

Premio internazionale

## David Schmid è il primo Campione mondiale

Una splendida prima: il pasticciere argoviese David Schmid, proprietario di La Pâtisserie David Schmid GmbH a Zofingen, è diventato oggi il primo svizzero ad essere nominato «Pasticciere mondiale dell'anno».

L'Unione Internazionale dei Panettieri-Pasticcieri (UIBC) ha presentato i premi per la panetteria e per la pasticceria per la 13° volta oggi alla fiera virtuale iba.connect.

### Carriera straordinaria

Tutto è iniziato con l'apprendistato di panettiere-pasticcere, che David Schmid ha completato nel 2001 come il migliore del Cantone. La storia di successo continua e il giovane professionista vince medaglie d'oro al WorldSkills di San Gallo nel 2003 e alla Coupe d'Europe de la Boulangerie di Nantes (F). Nel 2007, ha ottenuto il miglior esame professionale in Svizzera. Dopo dieci anni alla Scuola Professionale Richemont a Lucerna, è tornato nell'azienda dei suoi genitori a Zunzgen (BL), dove ha gestito il reparto pasticceria e confetteria fino a quando ha assunto la direzione nel 2015. Nello stesso anno ha pubblicato il suo primo libro «Saisonale Kreativen für Konditorei, Confiserie und Bäckerei» che è stato premiato dall'Accademia Gastronomica in Germania come miglior libro 2016 nella categoria «Baken & Patisserie».

➤ Per diventare Campione mondiale di pasticceria, devono essere necessari numerosi requisiti.

Insieme a sua moglie Nicole, David Schmid ha aperto La Patisserie David Schmid GmbH a Zofingen (AG) nel novembre 2020, per la quale i due sono stati premiati con la «Corona del Fornaio» nel giugno 2021. Il titolo di «Pasticciere mondiale dell'anno» è il punto culminante della sua notevole carriera. «È incredibile poter vivere questa esperienza», si rallegra David Sch-



David Schmid – Campione mondiale svizzero di pasticceria dell'anno.

mid, che aggiunge: «È un grandissimo onore per me e sono orgoglioso di tutto quello che ho realizzato negli ultimi anni».

### Faro dell'industria

David Schmid è considerato un faro dell'artigianato svizzero della panetteria-confetteria. Va avanti con determinazione e convince con il suo spirito innovativo e la sua ricchezza di idee.

Non evita di condividere le sue conoscenze e trasmettere le sue idee, e negli ultimi anni ha condotto re-

golarmente workshop e corsi. David Schmid vuole dare ai consumatori

una visione pura dell'arte dolciaria. Cerca qualcosa di speciale e vuole che le sue creazioni siano uniche. Con una gamma piccola ma di alta qualità, evoca un piccolo pezzo di Francia nel cuore di Zofingen e si concentra su ciò che gli riesce particolarmente bene e che è la sua grande passione. Il Presidente della PCS Silvan Hotz è entusiasta: «Sono incredibilmente orgoglioso di David. Se lo è meritato!».

➤ Non evita di condividere le sue conoscenze...

### Numerosi criteri devono essere soddisfatti

Per diventare Campione mondiale di pasticceria, devono essere necessari numerosi requisiti. I punti più importanti: i candidati devono gestire in modo attivo e indipendente una panetteria-pasticceria e aver completato la formazione di pasticciere, pubblicato un articolo e partecipato con successo a dei concorsi. Inoltre, le attività di marketing e le attività innovative devono essere dimostrate.

La PCS si congratula sentitamente con David Schmid e gli augura ancora molti altri successi.

PCS/sf

### Il Presidente della PCS Silvan Hotz nell'UIBC

Al Congresso online dell'Unione internazionale dei Panettieri-Pasticcieri (UIBC) del 28 ottobre scorso, nell'ambito della fiera iba.connect, erano previste le elezioni del nuovo Presidente, del suo Vice e di sei Vicepresidenti dopo la fine del mandato biennale. Silvan Hotz, Presidente dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) di Zugo è stato eletto nel Consiglio di amministrazione dell'UIBC come Direttore finanziario. Günther Körffer (Svezia) rimane al timone come Presidente.

PCS/sf

# Spiegazioni riguardante il materiale da ordinare per il concorso dei Re Magi

## Set del concorso dei Re Magi

I set del concorso dei Re Magi contengono i sacchetti per la torta, in ognuno dei quali c'è una corona e un tagliando del concorso.

Questi set sono disponibili in 3 varianti che corrispondono alle dimensioni della torta dei Re Magi (per 6, 8, 10 persone) e sono offerti in confezioni da 100.



## Pacchetto pubblicitario

Si possono inoltre ordinare anche i seguenti pacchetti pubblicitari in funzione delle necessità:

**Pacchetto pubblicitario piccolo** (500 sacchetti pubblicitari, 5 espositori da tavolo, 1 urna per i tagliandi del concorso, 1 poster A1, 1 poster A2, 150 volantini)

**Pacchetto pubblicitario grande** (1000 sacchetti pubblicitari, 10 espositori da tavolo, 1 urna per i tagliandi del concorso, 2 poster A1, 2 poster A2, 300 volantini)

### Spiegazioni sul materiale

Urn timer per i tagliandi del concorso (1)

I clienti ripongono qui i tagliandi del concorso compilati.

Poster formato A1 / A2 (2)

Da esporre all'interno e all'esterno del negozio.

Espositore da tavolo (3)

Da mettere sui tavoli del tea-room.

Sacchetti pubblicitari (4)

Questi possono essere utilizzati per mettervi altri prodotti (per esempio, kifer, ecc.) nel periodo che precede il lancio del concorso e servono a pubblicizzare il concorso dei Re Magi.

Volantino (5)

Per pubblicizzare ulteriormente il concorso dei Re Magi (non si tratta del tagliando del concorso).





Nuova campagna dei Re Magi

## Sostenete attivamente la pubblicità nazionale!

La PCS si sta preparando ad una nuova campagna di tendenza dei «Re Magi» per il 2022. Si basa su quella dell'Associazione cantonale di Zurigo. «Una delle migliori campagne che abbiamo mai avuto» afferma il Presidente cantonale Peter Lyner. «Se il panettiere-confettiere non è convinto, i clienti con la corona lo sono sicuramente!»

In primavera, il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha deciso di lanciare nel 2022 una nuova campagna dei Re Magi, che dal 2017 si svolge già con successo nel Canton Zurigo. In intensa collaborazione con Pawi e Pistor, la PCS ha negoziato un pacchetto attraente per i membri. Tuttavia, questa campagna pubblicitaria nazionale è efficace solo se vi partecipa il maggior numero possibile di membri della PCS. In questo modo, i panettieri-confettieri commerciali possono distinguersi dalla forte concorrenza dei grandi distributori e Co.

### Offerta esclusiva

L'offerta esclusiva per i clienti dei nostri membri comprende una borsa dei Re Magi con una corona decorativa di classe e un concorso attraente. Questa è una campagna pubblicitaria nazionale. Le richieste individua-

li non possono quindi essere prese in considerazione.

### Sacchetti pubblicitari

La campagna non si limita al giorno di vendita, il 6 gennaio. Il pacchetto per i nostri membri include anche una borsa «Weggli». L'obiettivo è che le panetterie-confetterie pubblicizzino attivamente le esclusive corone dei Re Magi con il concorso con qualche giorno d'anticipo. Questa è un'ottima occasione per mettere l'artigianato in primo piano e per distinguersi dalla grande distribuzione. Questa opportunità deve essere colta! In questo modo, si possono generare ulteriori benefici per la propria azienda e per l'intero settore commerciale.

### Sacchetto del concorso

Ogni cliente che compra una corona dei Re Magi di questo tipo deve necessariamente ricevere un sacchetto



La campagna non si limita al giorno di vendita del 6 gennaio.

per il concorso. Se questo non accade, nel peggiore dei casi il cliente può presentare un reclamo contro un'azienda. Per evitare questo, la PCS, insieme a Pawi e Pistor, ha preso delle precauzioni e ha messo il volantino del concorso proprio nella borsa dei Re Magi.

I membri della PCS possono effettuare i loro ordini fino al 15 novembre: [swissbaker.ch/koenig](https://swissbaker.ch/koenig).

PCS/sf

Sulla pagina a fianco trovate le informazioni per il vostro ordine.

## Resoconto della 9ª edizione di Swiss Bakery Trophy

L'evento nazionale della panetteria-pasticceria-confetteria Swiss Bakery Trophy (SBT) ha finalmente potuto aver luogo lo scorso fine settimana a Bulle presso il Salon Suisse des Goûts et Terroirs (SSGT). La 9ª edizione era stata rimandata nell'autunno 2020 a causa delle misure pandemiche.

### Canton Ticino

Gli esperti esaminatori hanno valutato ben 43 prodotti realizzati dagli abili professionisti ticinesi e assegnato 18 medaglie: 4 oro, 3 argento e 11 bronzo. La Confiserie Al Porto di Tenero è stata premiata con il titolo di «Campione cantonale».

### Campione Swiss Bakery Trophy

Il titolo di Campione Swiss Bakery Trophy 2022-2023 è stato assegnato a Chocolats Kaufmann di Buchs (AG). L'ambito premio viene assegnato alla migliore media di cinque prodotti.

### Altri premi

Sono stati assegnati diversi altri premi, il cui elenco può essere consultato direttamente sui siti:

Sandra Fogato

[swissbakerytrophy.ch](https://swissbakerytrophy.ch)

[swissbaker.ch](https://swissbaker.ch)

Immagini SBT a pagina 28 e 29



A SBT presenti anche i Cavalieri del Buon Pane: Sergio Grassi (in primo piano) con Giuseppe Piffaretti (d), Bernard Pignat e Giovanni Brumana.

Federazione mugnai svizzeri (FMS)

## Il cattivo raccolto del 2021 porta all'aumento dei prezzi

Il cattivo raccolto di cereali panificabili del 2021 provoca delle conseguenze. La bassa quantità di cereali e l'inferiore qualità provocano un aumento dei costi per l'industria molitoria, «che si traduce in un aumento dei prezzi anche nei punti vendita di prodotti da forno», scrive l'associazione mantello dei mugnai svizzeri nel suo comunicato stampa.

L'organizzazione del settore swiss granum ha completato i rilevamenti del raccolto di cereali panificabili del 2021. Suppone che quest'anno i mulini avranno più del 30% in meno di grano panificabile disponibile e che questo grano sarà anche di qualità inferiore che in anni normali. L'organizzazione ombrello dei mugnai svizzeri FMS condivide questa valutazione.

Il raccolto di quest'anno è stato fortemente influenzato dal tempo eccezionale avuto in primavera, in estate e dalla grandinata. Swiss granum stima la quantità di grano svizzero panificabile del raccolto 2021 a circa 304'000 t (anno precedente 439'000 t; diminuzione del -31%).

A causa delle condizioni climatiche e del raccolto in parte molto tardivo, c'è stato un germogliamento diffuso (germinazione del grano), che ha avuto un impatto negativo sulla qualità. I parametri di qualità del raccolto di quest'anno sono tutti ben al di sotto della media degli ultimi 5 anni. Il complesso proteico è debole, i numeri di caduta – e di conseguenza l'amilogramma nella farina – e i pesi in ettolitri sono bassi.

I mugnai svizzeri sono quindi confrontati con diverse difficoltà e di costo allo stesso tempo:

### Aumento dei prezzi delle materie prime

I prezzi del grano panificabile sono già aumentati fortemente nelle ultime settimane, soprattutto in Svizzera (ma anche sui mercati internazionali). A causa dell'insufficiente disponibilità (anche insieme alle scorte degli anni precedenti) e della debole qualità del grano svizzero del raccolto 2021, i mulini dipendono anche da maggiori importazioni. I prezzi medi sulla borsa internazionale MATIF sono aumentati del 35% dall'inizio

di luglio 2021. Inoltre, quest'anno è necessario importare grano particolarmente pregiato per compensare la debole qualità del raccolto svizzero. Questi lotti di grano di alta qualità sono attualmente rari e molto richiesti in tutto il mondo. I supplementi di qualità su tali lotti risultano di conseguenza alti.

» **Swiss granum**  
suppone che quest'anno i mulini avranno più del 30% in meno di grano disponibile.

Inoltre, c'è l'incerta disponibilità di materie prime in varie zone. I periodi di approvvigionamento sono più lunghi e il rischio di un vuoto di approvvigionamento per le singole specialità è maggiore del solito. «Le cartiere dovranno compensare questo con una gestione delle posizioni più cauta per mantenere i rischi per i clienti il più basso possibile», sottolinea la FMS.

■ **Produzione di farina inferiore:** secondo le indagini qualitative disponibili, il peso medio in ettolitri dell'intero raccolto svizzero sarà probabilmente inferiore di ben quattro punti rispetto all'anno scorso. Questo significa una resa in farina inferiore di circa il 2% quando il grano viene macinato. In altre parole quest'anno il mugnaio deve macinare circa 3,5 kg di grano in più per produrre 100 kg di farina che in un anno normale. Oltre al fatto che la sua materia prima sta diventando più costosa, deve anche comprarne di più per poter produrre la stessa quantità di farina.

■ **Misure di compensazione della qualità:** Un altro fattore di costo

sono le misure di compensazione della qualità che sono necessarie quest'anno per aumentare la qualità della farina. La scarsa qualità del grano non può essere compensata a sufficienza nemmeno con il grano importato, ed è per questo che il mugnaio deve prendere misure aggiuntive. Per esempio, il contenuto di glutine umido, che è particolarmente importante per il processo di cottura, è notevolmente inferiore quest'anno rispetto agli anni precedenti e chiaramente al di sotto dei requisiti di una farina normale. Pertanto, sarà necessaria l'aggiunta di glutine secco.

A causa della maggiore domanda e anche della più scarsa disponibilità, anche i prezzi sono aumentati bruscamente. Entrambi i fattori portano quindi a ulteriori costi aggiuntivi.

■ **Ulteriori aumenti dei costi:** infine, ma non meno importante, sono aumentati anche i costi generali, come in altri settori manifatturieri. Questi includono, per esempio, i costi dell'energia che hanno un impatto significativo sulla produzione di farina. Partiamo dal presupposto

che, calcolato sul prezzo normale della farina, l'aumento del costo dovuto ai soli costi energetici più elevati può rappresentare fino a mezzo punto percentuale del prezzo di costo. Inoltre, ci sono altri segmenti in cui i costi sono aumentati, come i materiali di imballaggio.

### Conclusione

In base alle informazioni di cui disponiamo oggi e agli attuali prezzi delle materie prime, l'aumento dei costi imputato rispetto all'anno scorso per un mulino svizzero medio è tra il 10 e il 12%.

Ogni mulino deve calcolare l'aumento effettivo dei costi per se stesso individualmente. Tuttavia, l'industria molitoria non sarà in grado di compensare un tale aumento dei costi aumentando l'efficienza e tagliando ulteriormente i margini. È quindi probabile che l'aumento dei costi a livello di macinazione si ripercuota anche sulla catena del valore successiva, con conseguenti aumenti dei prezzi dei prodotti di panetteria.

com/cv/sf

### Preventivo PCS e Richemont

Il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha approvato i seguenti preventivi per il 2022:

- PCS: il preventivo prevede una maggiore entrata di 26'600 CHF (2021: 54'900 CHF).
- Scuola Professionale Richemont: il Comitato centrale, che è anche il Consiglio di amministrazione della Scuola Professionale Richemont, ha anche approvato il preventivo 2022 della Fondazione e prestazioni di servizi (Dienstleistungs AG). Il preventivo consolidato presenta un utile di 5'000 CHF.
- Fondazione di soccorso: il preventivo è stato approvato con una presumibile maggiore entrata di 14'800 CHF.
- Fondo pubblicitario: il Comitato centrale ha anche approvato il regolamento per il Fondo pubblicitario.

PCS/sf



Aumento dei prezzi fino al 15 %

## Controllare i prezzi e adattarli se necessario

I costi per i panettieri-confettieri commerciali aumentano senza freni. Le spese per le materie prime, l'imballaggio, l'energia, le spese per le carte di credito e di debito, ecc. mostrano un aumento fino al 15%.

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri raccomanda ai suoi membri di analizzare i prezzi e, se necessario, di adeguarli.

Dall'inizio dell'anno, i prezzi del mercato mondiale del cibo, delle materie prime e dell'energia sono aumentati costantemente. Questo fatto, così come il preoccupante scarso raccolto (anche di grano) dovuto al tempo catastrofico di questa primavera ed estate, sono ulteriori cause del notevole aumento dei costi nel nostro settore.

Se, in che misura e come un adeguamento dei prezzi debba essere effettuato nelle panetterie-confetterie commerciali è a discrezione di ogni singolo membro. Un calcolo dei prezzi basato sulle diverse disponibilità e sugli aumenti di prezzo è urgentemente necessario per l'intera gamma di prodotti.

La PCS ha quasi 1400 membri, dalle grandi alle piccole imprese. La varietà è grande: panetteria, confetteria, cioccolateria. Ci sono imprese con ristorazione/café, con cibo. Per alcuni, la quota di fatturato delle consegne è molto alta, per altri marginale. Diversi membri hanno già



Un adeguamento dei prezzi è a discrezione di ogni singolo membro della PCS.

aumentato i loro prezzi, altri non lo hanno ancora fatto e alcuni vogliono farlo in futuro.

### Diversa situazione

La situazione sulla pandemia è altrettanto varia tra i nostri membri. Mentre alcuni si lamentano o si sono lamentati delle massicce perdi-

te di fatturato, altri sono felici per il motivo opposto.

### Aumento delle esigenze dei clienti

Negli ultimi anni, molte aziende hanno adattato la loro produzione alle crescenti esigenze dei consumatori. Allo stesso modo, si presta

molta più attenzione alla sostenibilità. La produzione del pane, per esempio, è diventata più complessa e richiede molto più conoscenza nella teoria e nella pratica (regionalità, lungo riposo della pasta, lievito madre, ecc.) Anche le vendite e la consulenza sono state intensificate negli ultimi anni.

PCS/sf

## Eventi informativi Vendita 2022+

Gli eventi informativi settoriali Vendita 2022+ sono stati lanciati alla fine di ottobre ad Aarau. Nella Svizzera tedesca tutti gli eventi, tranne uno, possono essere organizzati entro quest'anno. Dalla primavera del 2022 inizieranno gli eventi informativi in Romandia e in Ticino. «Speriamo che vi partecipi il maggior numero possibile di formatori», ha sottolineato Lisa Frunz, responsabile del commercio al dettaglio. Le formatrici iscritte sono state informate e invitate a prepararsi in anticipo con l'Infobus 2 sul sito web della Formazione Commercio al dettaglio Svizzera (BDS).



– Media digitali: [bds-fcs.ch/it/Media-digitali](https://bds-fcs.ch/it/Media-digitali).

Lisa Frunz e il suo team stanno lavorando duramente per garantire

che il settore della panetteria-confetteria abbia più spazio per i colloqui di consulenza QV.

PCS/sf

### Astenzione dal voto

Il CC dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha deciso di non votare nel prossimo referendum sulla legge Covid-19. Al CC manca soprattutto un chiaro scenario di uscita dalle attuali restrizioni del Coronavirus. A seconda della situazione epidemiologica, il Consiglio federale dovrebbe fin d'ora stabilire, sulla base di criteri chiari, la sicurezza di pianificazione per un eventuale abbandono, in modo che la popolazione e l'economia abbiano una prospettiva. Il voto avrà luogo il 28 novembre. PCS

38 anni al servizio dei Panettieri-Confettieri

# Da panettiere-pasticciere artigianale a Specialista GQ, igiene e sicurezza sul lavoro

Alla fine di ottobre, Daniel Jakob, Specialista della garanzia di qualità (GQ), dell'igiene e della sicurezza sul lavoro alla PCS, è andato in pensione dopo 38 anni di servizio presso l'associazione.



Passaggio di consegne: Daniel Jakob (d) ha lasciato il suo posto a Benjamin Horand.

Il 1° maggio 1983, Daniel Jakob, in possesso di un Attestato federale di capacità di panetterie-pasticciere, ha iniziato a lavorare presso la vecchia sede della Scuola Professionale Richemont a Lucerna. Dal 1986 è stato impiegato nel servizio di consulenza e nel 1993 ha assunto un altro ruolo di responsabilità quale Capo laboratorio. Con in tasca il diploma CFSL (Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro), si è poi trasferito nel 2002 alla sede dell'allora Associazione svizzera mastri panettieri-pasticcieri (ASMPP) a Berna.

## Impegno per una buona sicurezza sul lavoro e igiene

Nel corso della sua carriera, Daniel Jakob ha avuto un'influenza significativa sulle Direttive per una buona

prassi procedurale (DBPP), sulla soluzione industriale per la sicurezza e la salute sul lavoro (MSSL) e sul loro sviluppo continuo.

» E' sempre stato pronto a supportare i membri dell'associazione in caso di rapporti d'ispezione sgraditi.

Anche se l'introduzione di queste linee guida era basata su principi legali, Daniel Jakob ha spesso affrontato le critiche dell'industria con le sue «tigri di carta».

Nel corso della sua carriera professionale, ha formato centinaia di

addetti alla sicurezza (SiBe) e utenti della linea guida DBPP. E' sempre stato pronto a supportare i membri dell'associazione in caso di rapporti d'ispezione sgraditi da parte degli organi competenti. Ha condiviso le sue conoscenze come relatore, anche a Gastro Zürich, e come autore competente di molti articoli per «panissimo». Ha anche risposto a molte domande dei media in modo fondato.

## Rappresentante del settore

Nel giugno 2006, Daniel Jakob ha persino rappresentato il nostro settore nel programma radiofonico Espresso (Radio SRF) e ha risposto alle domande degli ascoltatori sui Gipfel secchi e sui pani sottopeso.

A settembre, Daniel Jakob ha condotto l'ultima riunione CFSL e

il Presidente della Commissione Franz Willi gli ha dato la giusta onorificenza.

## Lavorare ancora per il settore

Da inizio novembre il suo successore (Benjamin Horand) ha preso le redini. Tuttavia, Daniel Jakob continuerà ad essere responsabile della realizzazione del calendario del gusto e rimarrà a disposizione per rispondere alle domande a beneficio del settore.

Benjamin Horand, Specialista MSSL/DBPP della PCS/sf

**PS: la soluzione industriale MSSL per i commercianti della panetteria, pasticceria e confetteria è stata ricertificata, ed è valida fino alla fine del 2026.**



## Approfondimento

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

### Far sentire la nostra professione in questo mondo globalizzato

È un grande piacere poter iniziare la mia sezione «Approfondimento» con questa notizia molto gratificante: il pasticciere di Zofingen è stato nominato Pasticciere mondiale! Che grande onore per la nostra categoria professionale, per la Svizzera! Mi congratulo con David Schmid e sua moglie Nicole per questo meritato premio. Il vincitore di quest'anno della «Corona del Fornaio» è il faro della nostra professione! Rappresentano innumerevoli giovani professionisti che seguono il loro percorso con passione e competenza. Il nostro futuro è in loro!

#### Nel Comitato dell'Unione internazionale

La settimana scorsa sono stato eletto nel Comitato dell'Unione internazionale dei Panettieri-Pasticcieri (UIBC). Non vedo l'ora di affrontare la nuova sfida e voglio far sentire la nostra professione svizzera in questo mondo globalizzato e inserire la Scuola Professionale

Richemont in questo Comitato.

#### Eventi importanti

Lo scorso fine settimana si è svolto a Bulle lo Swiss Bakery Trophy. Un grande evento di valore con un richiamo a livello nazionale. E il prossimo grande evento è già dietro l'angolo: questo fine settimana si svolgerà a Lugano la Coppa del Mondo del Panettone. Eventi che contribuiscono significativamente all'immagine positiva del nostro settore commerciale. Un sentito ringraziamento a tutti coloro che lavorano dietro le quinte con grande impegno!

#### Cambio di gestione della panvica

Purtroppo, una decisione meno piacevole ha dovuto essere presa nelle ultime settimane: a causa di divergenze di opinione sull'orientamento della Cassa di compensazione panvica, il Consiglio d'ammini-

strazione della panvica si è separato dalla Direttrice Franziska Schertenleib. Patricia Hochstrasser è già stata nominata come suo successore. Ha una conoscenza approfondita ed ha già lavorato nello staff della stessa panvica nell'aprile 2021. Al momento, stiamo lavorando senza sosta per chiarire tutte le questioni in sospeso. Guardiamo al futuro con fiducia! Tuttavia, chiedo a tutti di avere pazienza, perché ci vuole tempo per recuperare. Terremo informati i nostri assicurati.

#### Carte di credito

Infine, un'importante richiesta da parte mia e dei miei colleghi del Comitato centrale alle nostre piccole e medie imprese: Pistor, insieme ai fornitori di carte di credito Six Payment Services AG e Concardis Schweiz AG, offre ai membri della PCS un esclusivo pacchetto di carte di credito con condizioni esclusive e vantaggiose.



Non molti imprenditori si sono ancora iscritti e stanno quindi pagando commissioni troppo alte per le carte. Contattate Pistor o le società di carte di credito! Negoziatelo e approfittate di questa offerta!

Il vostro Presidente Silvan Hotz

**PS. Scrivetemi se avete delle domande o dei suggerimenti!**  
[panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch)



### Visibilità dell'origine dei prodotti

L'Associazione Pane svizzero (APS) ha lanciato ad agosto il marchio Pane svizzero che ha lo scopo di contribuire a una maggiore trasparenza nel commercio del pane, creando valore aggiunto per i consumatori, come per le panetterie-confetterie e le imprese del settore.

Brevi e divertenti spot radiofonici sono stati programmati fino a giugno 2022 su Radio Pilatus, FM1 e le stazioni di Radio Energy (Basilea, Berna e Zurigo) e si concentrano sulla diversità, il valore aggiunto e le delizie culinarie del pane svizzero. In questo modo l'APS stuzzica l'appetito delle persone e porta il marchio nella vita quotidiana della popolazione. La campagna sarà accompagnata da una sponsorizzazione radiofonica su SRF e da misure digitali.

L'uso del marchio Pane svizzero può essere richiesto sul sito web: [schweizerbrot.ch/markenlogo](https://schweizerbrot.ch/markenlogo). L'APS esaminerà quindi la domanda e concederà l'autorizzazione per l'uso del marchio in modo tempestivo.

com/sf

Buona grappa – cattiva grappa

## Qualità invece di scadente acquavite importata

Il concorso «Pralina con frutti selvatici» si svolge alla fine di gennaio (vedi riquadro). E' bene sapere cos'è una buona grappa. L'esperto sensoriale alimentare e Ambassadeur du pain et du chocolat Patrick Zbinden se ne intende:

La base per un'acquavite di buona qualità è la materia prima appena raccolta, sana e matura. Se per la distillazione si usa frutta acerba, troppo matura o marcia, bacche o frutta in eccesso o vinacce marce dalla vinificazione o dalla produzione di sidro, il risultato finale è una grappa difettosa. Spesso, i difetti della grappa

«Spesso, i difetti della grappa sono causati dalla fermentazione impropria della materia prima.»

pa sono causati dalla fermentazione impropria della materia prima. Oltre all'acido lattico e all'acido butirrico, questo include anche l'acido acetico, per esempio, che può essere percepito alla fine come un odore di aceto nel distillato. Inoltre, dall'acido acetico può formarsi un indesiderabile estere (etilico acido), che può essere rilevato nel distillato sotto forma di solvente per unghie o colla (cimentite). L'acquavite di qualità ineccepibile consiste in una grande proporzione di etanolo e di estere della frutta, con il minimo o la minima quantità possibile di prelavaggio prodotto all'inizio del processo di distillazione. Inoltre, non ci dovrebbe essere, o solo una concentrazione molto bassa di quella scia, che si forma verso la fine del processo di distillazione.

### Le caratteristiche di qualità più importanti

Un'importante caratteristica qualitativa dei distillati (mono varietà) sulla base di frutti (selvatici), bacche e altre materie prime è il loro aroma tipico della specie, che spesso può essere valutato solo da specialisti formati. I distillati che sono anche



Patrick Zbinden afferma che un'importante caratteristica qualitativa dei distillati è il loro tipico aroma e che spesso può essere valutato solo da specialisti formati.

conservati in botti di legno hanno anche aromi di barrique tostati, legnosi e speziati. Distillati pieni di carattere sono spesso prodotti quando sono distillati da varietà autoctone di ciliegia, prugna, pera e mela.

### Contributo alla protezione dell'ambiente

Il piacere di queste specialità di acquavite è di solito anche un contributo alla protezione della biodiversità,

perché i distillati specifici della varietà assicurano la sopravvivenza di frutti e varietà di frutta tipici e storici della regione. Se la grappa è fatta con frutti e bacche che provengono da una produzione controllata di alto fusto, l'acquisto di tali distillati non solo sostiene la protezione del paesaggio, ma assicura allo stesso tempo il sostentamento di varie specie animali e vegetali. Inoltre, le aziende agricole sono incoraggiate a

continuare a curare e coltivare i loro alberi ad alto fusto. Se i distillati che hanno vinto premi in concorsi internazionali e nazionali sono effettivamente in bottiglia, tali distillati sono di solito di buona qualità e raccomandabili. Indipendentemente dal fatto che abbiano vinto premi o meno: purtroppo, la denominazione «acquavite nobile» non è garanzia di qualità.

Patrick Zbinden / ap

### Informazioni sul concorso «Pralina con frutti selvatici»:

- Libera scelta della forma, dimensione e tipo delle praline.
- I distillati utilizzati sono stati prodotti esclusivamente con materie prime svizzere.
- La pralina ha un legame regionale e viene prodotta in modo sostenibile.
- Con un racconto, esporre le origini della creazione e del suo nome.

**Annunciarsi entro il 1° dicembre:** [swissbaker.ch/praline](https://www.swissbaker.ch/praline)