



LA GRANDE FIERA IN TEMPO DI PANDEMIA



TESTO: GIUSEPPE PIFFARETTI - FOTO: SIGEP 2022

Da oltre 40 anni, la fiera Sigep a Rimini (I) è il punto di riferimento per le innovazioni dell'intero settore e fornisce una panoramica completa di tutte le novità del mercato: materie prime e ingredienti, macchinari e attrezzature, arredamento, packaging e servizi. A causa della pandemia, Sigep 2022 in programma a gennaio, è stata posticipata dal 12 al 16 marzo. Giuseppe Piffaretti, Gran Maestro dei Cavalieri del Buon Pane, vi ha fatto visita e a Panissimo ha raccontato...

Chi frequenta Sigep da tanti anni come me ha avuto un impatto diverso dal solito. Uscire dalla fiera al termine della giornata e trovarsi ancora sotto la luce del sole è stato qualcosa di veramente insolito. Lasciare il posteggio per rientrare in Hotel è sempre stata una sfida titanica. A volte si rimaneva imbottigliati per molto tempo e l'arrivo non era mai prevedibile. Quest'anno non più di 15 minuti per il tragitto hotel-fiera-fiera-hotel. Anche le temperature sicuramente molto più piacevoli mi hanno messo di buon umore e permesso una passeggiata in riva al mare prima di cena.

LA FIERA

Malgrado non tutti gli espositori storici e di grande impatto fossero presenti, posso dire di aver vissuto una buona fiera. L'inferiore afflusso dei visitatori e il minor numero di espositori hanno garantito un confort durante la visita che è stato apprezzato da tutti. Infatti, nelle scorse edizioni, chi voleva concludere qualche affare veniva accolto solo su appuntamento e non riceveva neanche tutte le informazioni mentre quest'anno la cordialità era di casa in tutti gli stand visitati. Sono mancati i grandi eventi, i grandi concorsi e anche le arene che solitamente venivano allestite con grandi tribune. Tutto era di dimensioni ridotte. L'unico grande evento previsto nei giorni della visita, al quale ho partecipato attivamente, è stato quello della presentazione della nuova associazione di categoria apei (ambasciatori pasticceri dell'eccellenza italiana) fondata dal Maestro Iginio Massari che conta già più di 50 iscritti. L'associazione raccoglie le migliori

«... LA CAPACITÀ DI RINNOVARSI E L'ELEGANZA DELL'ITALIAN STYLE NON HA EGUALI AL MONDO.»

professionalità e le eccellenze più esclusive della pasticceria e del mondo del dolce. I membri più sapienti intendono offrire la propria esperienza per la formazione, la diffusione, la promozione della cultura dolciaria, stagliandosi nel panorama come alveo di raccolta delle nuove leve. Vogliono raccogliere il testimone, nell'esempio coerente della dedizione tesa alla perfezione dei fondatori, per affrontare le sfide del futuro percorrendo i gusti, le tecniche e l'estetica del nuovo orizzonte.

DEMO

Anche il settore demo non ha offerto molto, praticamente assenti le presentazioni in cioccolato dedicate alla Pasqua. Limitata è stata anche



l'offerta di stampistica. Ho assistito ad alcune proposte di brand famosi in collaborazione con pasticceri altrettanto conosciuti che proponevano abbinamenti interessanti e insoliti anche apprezzati dai presenti. Seguendo la tendenza attuale anche alla Sigep si è dato risalto al risparmio energetico presente in tutte le evoluzioni dei macchinari proposti. Qualche novità si è avuta nel settore dei grandi produttori con delle catene di produzione o per l'imballaggio che però non interessa il nostro segmento di artigiani.

ESTETICA

Per questa edizione devo dire che, avendo frequentato diversi saloni internazionali, l'attenzione per i particolari e il design che contraddistinguono l'allestimento degli stand confermano che la capacità di rinnovarsi e l'eleganza dell'Italian Style non ha eguali al mondo.

CONCLUSIONE

L'esperienza di una Sigep in primavera non mi è dispiaciuta anche se purtroppo non ho incontrato altri miei colleghi del Ticino. L'edizione del 2023 si terrà nuovamente a gennaio (dal 21 al 25 gennaio). Si ritornerà a visite frenetiche, ingorghi e altro ancora, ma con questo vorrà dire che saremo tornati alla normalità. ■

Maggiori informazioni: sigep.it

ATTUALITÀ

CONVERSIONE IN QR-FATTURA O EBILL. Dal 1° ottobre 2022 le polizze di versamento saranno un ricordo del passato. Da questo momento in poi le polizze di versamento rosse e arancioni non verranno più elaborate. È quindi importante che gli emittenti di fatturazione passino ora alla QR-fattura o all'eBill. I pagamenti possono essere elaborati dagli istituti finanziari solo se il passaggio viene effettuato in modo tempestivo. Ulteriori informazioni e link utili: swissbaker.ch/de/panissimo-news/ticino. PCS/sf



AdobeStock/par zonch

DIVIETO DEL BISSIDO DI TITANIO COME ADDITIVO ALIMENTARE. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha vietato l'uso del biossido di titanio (E 171) come additivo alimentare a causa di nuove scoperte scientifiche e per proteggere i consumatori. Il divieto è entrato in vigore il 15 marzo 2022. PCS/sf
Maggiori informazioni online: bit.ly/3u7yEMD

PREVISIONI RACCOLTO 2022 DI SWISS GRANUM. [swiss granum](https://swissgranum.ch) ha appena pubblicato la previsione del raccolto 2022. Rispetto all'anno precedente, le superfici coltivate a farro, colza, girasole e orzo saranno più elevate. [swiss granum](https://swissgranum.ch) prevede una superficie stabile per il frumento da pane e da foraggio e per le colture proteiche. Il raccolto di cereali panificabili (grano panificabile, farro, segale, farro/moncocco, meslin) è stimato a ca. 455 000 t alla fine di febbraio. La superficie di frumento panificabile e di segale per il raccolto 2022 è considerata stabile rispetto all'anno precedente, mentre la superficie di farro è aumentata di ca. 1300 ha (+ 20,2%). La superficie coltivata a cereali da pane biologici è notevolmente aumentata negli ultimi anni. Mentre nel 2016 la quota di cereali panificabili era ancora del 7,1 %, nel 2022 è stimata al 12,8 %. [com/sf](https://swissgranum.ch)

PAGAMENTI ARRETRATI ILR. Le aziende possono richiedere pagamenti arretrati dell'indennità per lavoro ridotto per gli anni 2020 e 2021. Lo ha deciso il Consiglio federale l'11 marzo. La decisione è legata alla sentenza del Tribunale federale del 17 novembre 2021. Ciò prevede che nel calcolo dell'indennità per lavoro ridotto (ILR) nella procedura di liquidazione sommaria per i dipendenti con salario mensile deve essere inclusa una quota di ferie e giorni festivi. Dal mese di gennaio 2022 se ne tiene conto nell'ILR. PCS/sf

INCONTRO REGIONALE A YVERDON. Alla presenza del nuovo Direttore della SBC Treuhand, Markus Künzli, e del nuovo Presidente del Consiglio delle finanze della Panvica, Julian Graf, i Presidenti e i Segretari delle associazioni cantonali e regionali PCS si sono incontrati nei nuovi locali di formazione della Scuola Professionale Riche-mont a Yverdon-les-Bains (VD). [cv/sf](https://swissbaker.ch)

PANE SVIZZERO - FOTO NEGOZI. L'Associazione Pane svizzero APS e l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS sono alla ricerca di panetterie-confetterie che utilizzano attivamente il marchio «Pane svizzero» lanciato alla fine dell'estate scorsa. Inviatemi le foto dei vostri negozi e dei vostri prodotti o confezioni contrassegnati – le pubblicheremo sulle piattaforme di comunicazione PCS e su quelle della APS: panissimo@swissbaker.ch. PCS/sf



David Affentranger

DAVID AFFENTRANGER LASCIA LA DIREZIONE HGU. Dopo otto anni come Direttore generale dell'Associazione professionale di panetteria-confetteria, David Affentranger lascia l'Hotel & Gastro Union HGU. Dopo molti anni di intenso lavoro all'HGU, desidera concentrarsi in modo professionale sui suoi compiti di Presidente del Consiglio comunale e di politico come pure avere più tempo per la sua famiglia. [com/sf](https://swissbaker.ch)

APPROFONDIMENTO

PIÙ PRESENZA PER IL COMMERCIO AL DETTAGLIO



pgc

Ci sono un gran numero di esami e premi per i prodotti della panetteria-confetteria. La porta è aperta a un'ampia varietà di concorsi per i panettieri-confettieri ambiziosi. Ciò contribuisce alla promozione dell'immagine delle professioni e dell'intero settore, ed è una gradita iniezione di motivazione per i giovani e funge da modello.

Ma che dire del commercio al dettaglio nel nostro settore? C'è un potenziale non sfruttato. Ci sono SwissSkills e le preziose mostre e concorsi per apprendisti che attirano il pubblico organizzate con successo dalle associazioni cantonali. Ma che dire degli eventi dopo l'apprendistato?

I primi timidi passi sono stati fatti: c'è l'assegnazione del primo panificio a cinque stelle della Svizzera (vedi pagine 6 e 37). Con successo il commercio al dettaglio della Svizzera romanda si è presentato per la prima volta al pubblico a Swiss Bakery Trophy 2021 di Bulle. Ma non c'era (ancora) nessun premio. Purtroppo, il commercio al dettaglio ha ancora una presenza nell'ombra in troppe aziende e associazioni cantonali. Questo nonostante gli instancabili sforzi dei numerosi specialisti del commercio al dettaglio.

Sosteniamo la Responsabile del commercio al dettaglio Lisa Frunz e il suo team, integriamo maggiormente il commercio al dettaglio nelle attività associative e pubblicitarie, offriamo al commercio al dettaglio la piattaforma necessaria in occasione di fiere, mostre e concorsi e promuoviamo l'ulteriore formazione del personale di vendita e così i giovani!

Considera: a cosa serve un prodotto di alta qualità con materie prime regionali se i consumatori non ne sono informati, se il punto vendita non è conforme agli stessi standard, se il personale di vendita non è informato o non ne sa nulla...

CLAUDIA VERNOCCHI
CAPOREDATTORE

La Panetteria Signer nei Grigioni è la prima azienda in Svizzera ad aver ricevuto il premio 5 Stelle per il commercio al dettaglio nel settore della panetteria-confetteria. L'intervista e altre notizie d'attualità sono online su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

