50° Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane

Grandi festeggiamenti a Bellinzona per il giubileo dei Cavalieri

La Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane ha festeggiato lo scorso fine settimana il suo 50° nella splendida Corte di Palazzo Civico a Bellinzona. Un corteo per le vie della Città ha aperto la Cerimonia d'intronizzazione. Sono stati insigniti Cavalieri, consegnate varie Stelle e attribuiti titoli in onore del pane.

Stefano Spinelli

Cavalieri intronizzati e Cavalieri stellati. In prima fila da sinistra: Fabio Danesi (2° Stella), Mattia Gorietti (1° Stella) e il Gran Maestro Giuseppe Piffaretti (6° Stella). Seconda fila: Robert Porchet (Gran Maestro Svizzero), Giovanni Brumana (5° Stella), Igor Marzorati (Cavaliere), Fernando Mezzi (ritirato 1° Stella per Tullio Canonica), Moreno Favarel (Cavaliere) e Andrea Giaccio (Cavaliere).

Per festeggiare il 50° della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane al Gran Maestro Giuseppe Piffaretti è stato concesso da parte della Città di Bellinzona di poter usufruire della splendida Corte di Palazzo Civico. Il saluto della Città è stato portato dal Municipale Fabio Käppeli.

Corteo e Gran Maestri

Per l'occasione i Gran Maestri delle Confraternite della Svizzera Romanda e della Savoia hanno partecipato attivamente al giubileo e al corteo che precedeva la Cerimonia. Sono stati accompagnati attraverso la zona pedonale dalle «Processioni della Settimana Santa di Mendrisio». Durante il corteo sono stati distribuiti alla popolazione fragranti panini. Il Gran Maestro Svizzero Robert Porchet ha detto nel suo saluto durante la cerimonia: «Siate inventivi e diversi... siate solidi, uniti, irreprensibili e continuate a diffondere intorno a voi quest'aura che vi anima...».

Nuovi Cavalieri

Sono stati insigniti dell'ambito titolo di Cavaliere del Buon Pane: Igor Marzorati della Marzorati Sagl di Cadenazzo, Andrea Giaccio della Fondazione Casa San Rocco Panetteria-Pasticceria Allegra 7 a Morbio Inferiore e Moreno Favarel.

Assegnate dieci Stelle

Ben dieci sono le Stelle che sono state assegnate ai già Cavalieri del Buon Pane che hanno ottenuto ottimi risultati durante gli esami del pane. La prima stella è stata conferita a Tullio Canonica (Panetteria-Pasticceria di Lamone) e a Mattia Gorietti (Panetteria Ticinese Gorma Food Sagl di Arogno). La seconda a Fabio Danesi (Panetteria Danesi di Melano), Fernando Mafferetti (Maff Panetteria Sagl di Arosio) e a Luca Poncini (Panetteria-Pasticceria Luca Poncini e Co. di Maggia). La terza a Gianfranco Cuoco (Panetteria-Pasticceria di Lostallo). La quinta a Jebo Bini (Panetteria-Pasticceria Bini Sagl di Olivone) e a Giovanni Brumana (Panetteria Brumana Sagl di Canobbio). La sesta a Giuseppe Piffaretti (La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl di Mendrisio) e la settima stella a Fabrizio Conti (F.lli Conti F. & C. Sagl a Malvagia).

Amici del Buon Pane

Il titolo di «Amici del Buon Pane» viene assegnato a coloro che si sono distinti nei riguardi del Buon Pane. La Confraternita ticinese ha avuto l'onore di attribuire questo riconoscimento all'On. Norman Gobbi, alla Camera di commercio dell'industria, dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino a Lugano (titolo ritirato dal Dir. Luca Albertoni),

a Fra Martino Dotta e al Prof. Carlo Gronchi.

Cerimonia d'intronizzazione

Durante la cerimonia condotta dal Gran Maestro Giuseppe Piffaretti e affiancato dal Cerimoniere Ercole Pellanda, è intervenuto anche il Presidente della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) Massimo Turuani con la lettura di alcune laudatio.

Benedizione del pane

Per concludere la festosa Cerimonia Don Felice Falco è stato chiamato per la benedizione del pane.

Aperitivo e Pranzo

L'aperitivo dei Mastri Salumieri di Rapelli ha deliziato i presenti con ottimi salumi tipici del territorio, accompagnati dal vino di Ticinowine e dal relativo servizio in collaborazione con l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels. Il pranzo è stato organizzato presso il Ristorante Spazio Aperto.

Grande professionalità

Le panetterie-confetterie che hanno collaborato nell'organizzazione dell'evento (i cui titolari sono tutti Cavalieri), hanno dimostrato grande professionalità. Un sentito ringraziamento va quindi alla Confiserie Al Porto (Bellinzona) e alle Panetterie-Pasticcerie Peverelli SA (Bellinzona) e Valsangiacomo SA (Preonzo).

Sandra Fogato

smppc.ch/informazioni-utili/confraternita

Stefano Spinelli

La Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane ha conferito il titolo «Amici del Buon Pane» a Fra Martino Dotta (sin.), alla Camera di commercio dell'industria, dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino (titolo ritirato dal Dir. Luca Albertoni), al Prof. Carlo Gronchi e all'On. Norman Gobbi.

Sandra Fogato

Presenti al corteo e alla cerimonia i figuranti in costume delle «Processioni della Settimana Santa di Mendrisio».

Nascita della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane

Durante il periodo di formazione, Nereo Cambrosio (futuro Consulente professionale SMPPC) accompagnò il suo omologo romando durante le sedute d'esame del pane. In Romandia gli esami miravano sì al mantenimento e al miglioramento della qualità, ma pure alla maniera di ricompensare il lavoro del fornaio con l'attribuzione del titolo di Cavaliere del Buon Pane, onorificenza creata nel 1959 dai panificatori ginevrini.Il progetto di creare una Confraternita ticinese fu presentato ai membri della SMPPC in occasione dell'assemblea generale del 1968 tenutasi a Tenero; e lì fu accolta senza opposizioni. Dal 1970 in poi una squadra di esaminatori, composta da panettieri fuori attività, affiancò il Consulente della SMPPC durante le sedute d'esame. Successivamente, dopo la tenuta di corsi tecnici e seminari cui presero parte vari fornai attivi già Cavalieri del Buon Pane, il gruppo degli esaminatori si allargò; oggi sono in 12 e formano un gruppo competente e affiatato, che opera sotto la guida del Consulente professionale SMPPC e Gran Maestro della Confraternita ticinese Giuseppe Piffaretti. E' stato preceduto dai Gran Maestri: Sergio Antognini, Ignazio Zocchi e Sergio Ratti (primo Gran Maestro nel 1971). Così, anno dopo anno, proponendo più avanti nel tempo accanto al pane un altro prodotto lievitato, gratificato se meritevole con diploma, il controllo della qualità del pane voluto a garanzia del prodotto destinato ai consumatori, ha portato l'organo di verifica, la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, al compimento del 50°.

CtdCdBP

Finale romando-ticinese dei giovani confettieri

Fitto programma per la dolce sfida

A fine settembre a Clarens (VD) si svolgerà la 23° edizione della Finale romando-ticinese dei giovani confettieri. Nove candidati eseguiranno un fitto programma con svariate prove, tra cui un pezzo da esposizione sul tema «Swiss made».

Tra i nove candidati al Concorso romando-ticinese dei giovani confettieri che si svolgerà il 25 settembre a Clarens (VD), spicca il nome per il Canton Ticino di Noemi Micotti la quale ha completato la sua formazione di pasticciere-confettiere presso la Confiserie Al Porto di Tenero. E' meticolosa e si diverte a «decorare praline (...) e prodotti che combinano in armonia il gusto fruttato e le varie consistenze». Cosa hanno in comune i finalisti? Aver ottenuto la migliore media complessiva al termine del loro apprendistato.

Nove artigiani, sei Cantoni, otto ragazze e un ragazzo

Oltre a Noemi Micotti (TI), partecipano anche: Juliane Anchise (VD), Aline Byrde (VD), Océane Gerbex (FR), Marion Givel (FR), Bella Kamaruddin (NE), Emilie Ravaioli (VS), Cindy Ungemacht (VS) e Romain Willemin (JU).

pgc

Noemi Micotti è la finalista del Canton Ticino.

Concorso e premiazione

Il concorso si svolgerà presso la Scuola Professionale di Montreux a Clarens. I candidati avranno cinque ore di tempo per realizzare il programma. Oltre a queste creazioni, dovranno realizzare un pezzo espositivo parzialmente realizzato in azienda e da terminare durante il concorso sul tema «Swiss made».

Premiazione

Alla fine della giornata, alle ore 17.30, Jean-Louis Boverat, Presidente del concorso, annuncerà il nome del 23° campione. La cerimonia è aperta al pubblico (richiesto Certificato Covid), a partire dalle ore 17.00 e verrà trasmessa come l'anno scorso sui Social media.

Johann Ruppen/sf

jeunes-confiseurs.ch

Corso aerografo: grande interesse da parte degli apprendisti

Gli apprendisti panettieri-confettieri del terzo anno dimostrano sempre grande interesse per il Corso aerografo presentato dal Maestro Mario Romani – esperto di aerografia (vedi intervista panissimo n° 18 dell'11.9.2020) – con la collaborazione del Docente professionale Marco Pasotti presso l'aula laboratorio del CPT (Centro Professionale Tecnico Trevano a Canobbio). La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino offre ogni anno questo interessante corso agli apprendisti per ampliare le loro conoscenze con questa tecnica davvero straordinaria!

Sandra Fogato

marioromani.it

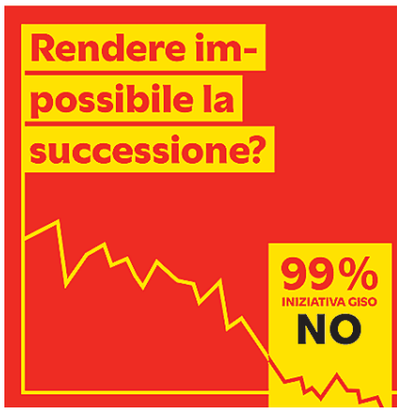
pgc

Gli apprendisti del terzo anno con al centro Mario Romani e il Docente Marco Pasotti (d).

Iniziativa 99 %

Dannoso al 100 % per le PMI

Il 26 settembre, il popolo svizzero voterà sull'iniziativa del 99 %. Il Comitato centrale respinge l'iniziativa popolare dei Giovani Socialisti. È un attacco frontale alle PMI e quindi anche alle nostre panetterie-confetterie commerciali.



no-a-99percento.ch

L'iniziativa popolare «Alleggerire il carico sui salari, tassare equamente il capitale» – chiamata anche «iniziativa del 99%» – pretende di tassare più pesantemente «l'uno per cento più ricco» della popolazione svizzera. In realtà, però, l'iniziativa va molto oltre e colpisce anche le PMI.

Un esempio

Un esempio: una società per azioni PMI versa l'utile annuale sotto forma di dividendi all'unico proprietario di 120 000 CHF dopo l'imposta sull'utile. Per il proprietario, questo è un reddito di capitale. Quindi deve pagare di nuovo le tasse come persona. Supponiamo che la sua aliquota fiscale sia del 10 %. Così alla fine dell'anno deve pagare personalmente 12000 CHF all'ufficiale giudiziario. L'iniziativa GISO vuole contare il reddito da capitale che supera i 100 000 CHF 1,5 volte per la fattura fiscale. In questo esempio, questo porterebbe al seguente risultato. Sui «primi» 100 000 CHF, l'imprenditore paga il 10 %, cioè 10 000 CHF di tasse. Sui successivi 20 000 CHF paga il 10 % su 1,5 volte l'importo, cioè su 30 000 CHF. Con l'iniziativa, l'azienda deve ora pagare 13 000 CHF di tasse. Per l'imprenditore, l'iniziativa significa pagare l'8 % di tasse in più.

Un esempio complicato? Questo è corretto. Ma la realtà è ancora più cruda. Questo esempio è ancora il calcolo più semplice. Tutto il resto è ancora più complicato.

> Per l'imprenditore, l'iniziativa significa pagare l'8 % di tasse in più.

Una bugia sfacciata

Il GISO assicura che le PMI saranno risparmiate. Questa è una bugia sfacciata. Tutte le società di capitale, le società per azioni e le società a responsabilità limitata sono interessate. Ci sono più di 200 000 aziende di questo tipo che sono PMI.

Successione più difficile

L'iniziativa avrà un impatto e una complicazione ancora maggiore sulle aziende che vogliono avviare un piano di successione o quelle che attualmente beneficiano di una tassazione ridotta dei dividendi.

Nessuna controproposta

L'iniziativa è così mal costruita e complicata che il Consiglio federale si è astenuto dall'elaborare un controprogetto ad essa. E anche il parlamento ha chiaramente riconosciuto: Non si può creare prosperità e qualità della vita tassando gli imprenditori e le aziende. Questo è precisamente il motivo per cui l'esecutivo e il legislatore stanno dicendo NO alla proposta GISO.

PCS/ap

Ritiro di due giorni per il Comitato centrale

Il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) si è riunito a porte chiuse per due giorni. I temi discussi a Egnach (TG) comprendevano la continuazione del processo di riorganizzazione Reload con la discussione delle priorità strategiche, assicurazioni sociali e personali, FBKplus, formazione e perfezionamento, eventi politici e molto altro.

PCS/sf

Assemblea generale SMPPC

L'assemblea generale della SMPPC si terrà a Lugano sabato, 16 ottobre 2021. Le convocazioni ai membri verranno inviate nei prossimi giorni.

Chiusura Segretariato SMPPC

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso per vacanze dall'11 al 26 settembre. In funzione la segreteria telefonica.

Annuncio

Johann Ruppen

Il panettiere Alphonse Pellet (s), con il suo collaboratore il panettiere Arnaud Rostren, ha puntato su pani a lievito madre con una lunga lievitazione.

Alphonse Pellet, Uvrier (VS)

«La conoscenza del fornaio deve essere il pane, non la miscela in polvere!»

Da circa sei anni, il panettiere vallesano Alphonse Pellet utilizza un lievito madre che viene rinfrescato quotidianamente. Questo porta un valore aggiunto al negozio specializzato e, dal punto di vista dei clienti, i prodotti sono migliori e più naturali. Per Pellet, è chiaro che la felicità dell'artigiano dipende da questo processo tradizionale.

Oggi, quasi tutti i pani di Alphonse Pellet contengono lievito madre: dai panini alla baguette tradizionale al pane speciale «Quatre vallées» e altre specialità. Il panettiere di Uvrier (VS) ha introdotto il processo con il lievito madre dopo aver parlato con Sébastien Knecht, responsabile della Scuola Professionale Richemont Romandie, e aver seguito un corso sull'argomento: «Ho lasciato il corso con un modello che ho in seguito sviluppato e migliorato».

Il vallesano, che è stato premiato con il Pain d'Or del Cantone nel 2016, si è allontanato sempre più dagli additivi. Acerola (vitamina C), malto e lievito sono gli unici ancora utilizzati, conferma: «Usavamo dieci grammi di acerola per litro e li ridurremo a cinque grammi. Potremmo anche farne a meno. (...) Lo usiamo solo come misura di sicurezza nel caso in cui la pasta madre sia un po' poco resistente».

Fai da te

Alphonse Pellet non nasconde che in passato ha fatto ricorso a prodotti ausiliari e persino ai semilavorati. Ma la sua idea di panetteria è cambiata. «È facile acquistare tutto ciò che viene offerto. (...) A un certo punto, però, bisogna chiedersi perché non lo si fa da soli!».

Per farlo, si affida alle materie prime della produzione integrata. «Per il burro, lavoro con un'azienda di Friburgo perché non ho trovato niente che sia più vicino e allo stesso tempo più artigianale. Le farine provengono da mulini della Svizzera francese, che forniscono prodotti di qualità costante da cereali svizzeri».

Con questo cambiamento, sta in un certo senso seguendo le orme di suo padre Henri, che gestiva la panetteria prima di lui. «Non ho lavorato direttamente con lui, ma ci siamo tenuti in contatto. Faceva i suoi impasti la sera. In questo modo hanno avuto il tempo di fermentare. Non per niente è stato uno dei primi Cavalieri del Buon Pane».

Il giovane Alphonse lo accusò di sprecare il suo tempo e gli consigliò, invece, di usare il lievito. «Dopo la morte di mio padre, ho pensato a lungo alle sue osservazioni e al suo

modo di fare. Questi non erano poi così stupidi...». Con il tempo, Alphonse Pellet ha rinunciato alle consegne per concentrarsi sulla vendita diretta. Ha cambiato alcune delle sue ricette e la sua idea di commercio.

«La sopravvivenza della panetteria artigianale dipende da un ritorno alla produzione tradizionale.»

Distinguersi dalla mediocrità

Questo cambio di direzione non era così difficile agli occhi del maestro panettiere. Il suo unico obbligo era quello di convincere il suo team di produzione. Avevano paura del lavoro extra. Per convincere i suoi dipendenti, Pellet ha indicato l'argomento di vendita della naturalezza da un lato e dell'arricchimento professionale dall'altro. «Se imparano a lavorare con il lievito madre, diventano panettieri migliori e si distinguono dalla mediocrità. Basta guardare la maggior parte delle persone per rendersene conto. Quando ne parli, ti sembra di parlare con degli alieni che non capiscono la nostra lingua». Pellet è convinto: «La sopravvivenza della panetteria artigianale dipende da un ritorno alla produzione tradizionale. La conoscenza del fornaio deve essere il pane, non la miscela in polvere!».

Serie sul lievito madre

Nel 2021 «panissimo» ha messo in evidenza l'argomento del lievito madre. La serie di articoli In lingua italiana si può trovare online su: smppc.ch/lievito-madre.

Acidità controllata

Il «buon riscontro» dei suoi clienti sembra dargli ragione. Le caratteristiche enfatizzate nei prodotti a base di lievito madre sono il gusto, la qualità e una maggiore durata di conservazione. Il valore di pH scelto è 5 – un livello di acidità che è ben accolto: «Se è troppo pronunciato, i clienti mi riportano i prodotti. Per esempio è stato il caso del del pane di segale, che alla fine abbiamo reso più mite». Altri clienti sottolineano il vantaggio della migliore digeribilità dei pani. «Tuttavia, non possono spiegarne la ragione. (...) Dobbiamo spiegare loro ogni volta che questo è dovuto alla pasta madre e all'assenza di additivi». Deve essere ancora svolto il lavoro di comunicazione. Il personale di vendita è coinvolto in questo compito, dice. Purtroppo, secondo il capo, spesso mancano di formazione continua: «Durante il giorno, una commessa lavora. Deve assentarsi dal lavoro per frequentare un corso.

«E' facile acquistare tutto ciò che viene offerto...»

Non possiamo mandare quattro o cinque persone allo stesso tempo. Quindi sarebbero quasi costretti a frequentare i corsi serali. (...) Se non sono persone realmente interessate ai prodotti, la cosa è complicata».

100 % artigianale

Per far sapere ai suoi clienti che è un artigiano al 100 % e non usa additivi, Alphonse Pellet sta considerando diverse soluzioni. «Ho anche intenzione di fare pani con un tempo di riposo di 48 ore, contro le 15–20 ore di oggi. (...) Se siamo panettieri, dovremmo divertirci a usare le nostre conoscenze per produrre cose buone!» Johann Ruppen/ce/ap

facebook.com/boulangeriepatisseriepellet

Ben 145 anni d'attività

La Panetteria Alphonse Pellet SA di Uvrier (VS) è un'impresa familiare che è sempre passata da generazione in generazione dal 1876. Alphonse Pellet è succeduto ai suoi genitori, Henri e Fernande. I suoi figli sono entrati in azienda nel 2017. La figlia Magalie è membro del Consiglio dell'Associazione vallesana dei maestri panettieri-confettieri ed è specialista nel commercio al dettaglio. Il figlio Thierry ha completato il suo apprendistato all'età di 40 anni. Entrambi completano i circa 20 dipendenti dell'azienda, tra cui quattro apprendisti. Ora che Alphonse Pellet ha praticamente interrotto le consegne, si concentra sulle vendite nel suo negozio, oltre che alla sala da tè e sul servizio di catering. L'anno scorso, questi ultimi due pilastri sono stati colpiti dalla pandemia. Questo ha portato a un calo del 30 % delle vendite. Al contrario, le vendite di prodotti da forno e di pasticceria sono aumentate del 20 %.

Pellet

La Panetteria Pellet in Vallese è una panetteria tradizionale.

Promozione delle vendite e pubblicità d'immagine

Nuova campagna dei Re Magi 2022: ordinate l'occorrente per il concorso

La campagna dei Re Magi, gestita con successo dall'Associazione cantonale mastri panettieri-confettieri di Zurigo (ZHBC) dal 2017, sarà lanciata in tutta la Svizzera nel gennaio 2022. Da subito i membri della PCS possono ordinare in esclusiva tutto l'occorrente per il concorso.

PCS

La borsa della corona dei Re Magi, con la corona decorativa e il materiale pubblicitario è disponibile da subito presso Pistor.

Il popolare concorso dei Re Magi con il suo «Re d'oro» sarà ora sostituito dalla nuova campagna abbinata a misure d'accompagnamento sui Social media con target «le famiglie». Il lancio a livello nazionale della fortunata campagna dei Re Magi dell'Associazione cantonale mastri panettieri-confettieri di Zurigo (ZHBC) avverrà nel gennaio 2022.

Storia di successo

La promotrice di questa storia di successo zurighese è Manuela Meier, della Panetteria Meier a Wiesendangen (ZH). «I miei figli hanno sempre voluto una corona grande come quella che ricevevano nei fast food», ricorda il membro di Comitato della ZHBC. Anche i clienti sono d'accordo con lei: la corona decorativa piace e riscontra un grande successo soprattutto fra i bambini. La corona sviluppata appositamente per questa campagna e le borse della corona dei Re Magi sono prodotte dalla ditta Pawi Verpackungen AG e possono essere ordinate da Pistor AG.

Concorso con in palio buoni premio del nostro ramo

L'obiettivo è che i membri della PCS ordinino in esclusiva il pacchetto pubblicitario per promuovere le loro vendite (vedere riquadro) e approfittino del concorso che mette in palio 88 buoni premio del nostro ramo d'attività del valore totale di 5500 CHF. Il primo premio è un «evento in panetteria con colazione» per dieci persone presso la Scuola professionale Richemont del valore di 1000 CHF. Ci sono inoltre in palio buoni «golosi» del panettiere-confettiere artigianale di un valore compreso tra 30 e 500 CHF. A partire dal 1° gennaio 2022, i clienti che acquistano una corona dei Re Magi in una delle panetterie-confetterie partecipanti riceveranno anche la cartolina del concorso.

Misure sui Social media

Sui canali dei social media della PCS – Facebook, Instagram, LinkedIn e TikTok – verranno pubblicati dei contributi sulla campagna dei Re Magi nel periodo compreso tra Natale e fine gennaio, ossia quando avverrà l'estrazione dei premi. Le panetterie-confetterie partecipanti al concorso sono anch'esse invitate a postare e condividere. Riceveranno per esempio un fotogramma con una corona da integrare nei loro profili Facebook.

Sito web trilingue

Il sito web della campagna sarà in tedesco, francese e italiano. Conterrà informazioni sul concorso e sulla corona dei Re Magi, compreso un film d'animazione sulla produzione di questo dolce tradizionale. L'attore del film è Roman Meier, il figlio maggiore di Manuela Meier e apprendista panettiere-pasticcere-confettiere che attualmente sta preparando gli esami di fine tirocinio. La mappa della Svizzera online dove figureranno le panetterie-confetterie partecipanti al concorso costituirà un particolare valore aggiunto.

Marketing PCS

Ordinate ora tutto l'occorrente!

Le borse della corona dei Re Magi (tre misure) con la corona decorativa e le cartoline del concorso sono disponibili da Pistor AG.
Sono inoltre disponibili un pacchetto pubblicitario piccolo e grande con manifesti, borse pubblicitarie, flyer, stand da tavolo e urna per il concorso.
Ordinazione da Pistor AG su www.pistor.ch/trois-rois entro il 15. 11. 2021. (Questo è l'unico modo per garantire l'inserimento delle panetterie-confetterie partecipanti al concorso sulla mappa della Svizzera online. Ordinazioni successive possibili fino ad esaurimento scorte). Consegna: da novembre 2021.