

ATTUALITÀ ONLINE

CORONAVIRUS: RITORNO ALLA NORMALITÀ. Da venerdì 1° aprile 2022 sono state revocate le ultime misure dell'ordinanza sulle situazioni speciali Covid-19: l'obbligo di isolare le persone infette e l'obbligo di indossare mascherine nei trasporti pubblici e nelle strutture sanitarie... (continua) PCS/ap

SPINTA DIGITALE PER LA SBC TREUHAND AG. «Siamo orgogliosi che la SBC Treuhand AG possa mostrare ancora una volta un andamento degli affari positivo e sano». Con queste parole Markus Künzli, Direttore della SBC Treuhand dal 1° giugno 2021, ha ripercorso un anno finanziario di successo durante l'assemblea generale del 22 marzo a Berna. Un altro obiettivo è stato la digitalizzazione della SBC Treuhand, di cui beneficeranno anche i clienti... (continua) cb/sf



AdobeStock_30649652

ZUCCHERO SVIZZERO: AUMENTO DEL FATTURATO. La Schweizer Zucker AG può vantare un anno finanziario speciale 2020/2021. Le aree di coltivazione occidentali e orientali sono state colpite da malattie in modo molto diverso. Le condizioni climatiche non sono state ideali e c'erano anche grandi differenze regionali. Al contrario, lo zucchero svizzero è stato molto richiesto e sono stati applicati prezzi più elevati. Dopo diversi anni di perdite, l'esercizio si chiude con una maggiore entrata di 300 000 CHF... (continua) com/sf

IL CONSIGLIO FEDERALE INCREMENTA IL CONTINGENTE DOGANALE DEI CEREALI PANIFICABILI. A causa del clima freddo e piovoso dello scorso anno, il raccolto svizzero di cereali è stato nettamente inferiore alla media. Per poter coprire la domanda indigena di varietà di cereali quali frumento, segale o spelta, il 30 marzo 2022 il Consiglio federale ha deciso di aumentare di 40 000 t il contingente doganale dei cereali panificabili... (continua) com/sf

RINNOVO DEL CONSIGLIO DELL'ORDINE DEI CAVALIERI



Johann Ruppen

Il Consiglio dell'Ordine dei Cavalieri del Buon Pane si è riunito la scorsa settimana a Yverdon (VD) per la seduta primaverile. Si è discusso in modo particolare del rinnovo dei membri del Consiglio, al fine di preparare la partenza del Gran Maestro Robert Porchet. Dei tre Cavalieri mancanti, uno è stato trovato nella persona del ginevrino Leonhard Bernard. Quando tutti i posti a sedere saranno occupati, sarà nominato tra loro un nuovo Gran Maestro. I dettagli sul futuro del Consiglio dell'Ordine dovrebbero essere precisati in occasione del Seminario romando che si terrà il 9 e 10 maggio a Lucens (VD). jr/sf
Testo integrale su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino



Notizie d'attualità online su:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

NUMERO DELLA SETTIMANA

39

Sono le associazioni di categoria
e del commercio che si sono unite
all'Associazione di iniziativa
«Per indennità regolamentate in caso di
epidemia (Iniziativa sulle indennità)»:
indennita-si.ch

NOTIZIE IN BREVE



CMP

SELEZIONE SVIZZERA PANETTONE AL CIOCCOLATO. La Coppa del Mondo del Panettone (CMP) organizza la selezione svizzera per i Panettoni al Cioccolato il 10 giugno 2022 a Milano. Info: coppadelmondodelpanettone.ch/edizione-2022. Iscrizioni: segretaria@coppadelmondodelpanettone.ch. I Panettoni svizzeri al Cioccolato possono essere inviati o consegnati entro l'8 giugno 2022 ore 15.00 presso: La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl, Via Pontico Virunio 3, 6850 Mendrisio. I finalisti parteciperanno alla CMP 2022 a Milano dal 4 al 6 novembre. com/sf

FÊTE DES FÊTES. La Fête des fêtes si terrà a Ballenberg il 24 e 25 settembre e il 1° e 2 ottobre. Durante questi due fine settimana, il Museo svizzero all'aperto presenterà 15 feste e tradizioni autunnali delle regioni geografiche e linguistiche del paese. Tra queste verrà presentata la festa del raccolto del Canton Vaud affidata agli Artigiani panettieri-pasticcieri-confettieri vodesi. La sfida degli organizzatori riguarda le infrastrutture di accoglienza e la circolazione delle ca. 50 000 persone attese. jr/sf

BROT-CHEF. Brot-Chef è riservato esclusivamente agli apprendisti e si terrà sabato, 5 novembre 2022 presso la Scuola Professionale di Aarau. Per la gioia del pubblico, i finalisti dimostreranno le loro abilità 5 volte in 5 minuti. Un altro compito sarà quello di creare una specialità con l'UrDinkel-Kernotto tema dato dallo sponsor UrDinkel. cv/sf



Stefan Kogler

CAMBIO DI PERSONALE HGU. Stefan Kogler è il nuovo Direttore generale dell'Associazione professionale di panetteria-confetteria dell'Hotel & Gastro Union. Sostituisce David Affentranger. com/sf



Stefano Gobbi
LE 1955 - St. Pierre de Clages (VS)

Luca Poncini
Panetteria Poncini - Maggia (TI)

Roberto Gatti
Artebianca Sagl - Lugano (TI)

I FINALISTI SVIZZERI DELLA TERZA EDIZIONE



INTERVISTE: SANDRA FOGATO
FOTO: PGC / CMP

Luca Poncini di Maggia (TI), Roberto Gatti di Lugano (TI) e Stefano Gobbi di St. Pierre de Clages (VS) sono i tre finalisti svizzeri che parteciperanno alla 3° edizione della Coppa del Mondo del Panettone (CMP) dal 4 al 6 novembre 2022 a Milano con il Panettone tradizionale.

Anche per la terza edizione della CMP possiamo affermare che i finalisti svizzeri sono tutti e tre ticinesi. Sì, perchè Stefano Gobbi è nato e cresciuto in Ticino. Luca Poncini e Roberto Gatti sono invece volti noti della selezione svizzera. Hanno infatti il primato di essere entrati in finale dalla prima edizione. Abbiamo chiesto loro...

COSA HA PROVATO QUANDO LE È STATO COMUNICATO DI FAR PARTE DEI FINALISTI?

Luca Poncini: Sono molto soddisfatto di essere in finale con i migliori.

Roberto Gatti: È stato di sicuro un momento di gioia che mi fa capire che sono sulla strada giusta. Su 4 selezioni, inclusa quella del Panettone al Cioccolato, ho raggiunto 3 finali. Mi sono quindi detto che non può essere solo fortuna.

Stefano Gobbi: Emozione... tanta emozione frutto di tanti sacrifici. Sinceramente non me l'aspettavo.

«AD UN OCCHIO POCO ESPERTO PUÒ SEMBRARE UGUALE AD ALTRI MA PER I PROFESSIONISTI... I DETTAGLI FANNO LA DIFFERENZA.»

ROBERTO GATTI

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE CHE RENDONO SPECIALE IL SUO PANETTONE?

L.P.: Sono sempre alla ricerca dei migliori ingredienti e punto molto sull'armonia. Ci vuole un giusto bilanciamento del gusto e del profumo. Questa è una chiave di lettura apprezzata dai miei clienti ai quali offro una vasta gamma di Panettoni.

R.G.: Secondo me non si può parlare di un Panettone speciale. Stiamo parlando di un prodotto tecnicamente molto difficile da produrre. Con il lievito madre si può magari riuscire a realizzare un Panettone visivamente bello ma che poi risulta asciutto. Ad un occhio poco esperto può sembrare uguale ad altri ma per i professionisti (come i membri della giuria di queste competizioni) i dettagli fanno la differenza.

S.G.: Prima di tutto il lavoro di ricerca di due generazioni e un eterno desiderio di voler migliorare: prima mio papà Renato e ora io. Poi il lievito madre. L'ho ereditato e continuo a nutrirlo come un bambino con tutto il mio «savoir faire».

«SONO MOLTO SODDISFATTO DI ESSERE ANCORA IN FINALE CON I MIGLIORI.»

LUCA PONCINI

Panetteria Poncini
panetteria-poncini.ch



Artebianca Saggi
artebianca_lugano



LE 1955
le1955.ch



PER REALIZZARE UN PANETTONE DI QUALITÀ A COSA BISOGNA FARE ATTENZIONE IN MODO PARTICOLARE?

L.P.: Qui è il lievito madre che comanda. Se è in ottima salute ed è accompagnato da ingredienti di qualità si otterrà un prodotto d'eccellenza.

R.G.: A parte il discorso di produrre un Panettone tecnicamente «perfetto» o quasi, di sicuro fanno la differenza la qualità degli ingredienti, la quantità degli stessi e di come si è capaci ad amalgamarli nel modo più armonioso possibile. Bisogna ottenere un prodotto che sprigiona un buon profumo, che al palato risulti piacevole e che ti invoglia a mangiarne un'altra fetta.

S.G.: Per realizzare un Panettone di qualità bisogna avere dei prodotti d'eccellenza, dalle farine selezionate agli ottimi frutti canditi e una vaniglia selezione: Uganda, Papua Nuova Guinea e Madagascar.

«È IL PRODOTTO DI RICHIAMO PER LA MIA ATTIVITÀ ED È ESPOSTO PER LA VENDITA NEL PUNTO PIÙ BELLO DEL NEGOZIO.»

STEFANO GOBBI

COSA RAPPRESENTA PER LEI IL PANETTONE?

L.P.: Una sfida continua... il desiderio di voler sempre migliorare anche attraverso i corsi professionali.

R.G.: È di sicuro il dolce tipico di Natale che ogni tanto ti fa diventare matto. Ti tiene in ballo ore e ore ma ti dà anche tantissime soddisfazioni. Lo produco solo nel periodo natalizio.

S.G.: Il Panettone è una tradizione che dobbiamo a tutti i costi far perdurare noi ticinesi, stando attenti alle richieste della clientela che sono in continua evoluzione. Sono fiero del mio Panettone. Lo vendo tutti i giorni dell'anno nel mio negozio. È il prodotto di richiamo per la mia attività ed è esposto per la vendita nel punto più bello del negozio. ■