Swiss Retail Federation e Agro-Marketing Suisse (ASM) vogliono sensibilizzare la popolazione svizzera agli acquisti in Svizzera.

Nell'anno della pandemia, la gente era più cosciente e consapevole di comprare localmente, come dimostrano diversi studi. Attributi come qualità, sostenibilità, disponibilità e risparmio di tempo hanno riacquisito importanza negli acquisti. Il consueto turismo dello shopping, che causa all'economia svizzera una perdita annuale di fatturato tra i 9 e gli 11 miliardi di franchi, secondo alcune stime, è quasi cessato nell'anno della pandemia. Questo slancio positivo per tutto il commercio al dettaglio svizzero, il commercio e i produttori svizzeri deve essere colto, è stato sottolineato alla conferenza stampa di martedì scorso. È stato



notato un crescente apprezzamento per la fornitura locale, le catene di approvvigionamento affidabili, la regionalità e l'origine. Con lo slogan, i promotori della campagna si legano al fuoco acceso per la squadra di cal-

cio svizzera. «Non è una coincidenza che chiamiamo la nostra campagna «Shopp Svizzera». Vogliamo catturare l'entusiasmo per la Svizzera che abbiamo potuto sperimentare davanti alla televisione, non meno di una settimana fa», ha detto Hans-Ulrich Bigler, Direttore dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam). Il motto «Shopp Svizzera» sarà diffuso ampiamente e si vedrà anche nelle singole aziende, cioè la base delle tre organizzazioni sponsor, sotto forma di poster, adesivi o pins.

com/sf

Materiale della campagna:
shopp-schwiiz.ch/de/downloads

cppc: controlli sui libri paga

I controlli dei libri paga della Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (cppc) mostrano un quadro sgradevole: contratti di lavoro scritti mancanti, tredicesima mensilità assente o troppo bassa...

Durante l'ultima riunione del Comitato centrale PCS, questi misfatti sono stati uno degli argomenti. I membri del Comitato centrale hanno giustamente sottolineato che i regolamenti sono numerosi e talvolta complessi. Abbiamo quindi elencato gli errori più comuni su un documento e lo abbiamo pubblicato su intranet: swissbaker.ch/fr/login.

PCS/sf

Nove video a sostegno dell'apprendistato



Mohamad e la Panetteria-Confetteria Roelli, un duo sorprendente, è uno dei nove video della campagna «proapprendistato» destinata ai Social media.

La Task Force «proapprendistato» sta lavorando per assicurare che il maggior numero possibile di giovani possa trovare questo autunno un posto d'apprendistato. Ha creato nove video per attirare l'attenzione dei giovani e delle loro famiglie sulla necessità della formazione professionale per l'economia. Uno di questi video, destinato ai Social media,

presenta Mohamad, un apprendista della Panetteria-Confetteria Roelli di Porrentruy (JU), e Jean Pierre Roelli è il suo datore di lavoro.

I video sono disponibili per la visione e la condivisione in italiano, francese e tedesco sul canale YouTube della Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione: bit.ly/3yR3cD0. jr/sf

Promuovere il pane svizzero con il marchio «Pane svizzero»

A partire dal 24 agosto, il marchio «Pane svizzero» sarà disponibile per promuovere il pane svizzero. Il nostro sondaggio presso quattro membri della PCS mostra un risultato chiaro e positivo: tutti parteciperanno alla nuova campagna. Le risposte al sondaggio possono essere lette in francese a pagina 26 – 27 e in tedesco a pagina 6 – 7.

Lo scenario

In primavera, il Parlamento ha approvato l'obbligo di dichiarazione sull'origine del pane e dei prodotti da forno venduti in modo sciolto. L'Associazione Pane svizzero (APS) ha creato un'etichetta comune per i suoi membri, compresi i grossisti e i negozi delle stazioni di servizio.

Obiettivo

L'obiettivo è di rafforzare il posizionamento di qualità e di promuovere il pane e i prodotti di panetteria preparati localmente con materie prime

svizzere. Il marchio «Pane svizzero» può essere utilizzato attivamente per la commercializzazione a partire dal 24 agosto dai membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) che soddisfano le direttive di Pane svizzero.

Il sondaggio presso i quattro membri della PCS risulta positivo.

Come ottenere il marchio

I membri della PCS possono iscriversi ora tramite info@schweizerbrot.ch o dal 24 agosto direttamente sul sito dell'Associazione Pane Svizzero. A partire da questa data, sarà possibile fare pubblicità con il nuovo marchio. La documentazione verrà fornita ai membri della PCS solo da Pane svizzero (vedi panissimo n° 14 del 9 luglio, pagina 50). cv/sf

painsuisse.ch