# 45 <<<

# L'ultimo numero di «panissimo»

Questo è l'ultimo numero di «panissimo» in formato di giornale. Durante le feste, «panssimo» si prepara a «essere a disposizione» dei lettori come rivista dal design fresco e contemporaneo a partire dal 14 gennaio: sarà più chiara, più compatta, con

A partire dal 14 gennaio «panissimo» avrà un nuovo design fresco e contemporaneo.

meno pagine, per lo più testi più brevi, ma con la stessa quantità di informazioni, in modo che i punti focali saranno più chiaramente visibili. Le tre lingue – tedesco, francese e italiano – rimangono.

## Orientata al targe

Dopo l'ultimo grande rilancio del giornale settoriale «panissimo» e del sito web della PCS swissbaker.ch



nel 2017, con delle migliorie due anni dopo, il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha deciso durante due incontri intensivi di rendere la comunicazione dell'associazione più orientata al target. E'

importante adattarsi alle nuove esigenze della società di oggi nel mondo dello zapping degli smartphone. La tendenza è chiaramente lontana da testi lunghi, verso un mondo di immagini attraenti e informazioni brevi. Lasciatevi sorprendere! Novità: nel 2022 verrà presentato anche il nuovo sito web della PCS swissbaker.ch.

Tutti i collaboratori della PCS vi augurano buone feste e un felice e prospero 2022 – con la nuova campagna dei Re Magi! PCS/sf

# Christof Erne va in pensione

Contemporaneamente all'ultimo numero cartaceo di «panissimo», il nostro storico e stimato membro della redazione, Christof Erne, va in pensione. Ha lavorato come redattore competente, impegnato e coscienzioso per ben 22 anni. Nel corso degli anni, i collaboratori della PCS e i membri del settore hanno molto apprezzato il suo operato.

# Profonda conoscenza

Presso l'ufficio della PCS, sono state apprezzate non solo l'ottima conoscenza del tedesco, l'estro tecnico, la precisione e la cura dell'ex insegnante e correttore di bozze. Ci mancherà anche la sua profonda conoscenza nel ramo, il suo grande interesse per l'artigianato della panetteria-confetteria, la sua sete di conoscenza e la sua sempre pronta disponibilità ad aiutare tutti. Con il suo stile giornalistico conciso, è stato in grado di riassumere i testi più complessi in un linguag-

gio comprensibile e specifico per gli utenti.

#### Serie sul lievito madre

Rimarrà indimenticabile il suo ultimo lavoro, la serie sul lievito madre, che è stata pubblicata a intervalli regolari nel 2021 su «panissimo» e online e che ha riscosso grande attenzione. Lo testimonia il suo grande interesse e le sue capacità giornalistiche. Per inciso, con la sua vasta conoscenza dei vari programmi e le conoscenze informatiche, Christof Erne ha svolto un ruolo chiave nel rilancio di «panissimo». Le sue tracce rimangono conservate.

Caro Christof, grazie mille per il tuo prezioso lavoro svolto con impegno. Tutti i collaboratori e la Direzione PCS, ti augurano tutto il bene per il tuo futuro.

I collaboratori della PCS e la redazione del Ticino



Christof Erne, stimato membro della redazione di «panissimo».

Prof. Carlo Gronchi - Tecnologo italiano della panificazione

# Elogio del Panettone artigianale

Il Natale è vicino e «panissimo» ha chiesto al Prof. Carlo Gronchi, Tecnologo italiano della panificazione, un elogio al più amato dei lievitati per le festività: il Panettone. Qui di seguito il suo speciale contributo.

Tra le varie ipotesi, si pensa che il nome Panettone possa derivare da «Pan de ton», cioè pane distinto, ricco, esclusivo. In passato era certamente un «pane» raro, non per tutti, come del resto confermano i costosi ingredienti utilizzati per la sua preparazione: fior di farina (farina di frumento tenero molto fine, bianca) ma anche, più recentemente (Italia, circa 1860), semola di grano duro. Burro che, nelle fredde città del nord, era il grasso della sola classe abbiente, colta e raffinata.

«In passato era certamente un «pane» raro, non per tutti…»

Poi lo Zucchero (saccarosio) una vera e costosissima rarità, venduto dai soli speziali, prodotto rimasto caro fino a pochi decenni fa. Miele, il primo degli edulcoranti usato dall'uomo, ingrediente dalle proprietà altamente tecnologiche e anche curative. Uova e tuorli d'uovo, una preziosa fonte non solo di nutrienti proteine, ma anche di efficientissimi emulsionanti naturali, responsabili del bel colore della pasta. Un po'di sempre prezioso sale e poi un ricco corredo di leccornìe, quelle che hanno anche una funzione cromatica: uvetta e cubetti di cedro e di scorze di arancia canditi.

## I canditi

A parte l'uvetta di produzione anche locale, impiegata per la preparazione di pani sempre consolatori, ma senza zucchero, uova e burro, i canditi sono stati in passato una merce rara, estremamente costosa, proveniente dalla Sicilia, direttamente dalle tradizioni degli agrumicultori e dei valentissimi pasticcieri e confettieri arabi. Del resto in Sicilia gli Arabi coltivavano anche la Cannamela, la



Per Natale il Panettone è il più amato dei lievitati.

# Prof. Carlo Gronchi

Tecnologo degli alimenti, microbiologo degli alimenti, già insegnante di Tecnologia della panificazione, di Tecnica molitoria e di Esercitazioni di Laboratorio di analisi nelle scuole professionali italiane. E' stato insignito del titolo di «Amico del Buon Pane» dalla Confraternita ticinese ad inizio settembre 2021. Da diversi anni è membro della giuria del Panettone con il Marchio garanzia di qualità della SMPPC e membro della giuria per la selezione svizzera della Coppa del Mondo del Panettone.



canna da zucchero che da qui gli Spagnoli portarono nel Nuovo Mondo.

### Prodotto di successo

Questo è il vissuto di un prodotto di successo sempre in crescita che due generazioni di geniali pasticcieri italiani hanno fatto evolvere nel dolce di ricorrenza capace di interpretare, quasi in via esclusiva, la magica atmosfera del Natale. L'impiego della vaniglia, le farine sempre più performanti resesi disponibili nel secondo dopoguerra, la scelta del pirottino, la scalpatura a croce, rituale e assieme tecnologica e scenografica, la cottura sapiente in forni ormai perfetti e, infine, la confezione in scatole di grande richiamo estetico sono certamente alcune scelte che hanno contribuito al successo inarrestabile e dilagante di sua maestà il Panettone artigianale.

# La più antica tecnica

Successo assolutamente meritato che si appoggia su tre pilastri: la più antica, collaudata e fisiologica tecnica di lievitazione, la scelta accurata e la sapiente gestione delle materie prime e, infine, la volontà di produrlo «nel rispetto della natura delle cose», escludendo il ricorso a efficienti ma opinabili prodotti capaci di prolungarne nel tempo la sofficità. Verso gli artigiani che si spendono con continui ritocchi alle ricette per trovare l'assoluta perfezione tecnica e le divine qualità sensoriali che il Panettone può raggiungere, occorre avere la stessa gratitudine di cui li gratificava Victor Hugo, quasi un'adorazione verso questi abili tecnici dotati forse di poteri...magici.

P.S. Il Panettone artigianale è molto energetico, dolce e ricco di grassi, ma la sua composizione ne fa un alimento assai ricco di preziosi nutrienti, adatto al consumo (ragionato) lungo l'intero arco dell'anno.

Prof. Carlo Gronchi

47 <<<

Marchio di qualità SMPPC

# Sotto esame i Panettoni del Canton Ticino

Si è svolto nei giorni scorsi presso il laboratorio del Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio, l'annuale esame dei Panettoni che si fregiano del Marchio di qualità SMPPC.



La giuria composta da professionisti e consumatori ha esaminato i Panettoni con il Marchio di qualità SMPPC: Marta Lenzi-Repetto (s), Roberto Guadagnin, Dany Stauffacher, Prof. Carlo Gronchi, Valentina Merra, Rocco Lettieri, Sergio Grassi (aiuto), Davide Comoli e Patrizio Baglioni.

Grandi sorprese durante l'esame annuale non ce ne sono state. La qualità del Panettone artigianale ticinese che si fregia del Marchio di qualità della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) è sempre molto alta. La giuria composta da professionisti e consumatori ha esaminato una ventina di Panettoni.

## Marchio SMPPC

Ricordiamo che il Marchio di qualità è stato creato dalla SMPPC per distinguere il Panettone artigianale. Obbliga chi ne fa uso a rispettare i parametri previsti dal regolamento registrato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale, con l'uso esclusivo di burro e aromi naturali senza coloranti e prodotti di conservazione.

### Utenti autorizzati

Qui di seguito gli Utenti autorizzati all'uso del Marchio di qualità SMPPC dal 1° dicembre 2021 al 30 novembre 2022:

- Artebianca Sagl Lugano
- Allegra 7 Parco San Rocco Morbio Inferiore
- Otto Fischbach SA Castel S. Pietro
- Tullio Canonica Lamone

- Marina SA Lugano
- Poncini Luca e Co. Maggia
- Ricigliano SA Lugano
- Gorma Food Sagl Arogno
- Eredi E. Münger SA Paradiso
- La Bottega del Fornaio di G.
  Piffaretti Sagl Mendrisio
- De Giovanetti SA Sementina
- Zocchi Michele Mezzovico
- Panetteria Danesi Melano

### Incontro nel 2022

Nei primi mesi del 2022 la Commissione Marchio organizzerà un incontro con gli utenti per alcune varianti.

Sandra Fogato



L'esame ha nuovamente dimostrato la qualità molto alta dei Panettoni con il Marchio di qualità SMPPC.

# Chiusura Segretariato SMPPC

Da lunedì, 20 dicembre 2021 a domenica, 9 gennaio 2022, il Segretariato della SMPPC sarà chiuso per vacanze. In funzione la segreteria telefonica.

Le corrispondenze verranno lette alla riapertura. SMPPC

# Corso lievito madre sulla Colomba



La SMPPC organizza MA 8 febbraio 2022 a Stabio un corso sul lievito madre con l'esperto Giambattista Montanari dal tema «Colomba e prodotti della prima colazione». Durante il corso verrà approfondito l'utilizzo del lievito madre. Il corso è aperto anche a professionisti esterni con un massimo di 25 iscrizioni. E' richiesto il certificato Covid. Termine d'iscrizione: 14 gennaio 2022. Maggiori dettagli e informazioni sull'iscrizione si possono trovare nelle News del sito della SMPPC. sf

smppc.ch/category/news

Regolamenti aggiornati per la formazione continua

# Riduzioni permanenti dei prezzi dei corsi

Le parti sociali dell'attuale Contratto collettivo di lavoro – Hotel & Gastro Union, syna e PCS – hanno deciso di mettere a disposizione ulteriori fondi per la formazione e il perfezionamento. I membri della PCS e i loro dipendenti beneficiano di una riduzione di prezzo fino al 50% sui corsi specializzati e fino al 90% sui corsi di lingua per i dipendenti non qualificati.



Prezzi vantaggiosi per la formazione e il perfezionamento entrano in vigore dal 1° gennaio 2022.

I membri dell'Associazione svizzera Mastri panettieri-confettieri (PCS e i loro collaboratori hanno già beneficiato di sconti su ulteriori corsi di formazione nel 2021, grazie alle sovvenzioni dei fondi DOG e ai contributi alle spese di esecuzione. Le seguenti offerte saranno aggiunte alla lista a partire dal 1° gennaio 2022:

- 9000 CHF per partecipante per il corso di preparazione all'esame professionale nel settore della produzione e del commercio al dettaglio, a condizione che l'esame sia completato con successo.
- 5630 CHF per partecipante per il corso di preparazione all'esame professionale in produzione e commercio al dettaglio. C'è un requisito di frequenza dell'80%.
- 4700 CHF per partecipante per il corso preparatorio SIU per speciali-

sti in management, che deve essere completato come prerequisito per l'ammissione all'esame professionale superiore. C'è un requisito di frequenza dell'80% e il completamento del modulo di networking.

- I dipendenti il cui impiego è soggetto al CCL dei PPC alla registrazione possono beneficiare di sussidi per i corsi di perfezionamento.
- 4500 CHF per partecipante per il corso di preparazione all'esame professionale superiore, a condizione che l'esame sia completato con successo.

- 4000 CHF per partecipante per il corso di preparazione all'esame professionale superiore in produzione e commercio al dettaglio. C'è un requisito di frequenza dell'80%.
- Assunzione dei costi dei relatori per i corsi di perfezionamento periodici per i responsabili della sicurezza (SiBe) tenuti nei cantoni.
- 500 CHF per partecipante per i corsi di gestione del personale.

Corsi specializzati in panetteria, pasticceria, vendita, tecnologia.

- 100 CHF per partecipante per i corsi tematici annuali.
- Corsi di formazione individuali in loco.
- 600 CHF per corso per i corsi di mezza giornata.
- 800 CHF per corso per corsi di un giorno.
- La gamma di corsi di lingua in Academia è stata ampliata: I corsi di

francese, inglese e italiano possono ora essere sovvenzionati su richiesta.

### Corsi di perfezionamento

Tutti i dipendenti il cui impiego è soggetto al Contratto collettivo di lavoro dell'industria svizzera di panetteria, pasticceria e confetteria al momento della registrazione possono beneficiare di questi sussidi per corsi di perfezionamento.

I sussidi si basano sul regolamento sull'uso aggiuntivo dei contributi alle spese di esecuzione e sul protocollo d'accordo al Contratto collettivo di lavoro 2019.

PCS/sf

Panoramica completa su: richemont.swiss/it/formazione/ riduzioni-permanenti-deiprezzi-dei-corsi.

# Retrospettiva del 2021



La Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon pane ha festeggiato il suo 50° nella splendida Corte di Palazzo Civico a Bellinzona il 4 settembre. Gli eventi del 2021 sono disponibili su smppc.ch/galleria e su swissbaker.ch/panissimo>Fotogalerien> Galerien 2021.

### Annuncio





Gestione del personale nel Commercio al dettaglio

# Piccoli segni fanno una grande differenza

Attualmente c'è un'acuta carenza di personale qualificato nel nostro settore. Cosa si può fare? Lisa Frunz, responsabile del Commercio al dettaglio, è convinta che sono i piccoli segni che fanno una grande e duratura differenza.



Lisa Frunz, accovacciata, indica Margrith Kirchhofer che è andata in pensione dopo 30 anni di servizio nella Confiserie Bebié di Lucerna.

Dopo 30 anni di lavoro dedicato alla Confiserie Bebié di Lucerna, Margrith Kirchhofer è andata in pensione alla fine di ottobre. Abbiamo organizzato un aperitivo a sorpresa per lei con clienti abituali e membri della famiglia. Sono state versate commoventi lacrime di gioia. La sorpresa è stata un grande successo.

# Immensa competenza

I titolari che possono contare su dipendenti così leali e impegnati dietro il banco di vendita (e anche nella produzione) possono considerarsi fortunati. Hanno un'immensa competenza, conoscono i clienti abituali, i loro bisogni e molto di più

Quali sono le ragioni per cui i dipendenti rimangono fedeli all'azienda per anni e si sentono a proprio agio? Da un lato, richiede anche la necessaria dose di fortuna. Perché questi dipendenti non ti vengono presentati su un piatto d'argento ogni giorno. Noi dobbiamo trovare loro e loro devono trovare noi!

«Attribuiamo grande importanza alla cooperazione rispettosa...»

### Cooperazione rispettosa

Un esempio dalla nostra azienda: il nostro stile di gestione è orientato sulla famiglia. Per me e la mia socia Yvonne Prudente è importante avere abbastanza tempo per parlare con i nostri dipendenti. Se necessario, li confortiamo e li incoraggiamo. Questo è particolarmente importante in questi tempi frenetici e in rapida evoluzione. Attribuiamo grande importanza alla cooperazione rispettosa, a trattare i nostri dipendenti come co-pensatori, a raccogliere le loro idee e – se sono buone – ad attuarle. Le parole risolutive sono la lode, l'apprezzamento e il riconoscimento. Eventi come quelli menzionati sopra sono segnali importanti e contribuiscono al team di formazione e all'identificazione con l'azienda.

# Promuovere i giovani talenti è una questione di cuore

Per me, come responsabile del Commercio al dettaglio nel settore della panetteria-confetteria, la promozione dei giovani è anche una questione di cuore: dedichiamo del tempo ai nostri giovani, alla loro formazione! Diamo loro l'apprezzamento che meritano! Mostriamo comprensione! Forse ci aiuta ricordare le nostre esperienze durante l'apprendistato. Allora, quasi 40 anni fa, mi fu permesso di completare il mio apprendistato presso la panetteria Confiserie Zemp a Sarnen (oggi Beck Berwert). Ero così lenta durante il primo semestre nello scrivere il diario quotidiano...

Ma durante il mio apprendistato, il mio formatore professionale ha già gettato le basi per farmi apprezzare i nostri prodotti e per instaurare le relazioni così importanti con i clienti. Mi ha anche chiarito che i nostri clienti sono i nostri salariati, che sono l'obiettivo e lo scopo delle nostre operazioni.

# Mi sta a cuore il Progetto Vendita 2022<sup>+</sup>

Infine, ho un'altra questione che mi sta a cuore: il progetto Vendita 2022+ rimane avvincente, ma anche impegnativo. Affrontiamo questa sfida insieme! Formiamo noi stessi i nostri giovani e approfittiamone! Nelle migliori aziende di formazione, i diplomati rimangono fedeli al nostro settore. Il mio ringraziamento va a tutti coloro che nel nostro settore condividono quotidianamente la mia passione per la professione, che si impegnano per il Commercio al dettaglio e che contribuiscono così all'immagine del settore della panetteria-confetteria commerciale.

Vi auguro di terminare ottimi affari natalizi e un altrettanto successo con la nuova campagna dei Re Magi!

Lisa Frunz, responsabile del commercio al dettaglio PCS/sf

bds-fcs.ch/it/Vendita2022

51 (((

# Notizie dalla cppc sui minorenni

Per i minorenni che vogliono integrare la loro paghetta con un lavoro in un'azienda del settore della panetteria-confetteria o che vogliono approfittare di un'opportunità transitoria, i requisiti del salario minimo secondo il regolamento salariale del CCL non sono vincolanti. Tuttavia, è un requisito essenziale che qualsiasi riduzione del salario minimo sia segnalata in anticipo alla cppc utilizzando il modulo previsto a tale scopo: «Modulo di segnalazione per

i minorenni in cerca di lavoro nel settore della panetteria-confetteria». Le altre disposizioni del CCL e di legge devono essere rispettate. Tuttavia, i minori non saranno tenuti a pagare in futuro alcun contributo per le spese di esecuzione.

Ulteriori informazioni utili e il modulo potranno essere consultati e scaricati nei prossimi giorni dal sito della cppc in quanto in fase di preparazione: pkbc.ch.

PCS/sf

# Aumento dei prezzi

Su «panissimo» così come nella newsletter vi abbiamo consigliato all'inizio di novembre di adeguare i vostri prezzi a causa dei massicci aumenti, come l'aumento dei prezzi delle commissioni delle carte di credito e di debito e i maggiori costi del personale. Per motivi legali, la PCS non può e non deve fornire ai suoi membri una raccomandazione vincolante. I vari modelli di testo su come informare i vostri clienti vi sono stati inviati nella newsletter del 2 dicembre scorso. Si possono anche consultare sul sito della PCS nella parte riservata ai membri: swissbaker.ch/fr/login. La cosa più importante è l'informazione in negozio. Assicuratevi che il vostro personale di vendita sia informato e orienti i clienti in modo competente e amichevole sulla situazione attuale. Mai come adesso un aumento dei prezzi risulta indispensabile e urgente. Con una comunicazione adeguata e competente, avrete la garanzia della comprensione dei vostri clienti e persino di assicurarvi maggiore fedeltà. PCS/sf

# Cambio al vertice

Nel Comitato centrale (CC) dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) c'è stato un cambiamento nella ripartizione delle

competenze: Dominik Frei non è più responsabile del dossier delle assicurazioni personali e sociali. Il CdA della panvica si è ricostituito in una riunione straordinaria. Julian Graf assumerà la presidenza fino a nuovo ordine. Ha già una lunga esperienza in questo campo. Julian Graf è amministratore delegato di Cafetier-Suisse. Roland Räber, membro del CC della PCS, è stato eletto Vicepresidente. PCS/sf

Annuncio

