

2° Coppa del Mondo del Panettone (CMP) a Lugano

Il miglior Panettone al cioccolato al mondo è svizzero

Luca Poncini di Maggia (TI) vince la Coppa del Mondo del Panettone 2021 a Lugano con il Panettone al cioccolato. L'Italia trionfa con Salvatore Tortora (NA) con il Panettone tradizionale.



Luca Poncini Campione del mondo 2021 per il Panettone al cioccolato.

Luca Poncini della Panetteria-Pasticceria Poncini e Co. a Maggia è salito nuovamente sul podio ma questa volta sul gradino più alto con il Panettone al cioccolato (nel 2019 alla CMP si era classificato al terzo posto con il Panettone tradizionale). Dopo pochi istanti dall'annuncio ha detto a «panissimo»: «Sono incredulo... la mia vittoria è una bellissima sorpresa!»

«Sono incredulo... la mia vittoria è una bellissima sorpresa!»

Luca Poncini

Al secondo posto si è classificato Giuseppe Mascolo di Visciano (I) e al terzo Stefano Ferrante di Campomorrone (I). Quest'ultimo, figlio di Massimo Ferrante Campione del Mondo CMP 2019, ha dimostrato la sua abilità e passione per il dolce natalizio per eccellenza.

Panettone tradizionale

Per il Panettone tradizionale l'Italia ha battuto tutte le altre nazioni. Al primo posto si è classificato Salvatore Tortora di Casamarciano, seguito da Fiorenzo Ascolese di Salerno e Massimiliano Lunardi di Quarrata. Salvatore Tortora ha riferito a panissimo che dopo aver sentito annunciare il suo nome: «Si è fermato il cuore... perché il titolo di Campione del Mondo lo desiderano tutti i pasticceri... ci vogliono molti anni di sacrificio nel lavoro e tanti anni di studio. Io devo tutto al Maestro Iginio Massari.»

I Maestri Pasticcieri

Grandi Maestri della Pasticceria come Iginio Massari (I) e Paco Tor-

reblanca (ES) con altrettanti illustri professionisti provenienti da tutto il mondo si sono ritrovati insieme per onorare il Re dei lievitati, il Panettone. Due giurie internazionali composte da emeriti membri hanno avuto l'arduo compito di valutare i Panettoni tradizionali e i Panettoni al cioccolato (la novità di questa edizione).

Maestro del Panettone 2021

Durante la cerimonia di premiazione è stato assegnato anche il Premio «Maestro del Panettone 2021» dedicato alla memoria di Alfonso Pepe (I), che ha contribuito a creare la storia del Panettone nel mondo. Il premio è stato ritirato dal fratello Giuseppe Pepe.

Miglior presentazione video

A Gianluca Rizzo della Panetteria-Pasticceria Allegra 7 della Casa per anziani Parco San Rocco di Morbio Inferiore (TI) e a Beatrice Volta di Quarrata (I) (unica donna in competizione), è stato consegnato il premio quale miglior presentazione video. Il primo in gara per il Panettone tradizionale, la seconda per il Panettone al cioccolato.

«Mi si è fermato il cuore... perché il titolo di Campione del Mondo lo desiderano tutti i Pasticcieri...»

Salvatore Tortora

Laboratori e alta pasticceria

Grande interesse da parte del pubblico per i vari «laboratori» presentati da esperti professionisti del settore. Domenica pomeriggio si sono



Erika La Rosa

Per il Panettone al cioccolato: tutti i finalisti in gara, la giuria internazionale e Giuseppe Piffaretti (quarto da sinistra, prima fila).

Sul podio da sinistra: 2° Giuseppe Mascolo (I), 1° il ticinese Luca Poncini (CH) e 3° Stefano Ferrante (I) (figlio di Massimo Ferrante CMP 2019).

poi aperte le porte della sala teatro del Palazzo dei Congressi per ospitare il pubblico interessato alle dettagliate spiegazioni sul Panettone di Iginio Massari e della figlia Debora e per la gremita cerimonia di premiazione.

«Abbiamo ricevuto molti complimenti... per aver organizzato qualcosa di fantastico.»

Giuseppe Piffaretti

Non poteva mancare uno spazio dedicato ai bambini condotto dalla pasticciere Sonia Lizzio. Presente anche il Maestro dell'aerografia Mario Romani, accompagnato da sua figlia Chiara, che ha mostrato al pubblico abilità e varie tecniche con l'aerografo. Sara Galeazzi e Silvia Giovannini hanno avuto il gradito compito di condurre con la loro simpatia e professionalità le varie presentazioni e i video dei finalisti, dei Maestri Pasticcieri come pure le premiazioni. La Municipale di Lugano Cristina Zanini-Barzaghi ha avuto l'onore di inaugurare l'evento con il taglio del nastro.

Valide collaboratrici

Giuseppe Piffaretti, ideatore della Coppa del Mondo del Panettone, ha avuto al suo fianco valide collaboratrici. Il suo «braccio destro» Valentina Merra e la responsabile della comunicazione Erika La Rosa, hanno diretto egregiamente le tre giornate. Presenti anche i giovani della Scuola professionale IAL Lombardia, Saronno e Legnano che hanno svolto con impegno, gentilezza e professionalità i compiti a loro assegnati.

A Giuseppe Piffaretti «panissimo» ha chiesto al termine dell'evento se è soddisfatto della seconda edizione e cosa pensa dei vincitori: «Con la seconda edizione ci siamo confrontati con una struttura molto importante e abbiamo avuto un grandissimo successo. Devo dire che abbiamo ricevuto molti complimenti per essere un gruppo che ha organizzato qualcosa di fantastico. Il risultato va benissimo, la Svizzera è conosciuta per il cioccolato e ha vinto con il Panettone al Cioccolato e gli italiani hanno vinto con il Panettone tradizionale che è nato in Italia.»

Ricche emozioni

Tre giorni ricchi di emozioni hanno accompagnato la seconda edizione della Coppa del Mondo del Panet-

tone. Una vetrina importante che serve non solo per proporre i prodotti artigianali ma anche ad avvicinare il pubblico al «sapere» e all'«arte» del Re dei lievitati.

Sul prossimo numero di «panissimo» seguiranno curiosità ed aneddoti mentre sulle prossime due pagine gli scatti più significativi della Coppa del Mondo del Panettone 2021.

Sandra Fogato

Premi speciali

«Maestro del Panettone 2021» premio d'onore alla memoria di Alfonso Pepe (Italia).

«Miglior presentazione video» Gianluca Rizzo (Svizzera) e Beatrice Volta (Italia).

Galleria fotografica online
smppc.ch/galleria



Sandra Fogato

Un podio tutto italiano per il Panettone tradizionale (da sinistra):

2° Fiorenzo Ascolese, 1° Salvatore Tortora e 3° Massimiliano Lunardi.

Tradizionale o al cioccolato, il



Panettone è il Re dei lievitati!



A favore dei membri della SMPPC

Promozione dei buoni per le festività

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino in collaborazione con l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) lancia un'ampia campagna a favore degli artigiani ticinesi con la promozione dei buoni per le festività.

Per la seconda volta la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) lancia una campagna a favore dei propri membri in collaborazione con l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS).

Scopo della promozione

Tra poco è dicembre e si avvicina la ricerca dei regali di Natale per gli amici, la famiglia e i collaboratori. Perché non regalare momenti di piacere con prodotti artigianali di qualità appena sfornati?

L'obiettivo della campagna è quello di far acquisire nuovi clienti ai membri SMPPC. Le aziende ticinesi potranno premiare i propri dipendenti con un originale regalo per le festività e la popolazione potrà scoprire quanto sono buoni i prodotti che vengono realizzati con passione dagli abili professionisti.

Non tutti sono forse abituati ad entrare in un negozio di panetteria-confetteria ma attraverso questa opportunità potranno scoprire varie

prelibatezze e tornare in veste di nuovi clienti.

Compito dei membri

La SMPPC ha inviato ai membri il materiale espositivo per i propri negozi e le vetrine. È fondamentale che le impiegate e assistenti di vendita informino giornalmente i propri clienti di questa opportunità in quanto il ricavato va esclusivamente a favore dell'artigiano.

Novità sulla locandina

Sulla locandina è stato inserito il codice QR che permetterà di facilitare l'ordine collegandosi direttamente sulla pagina web della SMPPC. Attraverso la compilazione di un semplice formulario, i buoni verranno inviati per posta entro pochi giorni con fattura. La validità di ogni buono è di due anni. La nuova campagna partirà da lunedì 22 novembre 2021.

Segretariato SMPPC

smppc.ch/buono

Per le festività regaliamo dolcezza e qualità... con un buono del panettiere/confettiere!

SMPPC 100 dal 1917 Mastri di bontà

CHF 10.- Einkaufsgutschein vom Bäcker/Confiseur Bon d'achat de l'artisan boulanger/confiseur Bon d'achat de l'artisan panettiere/confettiere

CHF 20.- Einkaufsgutschein vom Bäcker/Confiseur Bon d'achat de l'artisan boulanger/confiseur Bon d'achat de l'artisan panettiere/confettiere

smppc.ch/buono

Brot-Chef: medaglia d'argento per Lorenzo Gabaglio

Lorenzo Gabaglio, apprendista panettiere-pasticciere al terzo anno presso la Pasticceria Marnin di Locarno, si è classificato al secondo posto al concorso Brot-Chef ad Aarau lo scorso fine settimana.

Il podio

Il concorso è stato vinto dalla canadese Glenda Müller, che ha deciso di completare la sua formazione in Svizzera presso la Confiserie Café Ehliger a Hochdorf, seguita da Lorenzo Gabaglio e da Ameya Martinelli in formazione presso la Fondazione St. Jakob di Zurigo. I premi del podio sono assegnati del valore di

1000 CHF per la vincitrice, 600 CHF per il 2° classificato e 400 CHF per il terzo posto.

Scopo del concorso

Il concorso per apprendisti Brot-Chef è stato istituito dall'Associazione Svizzera del Personale della Panetteria e Pasticceria (asppp). Il suo scopo è promuovere l'immagine delle professioni della panetteria e della pasticceria.

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri confettieri del Canton Ticino si congratula con Lorenzo per il bellissimo risultato.

Sandra Fogato



Da sinistra: 3° Ameya Martinelli, 1° Glenda Müller e Lorenzo Gabaglio che ha conquistato un ottimo 2° posto con una prestazione di alto livello.

Approfondimento

Garantire il futuro e il ruolo che ricopriamo tra la popolazione

Cari Membri,
Signore e Signori,

Quest'anno, la prima domenica d'Avvento avrà luogo già a novembre... questo ci aiuterà ad avere un vantaggio sulla nostra grande produzione di dicembre? Lo spero vivamente, perché ancora una volta avremo a che fare con molte incertezze e cambiamenti dell'ultimo minuto. Anche se sentiamo una certa ripresa nelle nostre attività, a volte dobbiamo frenare questo slancio tanto sperato, a causa della mancanza di manodopera, e questo è molto spiacevole.

La popolazione apprezza molto la nostra professione, i nostri prodotti, i nostri servizi, la nostra disponibilità, la nostra competenza, allora perché non c'è più entusiasmo tra i giovani a rivolgersi alla formazione

in uno dei nostri mestieri? Continuamente, il vostro giornale preferito presenta pagine piene di straordinari capolavori dei nostri apprendisti. Ho avuto l'opportunità di visitare la mostra «Culinaria» a Biel e ogni volta sono impressionato e mi dico che stiamo facendo un lavoro meraviglioso! Se avessi un desiderio, sarebbe quello di vedere in ogni classe alla fine della scuola media uno studente scegliere la nostra nobile professione per garantire il futuro e il ruolo che giochiamo verso la popolazione.

Lo SBT si è appena concluso e vorrei congratularmi ufficialmente con tutti i partecipanti per le loro competenze, la qualità dei prodotti presentati e la loro disponibilità per le tassazioni. Tanto di cappello agli organizzatori che ci hanno permesso di mettere sotto i riflettori le

nostre professioni con un'organizzazione perfettamente orchestrata. Ogni medaglia distribuita aumenterà, con una buona comunicazione, il nostro fatturato!

A livello di Comitato centrale, ci siamo resi conto che il nostro ruolo non era solo quello di prendere decisioni facili. Infatti, con il cambio di gestione della panvica, abbiamo dovuto assumerci delle responsabilità, proprio come a volte dobbiamo fare nelle nostre imprese. Vorrei anche cogliere l'occasione per augurare al nuovo direttore, la signora Hochstrasser, ogni bene. A tutti voi, auguro un buon fine d'anno, ottima salute e la forza di rimanere ottimisti e positivi.

Vi augura ogni bene
il vostro Vicepresidente
Jean-François Leuenberger



PS: scrivete, se avete suggerimenti o domande!
panissimo@swissbaker.ch

Normative salariali per il personale della ristorazione

Nella sua riunione di fine ottobre 2021, il Comitato centrale ha discusso in dettaglio la possibilità di un aumento del salario minimo nel settore della panetteria-confetteria. Ciò si basava su una proposta delle parti sociali nel quadro dei negoziati annuali sulla compensazione dell'inflazione, conformemente all'articolo 12 del CCL. A causa degli effetti della Covid-19 e degli aumenti dei prezzi in vari settori, la PCS nota che le sue aziende associate sono attualmente sotto un'enorme pressione economica. È importante non gravare ulteriormente sulle imprese in difficoltà economica e garantire i posti di lavoro.

Cambiamento solo per la ristorazione

Il Comitato centrale si sente quindi obbligato a non aumentare i salari minimi nei regolamenti salariali per la produzione, le vendite e altro per-

sonale nel nostro settore a partire dal 2022. I regolamenti salariali corrispondenti per il personale di produzione, di vendita e altri nel settore della panetteria-confetteria rimangono invariati. Solo i salari minimi secondo le norme salariali per il personale della ristorazione saranno aumentati di 7-10 CHF (vedi riquadro). Tuttavia, le aziende rimangono libere di concordare con i loro dipendenti salari contrattuali più alti dei salari minimi.

PCS/sf

Personale addetto alla ristorazione

Cat. salariale I	+ 7.- CHF
Cat. salariale II.1	+ 8.- CHF
Cat. salariale II.2	+ 8.- CHF
Cat. salariale III.2a	+ 9.- CHF
Cat. salariale III.3	+ 10.- CHF

Cifre sull'apprendistato

Il numero di giovani che completano la loro formazione nel settore della panetteria-confetteria è fluttuante da anni e tende a diminuire. Un punto luminoso: c'è stato di nuovo un leggero aumento della produzione. Quest'anno 811 apprendisti hanno iniziato la formazione nel settore della panetteria-confetteria - un leggero aumento rispetto all'anno precedente. Nel 2020 erano 808, mentre nel 2019 erano ancora 897.

Anche la differenza tra la produzione e il commercio al dettaglio, così come tra l'apprendistato triennale AFC e quello biennale CFP, è entusiasmante. Dopo un calo praticamente costante negli ultimi anni, il numero di nuovi apprendisti nella produzione è aumentato di 23 unità, da 536 a 559 rispetto al 2019.

Nel commercio al dettaglio, la situazione è esattamente l'opposto. Il numero di apprendisti è sceso di 20 unità, da 272 a 252. Nella produzione, quest'anno sono stati assunti molti più nuovi apprendisti AFC

che nell'anno precedente: 482, nel 2020 c'erano 419 apprendisti. I contratti di apprendistato CFP sono scesi da 117 a 77. Nel commercio al dettaglio, invece, entrambe le cifre sono diminuite. 168 apprendisti AFC - dieci in meno rispetto al 2020 - e 84 apprendisti CFP - anch'essi dieci in meno rispetto al 2020 - hanno iniziato la loro formazione nel 2021.

Nei prossimi anni

I numeri sono stati fluttuanti per anni e tendono a diminuire. Sono quindi necessari sforzi per avere abbastanza personale e personale dirigente per la produzione e il commercio al dettaglio a medio termine. Un passo importante è la nuova campagna di reclutamento lanciata in agosto. Si vuole dare un'ulteriore spinta, rendere la Generazione Z più desiderabile e lucidare la polverosa immagine professionale. L'effetto si vedrà nei prossimi anni.

Nathalie Güntert/sf

Gianluca Grossi – Reporter, cameramen e fotografo

La guerra e il pane

La colonna del giornalismo ticinese all'estero Gianluca Grossi ha raccontato le guerre in Medio Oriente e in altre zone del mondo. Ospite durante l'ultima assemblea generale della Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino ha condiviso con «panissimo» il valore del pane in guerra.



Gianluca Grossi

Qualche anno fa, nella campagna attorno alla città di Aleppo in Siria, la popolazione si metteva in fila davanti al forno pubblico risparmiato dai continui bombardamenti, per poter recuperare del pane appena sfornato.

Nella foto a destra: Gianluca Grossi nella città di Mosul in Iraq nel 2016.



Se esiste un'immagine, una fotografia capace di dirci che cos'è la guerra? Non esiste. Ci dobbiamo accontentare di approssimazioni. Forse è per questo che, nonostante non siano mai state realizzate così tante riproduzioni della guerra come oggi, nell'epoca della circolazione digitale del fotogramma, la guerra è ancora non soltanto possibile, ma addirittura pensabile.

La fotografia

Per questa occasione ho scelto la fotografia di un ragazzino che stringe fra le mani un sacco di plastica col-

mo di pane appena sfornato. La scattai in un villaggio immerso nella campagna attorno alla città di Aleppo, in Siria, qualche anno fa.

«Il pane costituiva ciò che di umano era rimasto in una situazione che negava l'umanità.»

Quel villaggio non era risparmiato dalla guerra. Al contrario: la popola-

zione approfittava delle pause fra un bombardamento e l'altro per mettersi in fila davanti al solo forno pubblico che ancora funzionava. Il ragazzino era stato mandato dai genitori: piccolo e veloce sarebbe riuscito a intrufolarsi fra la folla di adulti in virtù di qualche trucco suggerito dalla scaltrezza dell'età e soprattutto dal fatto che, in guerra, sono i più piccoli a imparare per primi le scorciatoie della sopravvivenza. Mi guardava, sorpreso dalla presenza di uno venuto da fuori. Da dove? Sicuramente da un posto senza la guerra. Perché ero lì? Se l'era

chiesto, se sono certo. Ero lì per fotografare l'espressione dei suoi occhi e quel sorriso con due denti spezzati. Ho imparato che la guerra non è soltanto quella delle bombe, degli ospedali, dei funerali. La guerra è ovunque, anche negli scatti che, apparentemente, non sembrano parlare di lei. Guardate bene gli occhi del ragazzino: la guerra è dentro i suoi occhi.

Per cercare il pane

Ho pensato per un istante a un'altra fotografia, ma poi ho lasciato stare. Ritrae un uomo anziano nella città

di Ramallah, in Cisgiordania, nei Territori palestinesi occupati. Era il 29 marzo 2002. Quell'uomo era steso per terra. Sul lato destro del suo corpo c'era una grande macchia di sangue. Una mano era allungata sull'asfalto e poco distante c'era un sacchetto di plastica: dentro c'era del pane. Era uscito a comprarlo in una città sotto assedio e vuota dei suoi abitanti. Non c'era una fila da passare in fretta, non c'erano trucchi da mettere in pratica: soltanto un vuoto spaventoso, il terrore che suggerisce una città deserta. Era uscito lui, il più vecchio della famiglia, per cercare il pane. Sulla via del ritorno, l'uomo anziano era stato colpito da un proiettile sparato da un soldato israeliano. Perché? Non c'è una risposta. Non è possibile che ne esista una. La guerra e basta. La guerra è così.



Stefano Spinelli

«Era uscito lui, il più vecchio della famiglia, per cercare il pane.»

Un pezzo di pane

Poco tempo dopo questa esperienza, capii per la prima volta nella mia vita che cos'è il pane, davvero. Durante un pranzo veloce, sempre nella città di Ramallah e sempre dentro quel clima di violento conflitto, un pezzo mi sfuggì di mano e cadde per terra. La persona che mi accompagnava e mi assisteva durante il mio lavoro reagì rapidamente: lo sollevò, lo baciò e lo depositò in un angolo del tavolo. Capii che, in quell'istan-

te, il pane costituiva ciò che di umano era rimasto in una situazione che negava l'umanità. Andava salvaguardato. Un pezzo di pane caduto per terra andava salvato. Andava onorata la sua origine, il suo essere il frutto di un lavoro, di un impegno, di una dedizione, dei rischi presi per produrlo. Quel tozzo di pane riscattava l'umanità di chi era caduto nella trappola della guerra: di chi la combatteva e di chi la subiva.

Spezzare un pezzo di pane

Negli anni successivi, ebbi modo di riflettere ancora sul significato del

pane nei paesi che ho frequentato, tutti disposti sulla sponda orientale del Mediterraneo: paesi abitati da ebrei, cristiani (ormai pochissimi), musulmani. Esistono gesti che diamo per scontati. La guerra ci permette di capire che non lo sono. Risalgono alle origini, alle radici del nostro essere al mondo. Spezzare un pezzo di pane con dei soldati iracheni impegnati nella liberazione della città di Mosul, occupata dallo Stato islamico. Spezzare un pezzo di pane con dei ragazzi convinti che imbracciando le armi avrebbero potuto gettare le fondamenta per una vita diversa in Siria, aperta alla democrazia e alla libertà. Per un istante, davamo forma a una poderosa alternativa al massacro e alla violenza: spezzavamo il pane, insieme. Non è servito a nulla, si capisce. Molte cose che facciamo non servono a nulla. Molti pensieri che abbiamo non servono a nulla. Tuttavia, ci fanno sentire esseri umani. Ci ricordano che non abbiamo smarrito (non del tutto) la nostra capacità di provare un senso di fratellanza con chi ci sta di fronte.

Il valore del pane

Subito dopo, la guerra riprendeva sempre il suo corso scontato. È così semplice farla. E quindi: la faccia-

mo. Provo un profondo sospetto di fronte ai tentativi di trovare metafore ovunque nella realtà, di fronte ai tentativi di idealizzare ciò che siamo capaci di fare o di non fare, noi esseri umani, stando al mondo. Siamo capaci di tutto.

«In più di un'occasione la condivisione del pane mi ha ricordato proprio questo.»

La consapevolezza del valore che porta il pane, anche e soprattutto in paesaggi di distruzione e scatenamento, non produce una metafora, non idealizza la realtà e nemmeno le nostre azioni. Ci dice soltanto che, per quanto sia facile, anzi facilissimo smarrire la nostra umanità, essa resiste alla sua totale cancellazione. Restiamo umani anche ai margini estremi, anche quando sembreremmo non meritare più questo aggettivo.

In più di un'occasione la condivisione del pane mi ha ricordato proprio questo.

Gianluca Grossi

facciadareporter.ch

Gianluca Grossi

Gianluca Grossi, nato a Bellinzona, è reporter, cameraman, fotografo e autore indipendente. Ha raccontato le guerre in Medio Oriente e in altre zone del mondo. Dopo avere ottenuto il dottorato in letterature comparate all'Università di Zurigo, ha lavorato per il Telegiornale della Televisione svizzera di lingua italiana. Nel 2002 ha fondato la società di produzioni giornalistiche Weast Productions e si è trasferito in Medio Oriente. Oggi vive viaggiando da un paese all'altro. Per il suo lavoro ha ottenuto numerosi riconoscimenti, fra i quali il Premio di giornalista svizzero italofono dell'anno (2009) e il Premio Massimo della Fondazione Iside e Cesare Lavezzari (2016). Fra i suoi libri figurano *Infiniti passi* (Salvioni Edizioni), *Il senso del taccuino* (Edizioni La Regione), *La nuova compagna di scuola* (Edizioni svizzere per la gioventù), *Lockdown* (Fontana Edizioni), testi e fotografie per documentare e pensare la crisi Covid-19 in Ticino. Ha creato e dirige il portale facciadareporter.ch.