

NUMERO DELLA SETTIMANA

1270

Sono i chilometri di distanza tra la redazione di «Panissimo» a Berna e Ulricehamn, in Svezia, dove risiede il nostro lettore più lontano.

ATTUALITÀ ONLINE



p/c

CHI PORTA I PANTALONI IN PANETTERIA? Per molto tempo il lavoro del panettiere è stato maschile. Che aspetto ha oggi? Queste e altre questioni sono state discusse l'8 marzo, Giornata internazionale della donna, al primo evento della serie «Filosofia del pane» organizzato dall'associazione BrotZeit Schweiz. «Panissimo» lo ha chiesto in anticipo alle due professioniste e partecipanti alla discussione Claudia Bischof e Julia Ernst. L'intervista è pubblicata online. el/sf

SPECIALE PASQUA



Pierre Marcolini

A pagina 34 e 35 trovate splendide creazioni d'ispirazione per Pasqua realizzate dagli artigiani francesi e belgi dell'associazione «Relais Desserts». Galleria online: swissbaker.ch > [panissimo](#) > [Fotogalerie](#)

IN BREVE

FBKPLUS 2023 NON AVRÀ LUOGO.

Lo scorso autunno, la prima FBKplus è stata rimandata al 2023 a causa della pandemia. L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e Bernexpo restano convinti del valore di una fiera leader comune per la produzione di alimenti e bevande. Nel frattempo, però, le varie discussioni con gli operatori del settore hanno rivelato esigenze, cambiamenti e divergenze degli espositori. Per questo motivo la PCS e Bernexpo hanno deciso di fare il punto della situazione che richiederà un po' di tempo. Pertanto la FBKplus 2023 non avrà luogo. PCS/sf

CERCASI FORMATORE DELL'ANNO 2022.

Chi sarà il formatore dell'anno 2022? Gli apprendisti che sono convinti che i loro formatori professionali meritino il titolo di «Formatore dell'anno 2022» in termini di competenza formativa, motivazione, creatività e personalità possono registrare online i loro formatori entro il 15 marzo 2022. pan/sf zukunftstraeger.ch

Contributi e notizie d'attualità online su: swissbaker.ch/panissimo > [Ticino](#)



APPROFONDIMENTO

GIORNI FOLLI PER IL DIRETTORE FINANZIARIO PCS



p/c

Cari membri,

Febbraio includeva giornate folli, non per le Olimpiadi o perché Lara Gut può finalmente mettere le mani sulla tanto attesa Medaglia d'oro a questi giochi, per la quale le faccio i miei complimenti dal profondo del cuore, perché se lo merita davvero.

No, per me sono giorni folli quando il 1° febbraio arrivano i conti annuali della Richemont AG e della Fondazione, il 3 febbraio i conti annuali della PCS e della Fondazione HIKA, il 5 e 6 febbraio un esame professionale come esperto della Svizzera centrale, il 7 febbraio l'incontro finale per i conti annuali della PCS e il 10 febbraio quello con la Richemont. Nel frattempo, la revisione dell'esame professionale con il mio collega esperto per chiarire gli ultimi punti. Non dimentichiamo l'Assemblea generale della corporazione «Zunft zum Schneebesen» della città di Sankti Galli, dove presiedo anche come tesoriere. Ah già, c'è ancora la panificazione quotidiana, la gestione, la conduzione, il problem-solving e, naturalmente, sempre il Coronavirus con le assenze dei dipendenti, contagiati ovunque.

SONO GIORNI DAVVERO FOLLI!

Perché lo sto facendo? Ad essere sincero, non mi sono mai posto questa domanda! Ma ora che posso scrivere un così bel resoconto per «Panissimo», me lo sono chiesto. Lo faccio perché da tutti questi sforzi nascono giovani professionisti. Che si tratti di competizioni come SwissSkills, WorldSkills o i Campionati mondiali juniores che la PCS sostiene. Sia che si tratti della fucina dei talenti della Scuola Professionale Richemont, che prepara i giovani per i grandi compiti, che sono autorizzati a mostrarsi proprio in questi concorsi. Anche per ogni singolo candidato all'esame professionale vale la pena intraprendere questo lavoro.

Giorni pazzeschi sono state le ultime quattro settimane di gennaio, quando i due giovani professionisti Vanessa Schnyder e Patrick Beereuter si sono superati in «The Masters of Sweets» su RTL. Personalmente, sono stato particolarmente toccato perché sono molto vicino a entrambi.

Vedere tutto questo è la ricompensa per giorni così folli come quelli che vivo di continuo. È per questo che accetto i miei sforzi. Ci provi anche Lei! Verrà ripagato con le emozioni.

Il vostro «folle» Direttore finanziario

Martin Schnyder



UN'ESPERIENZA INESTIMABILE



INTERVISTA: JOHANN RUPPEN/AP

Il nuovo Swiss Chocolate Master si chiama Abraham Balaguer. Il dipendente della Confiserie Boillat di St-Prex (VD) rappresenterà la Svizzera al World Chocolate Masters (WCM) dal 28 ottobre al 1° novembre a Parigi. Partecipare alla finale è di per sé «un risultato professionale» afferma Balaguer.

Il 40enne spagnolo Abraham Balaguer ha studiato pasticceria a Barcellona (E). Ha lavorato non solo nelle panetterie-confetterie, ma anche nei ristoranti. Dal 2006 al 2016, Abraham Balaguer è stato proprietario della sua azienda a Santa Coloma de Farners (E). Fin da piccolo, si è appassionato alle competizioni: Campionato nazionale, Campionati mondiali dei pasticci, Las Vegas World Cup, Miglior croissant al burro di Spagna, Spanish Chocolate Masters...

ABRAHAM BALAGUER, QUALI SONO STATE LE SUE MOTIVAZIONI PER PARTECIPARE ALLO SWISS CHOCOLATE MASTERS (SCM)?

La mia motivazione principale era quella di partecipare e vincere per la Svizzera. Ho già partecipato due volte in Spagna. Entrambe le volte sono arrivato secondo.

«IL MIO CONCETTO... CREARE OGNI VOLTA UN PRODOTTO A BASE DI FRUTTA, VERDURA E CIOCCOLATO.»

COME CI SI PREPARA A UNA COMPETIZIONE?

La preparazione a una competizione è complessa. Prima hai bisogno di molta motivazione, poi ti lasci ispirare da un prodotto, una consistenza o un sapore. Poi si crea il prodotto finale, che sia un dolce, una torta, un petit-four o una scultura di cioccolato.

QUALI SONO STATE LE SFIDE CHE AVETE INCONTRATO?

Le sfide in questo tipo di evento sono l'equilibrio tra lavoro e famiglia. Nella nostra professione, c'è sempre molto lavoro. Gli orari di lavoro sono complessi e bisogna trovare il tempo dove non c'è, dormire poco e ritirarsi un po' dalla famiglia.

LA COMPETIZIONE È ANDATA COME PREVISTO?

Grazie alla mia esperienza nelle competizioni e alla mia età, è andata più o meno come avevo previsto.

PIÙ O MENO?

Anche se abbiamo trasportato la scultura di cioccolato con molta attenzione sul luogo della competizione, alcune parti si sono rotte. Una volta arrivati sul posto, abbiamo dovuto improvvisare un po', affinché il risultato fosse giusto e la giuria non notasse nulla.

LA GENTE COME PUÒ RICONOSCERE LE SUE CREAZIONI?

Il mio concetto in questo concorso è quello di creare ogni volta un prodotto a base di frutta, verdura e cioccolato.



WCM

COME SARÀ LA SUA ROUTINE QUOTIDIANA FINO A OTTOBRE?

Non lo so ancora. L'unica cosa che so è che avrò quasi nove mesi di preparazione per tre giorni di lavoro... Questo vi dà un'idea di cosa significa prepararsi per una competizione come questa.

«... QUASI NOVE MESI DI PREPARAZIONE PER TRE GIORNI DI LAVORO.»

COSA SI ASPETTA DA QUESTA FINALE?

Cercherò di arrivare il più lontano possibile e cercherò di vincere. Tuttavia, la sola partecipazione è una conquista professionale e personale. Una tale esperienza non ha prezzo.

«TOMORROW: TASTES, LOOKS, FEELS» È IL TEMA DI QUESTO WCM. COME SARÀ IL CIOCCOLATO DI DOMANI?

Per me, sarà più etico e sostenibile. Soprattutto i produttori devono essere i veri protagonisti di questo prodotto, delicato e prezioso. ■

L'intervista a Elias Läderach, membro della giuria di Swiss Chocolate Masters è online su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

