

Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane – SMPPC

Pomeriggio ricco di trattande

Sabato scorso si sono tenute nello stesso pomeriggio due annuali assemblee generali presso il Palazzo dei Congressi a Lugano. Quella della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane e quella della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino.



Stefano Spinelli

Nel pieno rispetto delle normative Covid-19, i partecipanti delle due assemblee hanno dovuto mostrare il Certificato Covid prima di poter entrare in sala.

Un pomeriggio ricco di trattande ha accompagnato due assemblee annuali presso il Palazzo dei Congressi a Lugano. Prima quella della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, che ha festeggiato qualche settimana fa a Bellinzona il suo 50° (vedi panissimo n° 18) e a seguire quella della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino.

Prima assemblea

Giuseppe Piffaretti Gran Maestro (GM) della Confraternita ticinese ha aperto con il suo saluto e la sua relazione la prima assemblea del pomeriggio.

Dopo l'approvazione dei conti, tra le trattande più importanti, quella della nomina del nuovo Consiglio dell'Ordine e del Gran Maestro. Per il prossimo quadriennio sono stati eletti all'unanimità: Giuseppe Piffa-

retti (GM), Giovanni Brumana (Cancelliere), Ercole Pellanda (Cerimoniere), Gianandrea De Giovannetti (Tesoriere), Luigi Fontana, Sergio Grassi e Massimo Turuani (Presidente SMPPC). Sono stati nominati anche i due nuovi revisori: Mattia Gorietti e Alessandro Fontana.

I diplomi del Pane Ciabatta (esame 2021), sono stati consegnati nella seconda parte dell'assemblea della SMPPC.

Tra i presenti in sala anche l'On. Norman Gobbi e il Prof. Carlo Gronchi che sono stati insigniti del titolo di «Amici del Buon Pane» a Bellinzona lo scorso 4 settembre.

SMPPC - prima parte

L'assemblea della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) si è tenuta come sempre in due parti. Du-

rante la prima riservata ai soci, sono stati approvati i conti presentati dal nuovo Cassiere Daniel Ricigliano ed evaso le altre trattande.

«... tra le quattordici assemblee a cui ho preso parte, questa è stata sicuramente una delle più belle.»

SMPPC - seconda parte

Diversi gli ospiti che hanno contribuito ad arricchire la seconda parte dell'assemblea della SMPPC come la nuova Direttrice della panvica Patricia Hochstrasser (alla sua prima apparizione in assoluto ad un'assemblea cantonale), accompagnata da Ivan Prest (Consulente panvica del Ticino). Nel suo saluto Patricia

Hochstrasser ha rincuorato i presenti nel voler rendere la Cassa di compensazione più vicina ai membri: «Ho bisogno di un po' di tempo ma sono fiduciosa che insieme ai miei collaboratori riusciremo a risolvere le problematiche del passato».

Poi è seguita la relazione del Presidente Massimo Turuani che ha detto: «La notizia più bella è che in questo ultimo anno, ancora particolarmente falcidiato dalla pandemia, siamo riusciti a non aver nessuna chiusura d'attività dovuta a questo motivo.»

La trattanda successiva ha coinvolto il responsabile della Commissione dell'Istruzione professionale Mattia Gorietti e Daniel Ricigliano (Ispettore aziendale e Rappresentante cantonale nel Comitato centrale PCS). Mattia Gorietti nella sua relazione ha detto di essere sod-

disfatto dei ventidue apprendisti del primo anno: «Numeri davvero incoraggianti per il futuro della nostra professione». Daniel Ricigliano ha ricordato che questo risultato positivo è il frutto di otto anni di lavoro: «Si è entrati più in sintonia con i formatori e le rispettive aziende, molte delle quali hanno ricominciato ad assumere apprendisti».

Tra i presenti in sala anche Urs Röthlin (esperto della panificazione) della Scuola Professionale Richemont di Lucerna.

Premiazione ex-apprendisti

La SMPPC ha avuto il privilegio di premiare e onorare gli apprendisti che hanno terminato con successo la loro formazione. Sei dei dodici giovani presenti alla premiazione (alcuni già all'estero per nuove sfide lavoro-

native), sono stati accompagnati da amici e famigliari. Hanno terminato la loro formazione come Panettiere-Pasticciere: Nicola Cipriani (Al Porto – Tenero), Khwanphee Pagani (La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl – Mendrisio) ed Elena Fantacone (El prestin dal Corda SA – Gordola). Come Pasticciere-Confettiere: Noemi Micotti e Gaya Merizzi (Al Porto – Tenero), Matilda Fry (B.F.B. Food SA – Airolo), Sara Mecic (Dolce Monaco – Losone), Alessia Mascetti e Lorenzo Govetososa (Ricigliano SA – Lugano) e Riccardo Campos Henriques (Eredi Ernesto Mürger SA – Paradiso). Come Panettiere-Pasticciere-Confettiere CFP Feruz Andebrhan (Clinica Luganese Moncucco – Lugano) e Akil Gürkan (Peverelli SA – Bellinzona).

Relatori – Omaggio

Tra gli illustri ospiti della seconda parte i membri hanno avuto il piacere di ascoltare prima la relazione del Direttore SSS'AA e CSIA Roberto Borioli (il quale è anche Docente e professionista della comunicazione interpersonale e d'impresa), poi quella della colonna del giornalismo ticinese all'estero, il reporter, cameramen e fotografo Gianluca Grossi. Entrambe le relazioni hanno catturato l'attenzione di tutti i presenti.

La SMPPC ha voluto inoltre omaggiare Werner Heusser per il suo operato e per l'impegno dimostrato a favore della categoria professionale ticinese.

Al termine

Al termine tutti i presenti hanno potuto apprezzare l'aperitivo pre-

parato dalla Panetteria-Pasticceria Bordoli da Della Sagl di Viganello (nuovo membro) e il pane per la cena preparato dalla Panetteria-Pasticceria Pane Amico di Andrea Priori di Lugano.

Punto di vista

In punta di piedi mi permetto condividere con i lettori che tra le quattordici assemblee a cui ho preso parte, questa è stata sicuramente una delle più belle. Professionalità, puntualità, partecipazione, ospiti illustri, emozioni, cordialità e serenità hanno accompagnato il bellissimo pomeriggio dei Cavalieri del Buon Pane e dei Mastri Panettieri-Pasticciere-Confettieri del Canton Ticino.

Sandra Fogato



Foto ricordo della premiazione degli ex-apprendisti (da sin.): Massimo Turuani (Presidente SMPPC), Mattia Goriotti (Resp. Istruzione professionale), Lorenzo Govetososa, Feruz Andebrhan, Sara Mecic, Noemi Micotti, Elena Fantacone, Daniel Ricigliano (Ispettore aziendale) e Nicola Cipriani.



I relatori della seconda parte dell'assemblea della SMPPC hanno catturato l'attenzione di tutti i presenti: (da sinistra) Roberto Borioli Dir. e Docente SSS'AA e CSIA e il Reporter, cameramen e fotografo Gianluca Grossi (colonna del giornalismo ticinese all'estero).



Ad Alberto Mürger (sin.), Giuseppe Piffaretti (GM), Moreno Bignasca, Gianluigi Marina, Andrea Priori, Giovanni Brumana ed Ercole Pellanda è stato consegnato il diploma «Pane Ciabatta».



La nuova Direttrice della Cassa di compensazione panvica (alla sua prima apparizione in assoluto ad un'assemblea cantonale) con il Consulente per il Ticino Ivan Prest.

Foto: Stefano Spinelli

Sandra Fogato

Coppa del Mondo del Panettone 2021

Panettone – il Re dei lievitati

Dal 5 al 7 novembre presso il Palazzo dei Congressi a Lugano si terrà la seconda Coppa del Mondo del Panettone. La giuria è composta da grandi professionisti ed esperti del settore. Nei tre giorni dedicati al Re dei lievitati, oltre alla competizione è previsto un interessante programma per i visitatori.

Se la prima Coppa del Mondo del Panettone (CMP) tenutasi a Lugano nel 2019 è stato un successo mondiale, la seconda edizione non sarà da meno. Si terrà sempre a Lugano ma presso il Palazzo dei Congressi dal 5 al 7 novembre. Oltre alla competizione è previsto un considerevole ed interessante programma per i visitatori.

L'ideatore della prestigiosa competizione, Giuseppe Piffaretti, afferma: «L'obiettivo di questo progetto non è solo celebrare un prodotto che a partire dalle sue origini è riuscito a superare confini e stagioni per imporsi sulla scena internazionale, ma è soprattutto l'occasione per raccontare e premiare i processi rigorosi che sono alla base della creazione di un prodotto artigianale di alto livello».

Nove Nazioni in gara

Dopo due anni di selezioni in tutto il Mondo, alla finale saranno presenti i maestri pasticceri di nove Nazioni: Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Portogallo, Stati Uniti, Canada, Brasile e Australia.

La prestigiosa giuria

Anche per la seconda edizione la giuria è composta da grandi profes-

sionisti ed esperti del settore, che avrà il compito di esaminare i Panettoni in gara. Ne fanno parte il miglior pasticciere spagnolo Paco Torreblanca e Massimo Ferrante, il vincitore della prima CMP nel 2019.

Panettone tradizionale

I ventidue finalisti del Panettone tradizionale, tra cui tre svizzeri, dovranno presentare sei pezzi da 1 kg realizzati con pasta madre naturale, doppia fermentazione naturale e dalla forma alta.

Panettone al cioccolato

Per la prima volta alla CMP, la giuria dovrà esaminare oltre al Panettone tradizionale anche il Panettone al cioccolato. Dodici i finalisti tra cui quattro svizzeri.

Programma

Oltre alla competizione è stato preparato un ricco programma. Durante i tre giorni i visitatori potranno conoscere meglio la storia e la produzione del Panettone. Si terranno diverse dimostrazioni, degustazioni, e visite agli espositori. Domenica 7 novembre l'ospite d'onore sarà il Maestro Iginio Massari che, in an-

teprima mondiale, tratterà il tema l'«Alta pasticceria» con degustazione del suo Panettone (per poter partecipare bisogna acquistare un biglietto separato).

Info - acquisto biglietto

Sul sito della Coppa del Mondo del Panettone oltre alle informazioni si possono acquistare i biglietti d'entrata, quelli per i laboratori e quello per il Maestro Massari.

Obiettivi

Il Panettone, nato a Milano, è sempre più amato in tutto il mondo e la valorizzazione e la promozione all'estero del Panettone è uno degli obiettivi degli organizzatori dell'evento che coinvolge non solo gli addetti del settore ma anche il grande pubblico.

Sandra Fogato

coppadelmondodelpanettone.ch



Grandi professionisti nella giuria della CMP 2021: Massimo Ferrante (s), vincitore della prima edizione nel 2019 e il miglior pasticciere spagnolo Paco Torreblanca.

I finalisti svizzeri alla CMP 2021

Panettone tradizionale

Panetteria Danesi, Melano (TI)
Panetteria-Pasticceria Allegra 7, Morbio Inferiore (TI)
Panetteria-Pasticceria Peverelli, Bellinzona (TI)

Panettone al cioccolato

Artebianca Sagl, Lugano (TI)
Eredi Ernesto Mùnger SA, Paradiso (TI)
Panetteria Poncini Luca e Co., Maggia (TI)
Lorenzo Turri, Mùnchwilen (TG)

Studiare la nutrizione e l'attività fisica 2021

La pandemia ha sensibilizzato la popolazione

Molti svizzeri hanno scoperto l'arte della cucina durante la pandemia, come mostra un nuovo studio di gfs.bern. Anche la consapevolezza dell'esercizio fisico è aumentata. Il 72% ha saltato le uscite al ristorante durante il blocco pandemico.



AdobeStock, Jess Rodriguez

Durante la pandemia, gli intervistati hanno notato quanto sia importante l'esercizio fisico.

La pandemia e le restrizioni ad essa associate hanno reso la popolazione più consapevole dell'alimentazione e dell'esercizio fisico. La percentuale di coloro che sono interessati a questi temi è aumentata di 9 punti percentuali rispetto al sondaggio dell'anno scorso, scrive gfs.bern in un comunicato stampa. La tendenza al disinteresse osservata dal 2016 al 2020 è stata così interrotta.

L'informazione è aumentata fortemente

Anche l'informazione sull'alimentazione è aumentata fortemente con 11 punti percentuali in più rispetto all'anno precedente. Per quanto riguarda l'esercizio fisico, la cifra è dell'85% (2020: 69%). Il forte aumento indica una maggiore consapevolezza. Le notifiche in relazione alla pandemia, secondo cui le persone in sovrappeso appartengono al gruppo a rischio o che potrebbe esserci una mancanza di esercizio fisico nel lavoro da casa, potrebbero aver contribuito a questo, dichiara gfs.bern.

Durante il blocco

Il 72% degli intervistati ha saltato le uscite al ristorante durante il blocco,

il 48% cucina di più dopo la pandemia. Il 42% ha notato quanto sia importante l'esercizio fisico per il corpo, il 26% fa più sport. Per il 25%, la pandemia ha portato a una dieta più consapevole. I risultati dello studio hanno anche mostrato, secondo gfs.bern, che gli svizzeri hanno le loro abitudini alimentari sotto controllo. La maggioranza non ha mangiato più dolci né ha acquistato peso dopo la pandemia. Inoltre, la maggioranza degli intervistati ha detto di non aver consumato più bevande alcoliche o più cibi malsani del solito.

Misure preventive

La maggiore attenzione ai temi della nutrizione e dell'attività fisica ha rafforzato il bisogno di responsabilità personale. Il ruolo dei consumatori è diventato più centrale. Le misure del governo per proteggere la popolazione dall'obesità non erano sufficienti per la maggioranza. Le restrizioni, tuttavia, sono state chiaramente respinte dagli elettori. Le restrizioni sperimentate dalla popolazione dopo la pandemia avevano apparentemente alimentato atteggiamenti critici verso le politiche restrittive. Sono stati preferiti i con-

cetti liberali. Questi includono programmi di prevenzione (89%), progetti in collaborazione con le imprese (87%), educazione alimentare nelle scuole (84%) e promozione dell'educazione fisica (81%).

Contro la tassa sullo zucchero

Le quattro misure più popolari hanno in comune il fatto che promuovono la consapevolezza dell'alimentazione e dell'esercizio fisico e quindi rafforzano l'azione autore-sponsabile. Il divieto di pubblicità specificamente rivolta ai bambini si è classificato al quinto posto. Un divieto sugli alimenti considerati malsani e una sovrattassa sugli alimenti contenenti zucchero, sale e grassi sono stati ancora chiaramente respinti dagli elettori, nota gfs.bern. Solo 28, quindi il 26%, sarebbero d'accordo.

Questione di responsabilità

Con la maggiore consapevolezza della nutrizione e dell'esercizio fisico, la questione della responsabilità sta diventando sempre più importante. L'affermazione che i consumatori possono contribuire a una dieta equilibrata e a un sufficiente esercizio fisico riceve il più alto con-

senso con 7,9 punti su 10. Seguono la famiglia e gli amici (7,2) e le scuole (7,0). Gli elettori stanno probabilmente pensando qui ai bambini, che possono essere guidati verso uno stile di vita sano attraverso un'educazione precoce. La minore responsabilità è attribuita ai produttori di cibo (5,6), all'industria delle bevande (5,2) e alla politica (4,7).

Tassa ingiusta sullo zucchero

Più di tre quarti degli intervistati pensano che ci siano abbastanza alternative senza zucchero o a ridotto contenuto di zucchero. Secondo lo studio, il 71% rifiuta una tassa sullo zucchero. L'80% ritiene che una tale tassa sia ingiusta perché graverebbe maggiormente sulle persone più povere. Solo il 24% pensa che l'introduzione di una tassa alimentare aggiuntiva avrebbe un'influenza sul consumo.

Il 91% è dell'opinione che l'industria alimentare non dovrebbe aggiungere zucchero «nascosto» ai piatti pronti. L'argomento secondo cui lo zucchero è dannoso per la salute e deve essere limitato dallo Stato è meno diffuso (36%). Qui, gfs.bern nota una differenza tra le regioni linguistiche: una piccola maggioranza del 53% della Svizzera francofona è d'accordo. Nella Svizzera tedesca è solo del 31%.

L'etichettatura degli alimenti sta guadagnando consenso

Nel 2016, il 70% degli intervistati era dell'opinione che l'etichettatura standard degli alimenti sia sufficiente per fornire informazioni sui valori nutrizionali dei prodotti. Negli anni successivi questa quota è crollata e nel 2020 era ancora del 52%. Il valore è salito nuovamente per la prima volta nel 2021 (57%). La codifica a colori è molto popolare. Il 79% sarebbe più o più d'accordo se questo diventasse lo standard legale.

com/cv/sf

Sessione autunnale del Parlamento federale

Le più importanti decisioni per la nostra industria

Al termine della sessione autunnale, il Consiglio nazionale e il Consiglio degli Stati hanno presentato 27 proposte. Questi includono, ad esempio, le controproposte indirette all'iniziativa di correzione e all'iniziativa di donazione di organi o le nuove regole per la pubblicità del tabacco.

Dalla sessione autunnale, le informazioni più importanti che riguardano la nostra industria:

Frode alimentare

Il Consiglio nazionale vuole combattere con più forza le frodi alimentari, per esempio sotto forma di false etichette, documenti falsificati, ingredienti inferiori o metodi di produzione non autorizzati.

«Il governo vuole creare un quadro giuridico appropriato per un'azione mirata contro le frodi alimentari.»

Ha tacitamente adottato una mozione di Mike Egger (UDC/SG). Se anche il Consiglio degli Stati è d'accordo, il Consiglio federale dovrebbe proporre diverse misure nella prossima revisione parziale del diritto alimentare. Il governo è d'accordo con la proposta. Sulla base di un'analisi completa dei fondamenti attuali, vuole creare un «quadro giuridico appropriato per un'azione mirata contro le frodi alimentari».

Zucchero

La produzione di zucchero in Svizzera è sostenuta da misure legali. Il Consiglio nazionale ha inserito nella legge un progetto di legge che prevede un limite minimo di 70 CHF per tonnellata e contributi finanziari ai bieticoltori fino al 2026.

Contratti collettivi di lavoro

Il Consiglio nazionale vuole che le commissioni congiunte dei Contratti collettivi di lavoro che sono state dichiarate di obbligatorietà generale siano obbligate a pubblicare i



AdobeStock, wutzkoh

La Svizzera non dovrebbe introdurre un'aliquota unica dell'IVA.

loro rapporti annuali. Ha approvato una mozione in tal senso con 118 voti favorevoli, 65 contrari e un'astensione. La questione passa al Consiglio degli Stati.

Dichiarazione alimentare

Il cibo prodotto o preparato all'estero dovrebbe essere etichettato con una chiara dichiarazione del paese d'origine. Questa è l'opinione del Consiglio nazionale. Ha adottato una mozione in tal senso Jacques Nicolet (UDC/VD) – contro la volontà del Consiglio federale. Secondo il ministro dell'interno Alain Berset, l'attuale legge svizzera offre sufficienti possibilità per evidenziare l'origine svizzera degli alimenti. La maggioranza del Consiglio nazionale, d'altra parte, vede la necessità di un'azione nella dichiarazione dei prodotti di panetteria, di carne e di vari prodotti lattiero-caseari. La mozione passa ora al Consiglio degli Stati.

Etichetta per il pane

Il Consiglio nazionale chiede al Consiglio federale di modificare la legge per proteggere il pane svizzero. In particolare, il governo dovrebbe introdurre un'etichetta che indichi che il pane in vendita è fatto in Svizzera e con farina svizzera. Con questa considerazione, il Consiglio ha adottato una mozione. La mozione andrà al Consiglio degli Stati.

Turismo degli acquisti

Il Consiglio degli Stati vuole nuove regole sul turismo degli acquisti. Contrariamente alle raccomandazioni del suo comitato consultivo preliminare, ha adottato tre mozioni corrispondenti: una mozione della Commissione delle finanze del Consiglio nazionale (CdF-N), che chiede di ridurre l'importo minimo fino al quale non si deve pagare l'IVA per gli acquisti all'estero, e due iniziative permanenti dei Cantoni Turgovia e San Gallo, che chiedono

di pagare l'IVA svizzera per tutti gli acquisti privati, purché l'IVA estera sia stata recuperata. Poiché il Consiglio nazionale aveva già approvato le iniziative, la palla è ora nel campo del Consiglio federale.

Mozione respinta per un'unica aliquota IVA

In Svizzera non è prevista l'introduzione di un'aliquota IVA standard. Il Consiglio degli Stati ha respinto una mozione in tal senso del Consigliere federale Andrea Caroni (AR) con 27 voti contro 13 e un'astensione. Il Ministro delle finanze Ueli Maurer ha sottolineato che l'introduzione di un tasso uniforme richiederebbe un emendamento costituzionale. Se le merci diventassero più costose, il progetto di legge non sarebbe in grado di ottenere la maggioranza in un referendum, ha sostenuto, proprio nello spirito della nostra industria. La questione è quindi conclusa.

Fondi pensione

Una perizia indipendente deve chiarire se la riforma strutturale del sistema di Previdenza professionale (LPP), entrata in vigore dieci anni fa, debba essere ulteriormente sviluppata e quali misure debbano eventualmente essere adottate. Il Consiglio nazionale ha rinviato tranquillamente il postulato corrispondente di Melanie Mettler (PVL/ZH) al Consiglio federale. Il processo di concentrazione nella previdenza professio-

nale ha subito una notevole accelerazione negli ultimi dieci anni. Allo stesso tempo, il totale del bilancio è aumentato da poco più di 600 miliardi di franchi nel 2011 a più di 1000 miliardi di franchi nel 2019. La situazione è stata ulteriormente aggravata dalle tendenze demografiche e dai bassi tassi d'interesse.

Prodotti del tabacco

Il Parlamento ha approvato una legge sui prodotti del tabacco con

nuovi regolamenti per la pubblicità e la sponsorizzazione.

Trasporto merci

I furgoni utilizzati per il trasporto commerciale di merci non dovrebbero essere integrati nel sistema di prelievo della tassa sul traffico pesante commisurata alle prestazioni (TTPCP). Il Consiglio nazionale ha respinto una mozione corrispondente del Consiglio degli Stati. L'argomento era che l'attuale sistema della TTPCP favorisce i

furgoni per le consegne, sebbene anch'essi generino dei costi. Secondo la maggioranza del Consiglio nazionale, tuttavia, l'attuazione porterebbe a difficili problemi di demarcazione (anche nel nostro settore) e di conseguenza a oneri aggiuntivi non trasparenti per i singoli trasporti. La mozione è stata trattata.

Urs Wellauer,
Direttore PCS/sf

Fondo promozione Pistor



CMP

Il Fondo promozione Pistor sostiene la Coppa del Mondo del Panettone, che si svolgerà a Lugano dal 5 al 7 novembre 2021.

Il Fondo promozione Pistor sostiene i progetti dei clienti del Gruppo Pistor nei settori della panetteria-confetteria, della ristorazione e della cura. Dalla sua istituzione sono pervenute 32 domande, 22 delle quali sono state accolte, 8 respinte e 2 ritirate. Il Consiglio d'amministrazione del Fondo è convinto che questo strumento creerà un

valore aggiunto ai vari settori. Il Fondo promozione Pistor mette a disposizione le risorse necessarie per promuovere idee creative, coraggiose ma anche responsabili.

Pistor/sf

Maggiori informazioni:
pistor.ch/fonds-de-promotion

Svizzera

Spreco alimentare

In Svizzera, ogni anno da due a tre milioni di tonnellate di cibo finiscono nella spazzatura, lo afferma il ricercatore del Politecnico di Zurigo Claudio Beretta.

Dal mondo

Un caffè «amaro»

Secondo IBISWorld, società californiana di analisi dei mercati internazionali, il prezzo mondiale del caffè è salito quest'anno del 21,6%, a 3,65 dollari al kg.

Cambiamento nella gestione della Cassa panvica

A causa delle diverse opinioni riguardanti la Cassa di compensazione panvica, il Consiglio d'amministrazione ha deciso di separarsi da Franziska Schertenleib nella veste di Direttrice, la quale è stata sostituita da Patricia Hochstrasser.

Quest'ultima ha una conoscenza approfondita del settore e un'ampia esperienza ed è stata impiegata nello staff della stessa Cassa di compensazione dall'aprile 2021.



PCS

Patricia Hochstrasser

Sacchetti di carta a favore della prossima generazione



zio del 2022. Striscioni, schede e video (in italiano, francese e tedesco) sono stati e sono tuttora utilizzati nelle fiere ed eventi pubblici in tutta la Svizzera. Ora, Pawi offre anche sacchetti di carta decorati con soggetti che promuovono le nuove leve. Gli artigiani

A metà agosto, l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha lanciato la sua campagna a favore della prossima generazione. Si rivolge ai giovani soprattutto sui Social media. La prima è stata un successo. La prossima partirà all'ini-

panettieri-confettieri potranno effettuare il loro ordine dal 29 novembre alla Pistor: pistonone.ch. Sosteniamo la campagna della prossima generazione PCS!

PCS

bit.ly/BCS-campagne-releve21

Intervista all'unico bibliotecario di lievito madre al mondo

Il «guru della pasta madre»

Karl De Smedt dirige l'unica biblioteca di lievito madre al mondo a St. Vith, in Belgio (vedi riquadro). Ha visitato panettieri di tutto il mondo e fornisce informazioni sulla sua passione per il lievito madre.



Foto: Puratos

Il panettiere-pasticcere-cioccolatiere Karl De Smedt è stato affascinato per anni dalla varietà dei lieviti madre.

Karl De Smedt si definisce «il bibliotecario del lievito madre». Il direttore dell'Accademia del pane di Weinheim, Bernd Kütscher, lo chiama il «guru del lievito madre». «panissimo» ha voluto saperne di più su di lui, sulla sua passione per il lievito madre e sulla biblioteca del lievito madre Puratos a St. Vith (B).

Come è diventato bibliotecario del lievito madre?

All'età di dieci anni, sapevo già che volevo fare il pasticciere. Dopo una formazione come panettiere-pasticciere-cioccolatiere, gelataio e produttore di caramelle e altri dolci, ho lavorato per sei anni in una pasticceria di Bruxelles. Ho avuto l'opportunità di comprare l'azienda, ma

la mia moglie non ha voluto che intraprendessi questa avventura. Così ho iniziato a lavorare per Puratos nel 1994.

«Credo che il lievito madre abbia ritrovato la sua strada nel mondo della panificazione.»

Ho iniziato come panettiere sperimentale. Nel processo, avevo scoperto il primo lievito madre. È stato portato da un collega di San Francisco (USA). Dopo 1 anno e mezzo di test di cottura mi hanno dato l'opportunità di far vedere il lavoro durante le dimostrazioni. Un'allergia

alla farina mi ha fatto cambiare le mie attività alla Puratos. Ho iniziato a dare corsi di formazione al personale e ai clienti. Nel 2008, ho avuto l'opportunità di assumere la gestione di quello che ora si chiama il Centro del gusto del pane. Questo è un luogo dove i panettieri di tutto il mondo vengono per imparare di più sulla fermentazione del lievito madre. Qui nel 2013 abbiamo anche aperto la prima e unica libreria di lievito madre al mondo.

Come potete vedere, la mia vita lavorativa è stata una catena di coincidenze ed eventi che sono semplicemente accaduti.

Quali sono i suoi compiti come bibliotecario di lievito madre?

Rispondendo principalmente a qualsiasi tipo di domanda che ci viene fatta sul lievito madre. Sono diventato il punto di contatto. Penso che sia per questo che mi chiamano il «guru del lievito madre». Il mio lavoro comprende anche la ricerca e la raccolta di diversi tipi di lievito madre per mantenere la biodiversità nella nostra biblioteca.

Partecipo anche a conferenze, congressi e summit e sono membro della giuria di concorsi. Insegno «MasterClass» nei centri di formazione negli USA e a Singapore e sono ancora coinvolto nella formazione di clienti e dipendenti di Puratos. Ogni tanto ricevo richieste da professionisti dei media. Attualmente, sto anche partecipando a

Webinar a causa della situazione del Covid-19. Poi c'è la mia attività sui Social media, @the_sourdough_librarian su Instagram per le persone che vogliono informazioni sul lievito madre e la biblioteca.

Ha visitato e filmato i panettieri con il lievito madre di tutto il mondo. Qual è stato il suo incontro più insolito?

Ho davvero visitato posti fantastici. In Turchia, per esempio, ho scoperto che il lievito madre si fa con le gocce d'acqua che si formano sul grano la mattina presto del primo giorno di primavera. Queste gocce vengono raccolte e utilizzate per fare il lievito madre. Poi ho visitato un panificio di montagna dove il pane viene cotto per quattro ore in un forno a legna. In un esempio in Grecia, il lievito madre è fatto sulla base di una cima contaminata con il basilico. Ho scoperto una pasta acida a base di riso cotto, che viene utilizzata per fare un rotolo morbido con un ripieno di pasta di fagioli rossi. Ho documentato un gran numero di storie con dei video. Questi possono essere trovati sul sito questforsourdough.com.

Il suolo (grano) e l'acqua di una regione hanno qualche relazione con i diversi batteri in un lievito madre?

In biblioteca abbiamo diversi tipi di lievito madre dello stesso paese. Ma non ci sono due lieviti madri uguali. I campi da cui proviene la farina gli conferiscono proprietà diverse. Se il terreno aveva più o meno acqua, la pasta madre sarà più consistente o più liquida. Se ci sono spore di lievito nel panificio dove è stato fatto, questo influenzerà il lievito madre. Oggi possiamo dire che ogni pasta

madre è unica – dipende dagli ingredienti, dal luogo di origine, dal clima, dal panettiere e dal modo in cui viene curata.

Recentemente, la popolazione e i professionisti hanno mostrato più interesse per il lievito madre. Qual è la sua esperienza e cosa si aspetta per il futuro?

Credo che il lievito madre abbia ritrovato la sua strada nel mondo della panificazione. È stato usato per secoli in tutto il mondo per fare il pane. Abbiamo perso di vista questo incredibile ingrediente quando il lievito commerciale è arrivato nel XIX secolo. Negli ultimi 30 anni, il lievito madre è stato gradualmente reintrodotta, soprattutto per il suo effetto sul gusto del pane.

Oggi la gente è consapevole che non si tratta solo di gusto. Diversi studi scientifici recenti dimostrano che il lievito madre ha un effetto positivo sul benessere e sulla salute. I valori nutrizionali del pane con lievito madre sono migliori di quelli del pane fatto con il solo lievito. Questo aiuta i panettieri a posizionare il loro pane ancora meglio agli occhi dei loro clienti. Oggi, oserei dire che il lievito madre è tornato e rimarrà un ingrediente importante del pane.

Quali sono gli errori più comuni quando si ha a che fare con il lievito madre, e come si possono evitare?

Fare il lievito madre è facile. Ha bisogno principalmente di acqua e farina. Ma in tutta questa semplicità si nasconde la complessità. La microbiologia del lievito madre è qualcosa di incredibile. I cambiamenti di temperatura possono creare un sapore diverso, che va dal latte all'ace-



to. E questo può avere un grande impatto sulla mollica, l'odore e il sapore del pane. Come per tutti i prodotti fermentati – che si tratti di formaggio, vino, birra o cioccolato – padroneggiare la fermentazione è la chiave per la qualità del prodotto finale. La cosa più difficile con il lievito madre è darle consistenza nel sapore e nella forza di fermentazione. Per raggiungere questo obiettivo, Puratos offre prodotti di qualità ogni giorno dell'anno, permettendo ai panettieri di concentrarsi sulla produzione del pane senza doversi preoccupare della complessità del lievito madre.

Quali altri consigli importanti può dare ai professionisti?

I panettieri possono registrare il loro lievito madre sul mio sito web questforsourdough.com. In questo modo so che esiste – e forse troverà un posto nella biblioteca del lievito madre in futuro. Su questo sito si può anche vedere nei video come si fa il lievito madre, come si misura la sua acidità e come rinfrescarla, ecc.

Che consigli ha per i panettieri che non sono sicuri se lavorare con il lievito madre?

Se si guarda alla storia dell'umanità, la fermentazione era già usata dai Romani. Interi imperi sono stati costruiti sulla base del pane. I soldati venivano pagati con il pane. Il pane è sempre stato un alimento base negli ultimi 5000 anni e lo sarà anche nei prossimi 5000.

La fermentazione non è una novità. Ma si è persa con l'industrializzazione. Le scuole professionali insegnano ancora come fare la massima quantità di pane nel minor

tempo possibile. Il problema è che gli esseri umani, a differenza delle mucche o delle capre, non possono digerire il grano. Dobbiamo mangiare cibo fermentato, perché questo sostituisce parte della digestione.

La bellezza della fermentazione è che il panettiere diventa ogni giorno uno specialista della fermentazione. Nella produzione della birra o del vino, la fermentazione avviene solo una o poche volte all'anno. Il livello più alto di fermentazione è la cura del lievito madre.

Cosa pensa che manchi ai migliori panettieri per ottenere lo stesso riconoscimento dei migliori chef?

Uno chef in cucina non si limita. In panetteria, mantenere la tradizione è una buona cosa, ma a mio parere è il nostro più grande ostacolo. Dovremmo imparare dal passato per prendere le decisioni buone o giuste per il futuro. Abbiamo bisogno di persone che vogliono fare cose folli, sperimentare tecniche, come hanno fatto altri nel mondo culinario. Abbiamo bisogno di un'evoluzione all'interno della panetteria e dobbiamo perdere la paura dell'innovazione.

Quando si lavora per un'azienda più grande come Puratos, la cui influenza sul mondo della panificazione è grande, è più facile fare dei cambiamenti. Promuovendo il pane con il lievito madre e il suo valore salutare in tutto il mondo, l'immagine del pane sta cambiando in modo positivo. Tutti i panettieri ne beneficeranno. Essere in grado di assistere a questo cambiamento mi rende incredibilmente felice.

Intervista:

Richemont Club / Christof Erne / ap

La biblioteca del lievito madre

Nella biblioteca del lievito madre di Puratos a St. Vith, in Belgio (questforsourdough.com/de e sourdoughlibrary.puratos.com), 134 lieviti madre di 25 paesi sono conservati in dodici grandi frigoriferi. Sono utilizzati per la ricerca e anche come riserva per le panetterie i cui lieviti vengono lì conservati. In collaborazione con il Professor Marco Gobbetti dell'Università di Bari (I), Karl De Smedt ha già analizzato e ricercato oltre 1500 microrganismi. De Smedt pubblica costantemente notizie su Facebook e Instagram @the_sourdough_librarian. Tutte le panetterie e pasticcerie possono registrare il proprio lievito madre e le sue proprietà sul sito web precedente. 2435 lieviti madri sono già lì registrati.