



DIDIER ECOFFEY LANCIA UN SEGNALE



TESTO E FOTO: PANE SVIZZERO

Il marchio Pane svizzero, lanciato nel 2021, porta più trasparenza nella produzione, trasformazione e vendita di pane, panini e pane da sandwich svizzeri. Pane svizzero ha fatto visita alla Boulangerie Didier Ecoffey a Romont (FR) che ha deciso di utilizzare il nuovo logo «Pain suisse».

La Boulangerie Didier Ecoffey rappresenta la seconda generazione a gestire l'attività di famiglia. Il suo lavoro gli è già valso diversi premi, tra cui il titolo di «Cavaliere del Buon Pane».

PERCHÉ HA DECISO DI APPORRE IL MARCHIO PANE SVIZZERO SUL SUO PANE?

Voglio distinguermi dalla grande distribuzione e dimostrare il mio interesse per i prodotti locali.

DOVE USA IL MARCHIO?

Nei miei negozi, sul mio sito web e sul mio profilo Facebook.

CON CHE MODALITÀ LO USA?

Uso manifesti, adesivi e un link che rimanda al sito web di Pane svizzero.

COME È VENUTO A CONOSCENZA DEL MARCHIO?

Grazie all'Associazione panettieri-confettieri svizzeri e durante delle sessioni dedicate ai label «Fait Maison» e «Véritable artisan».

PERCHÉ È IMPORTANTE SOTTOLINEARE L'ORIGINE LOCALE DEL PANE?

Per noi è importante mostrare ai clienti che lavoriamo con prodotti locali di qualità in modo ecologico e sostenibile. La nostra clientela, inoltre, conosce i produttori locali.

COME HANNO REAGITO I SUOI CLIENTI?

Finora ci sono state poche reazioni, ma i nostri clienti sanno che lavoriamo a livello locale e che offriamo già prodotti certificati DOP e Terroir Fribourg.

«PER NOI È IMPORTANTE MOSTRARE AI CLIENTI CHE LAVORIAMO CON PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ IN MODO ECOLOGICO E SOSTENIBILE.»

CHE PROCEDURA HA SEGUITO PER RICHIEDERE L'USO DEL MARCHIO PANE SVIZZERO?

Ho ricevuto un volantino dall'Associazione Pane svizzero e mi sono registrato sul loro sito web.

CHE CONSIGLIO DAREBBE AI PANIFICI CHE INTENDONO RICHIEDERLO?

Consiglio di registrarsi sul sito il più presto possibile per beneficiare

del ritorno di immagine che il marchio offre. Con un impegno minimo un panificio artigianale può crearsi un'immagine molto apprezzata e ben recepita dai clienti, scegliendo di lavorare con prodotti svizzeri.

COME È DIVENTATO PANETTIERE?

Ho seguito le orme dei miei genitori, che gestivano la panetteria di famiglia prima di me. Ho fatto una formazione come panettiere-confettiere, poi un'altra in panetteria, conseguendo l'attestato federale nel 1996 e il diploma federale nel 1998.

QUALI EVENTI HANNO SEGNATO LA SUA CARRIERA O LA STORIA DELLA SUA PANETTERIA?

Aver rilevato il panificio dei miei genitori nel 2002, il marchio di qualità della panetteria francofona ottenuto nel 1998, la trasformazione della sala da tè nel 2011, la certificazione Cuchaule AOP nel 2018 e l'apertura della nostra filiale nel 2019.

«VOGLIO DISTINGUERMICI DALLA GRANDE DISTRIBUZIONE E DIMOSTRARE IL MIO INTERESSE PER I PRODOTTI LOCALI.»

COSA L'AFFASCINA DEL PANE COME ALIMENTO?

Le possibili varietà, l'assortimento, il fatto di scoprire nuovi gusti, nuovi sapori, di condividere del buon pane con la famiglia durante i pasti.

COSA DISTINGUE I VOSTRI PRODOTTI DA FORNO?

I nostri prodotti sono fatti «in casa». Non usiamo mix o altre miscele industriali, usiamo diversi metodi di lievitazione: con lievito madre, poolish, lunga lievitazione, lievitazione a freddo o in cella di lievitazione.

HA QUALCHE PROCEDURA PARTICOLARE NEL SUO METODO DI LAVORO?

Cerchiamo di mantenere una certa regolarità in modo che i nostri clienti possano sempre gustare un pane il più fresco e croccante possibile. Una cosa è certa: per ottenere questo risultato bisogna essere precisi e regolari e seguire una procedura.

QUAL È IL SUO PANE PREFERITO E PERCHÉ?

La cuchaule AOP. È un prodotto tipico locale con una mollica fine. È un pan brioche morbido che non solo si sposa bene con la senape della Bénichon a colazione, ma può anche essere mangiato come panino con foie gras, Gruyère AOP o Jambon de la borne AOP.

SE NON FOSSE PANETTIERE, CHE LAVORO FAREBBE?

R: Avrei fatto l'insegnante; forse potrei insegnare anche la mia professione. ■

boulangerie-ecoffey.ch
painsuisse.ch

ATTUALITÀ



GLI EFFETTI DELLA GUERRA. Il settore dei beni alimentari è stato colpito dall'aumento dei prezzi. Il servizio di Falò andato in onda il 5 maggio su LA1 ne ha parlato con Paolo Loraschi, Vicedirettore della Confiserie Al Porto, il quale è confrontato quotidianamente con l'aumento dei prezzi, come per il burro e le uova, a causa della guerra in Ucraina. Oltre agli aumenti dei prezzi sussiste la difficoltà nel reperire ingredienti per alcuni dolci. Visto che la richiesta dei consumatori rimane alta, bisogna trovare delle soluzioni: «Dobbiamo essere bravi e cambiare mentalità. La nostra generazione era abituata ad avere sempre e tutto. Invece attualmente non riusciamo ad avere tutto quello che vogliamo. Dobbiamo trovare delle materie prime che potrebbero essere anche complementari a quelle che utilizzavamo prima. Per quello che riguarda noi – Al Porto – abbiamo chiaramente le nostre calcolazioni dei prezzi... non li abbiamo ancora aumentati, ma li stiamo monitorando in un modo molto preciso e vedremo quando e se farlo» ha riferito nel servizio della RSI Paolo Loraschi.

com/sf



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

ORE STRAORDINARIE PER GLI APPRENDISTI NELLA RISTORAZIONE.

Lavorare più ore e spesso rinunciare ai giorni di riposo – la carenza di personale nella ristorazione sta addirittura costringendo gli apprendisti a lavorare di più. Il 57% vede il proprio futuro nella professione, ma il 43% degli apprendisti vuole lasciare il settore o è ancora indeciso. Questo è il risultato del «Barometro degli apprendisti 2022» dell'Hotel & Gastro Union. L'organizzazione professionale invita i datori di lavoro ad agire.

com/sf



Claudia Vermocchi

FESTA DEI 50 ANNI. Sabato scorso, la Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques ha festeggiato il suo 50° a Yens (VD). Oltre ai rappresentanti delle varie corporazioni e al Presidente della PCS Silvan Hotz, erano presenti per il Ticino Giuseppe Piffaretti (GM) e Sergio Grassi.

cv/sf

SACCHETTO PANINO AL LATTE.

Il 17 maggio è iniziata la seconda fase della campagna per i giovani. Vi preghiamo di sostenere questa campagna pubblicitaria nazionale per le nostre professioni distribuendo i sacchetti del panino al latte «Weggli-beutel». Questi possono essere ordinati da Pistor. Partecipa attivamente alla lotta contro la mancanza di giovani nel nostro settore! Puoi inoltre sostenere la promozione dei giovani talenti con schede, banderuole e un video sugli schermi dei tuoi punti vendita, oltre a numerosi post e link nei Social media.

PCS/sf

pistorone.ch

APPROFONDIMENTO

LA SECONDA FASE È INIZIATA



PCS

Cari Membri,

Il nostro settore geme e si lamenta: la carenza di lavoratori qualificati è evidente e c'è anche una mancanza di giovani talenti. La nostra presenza alle fiere, l'organizzazione di esposizioni degli apprendisti, i SwissSkills e la partecipazione di grande successo ai WorldSkills sono pilastri importanti nel reclutamento di giovani talenti e ci garantiscono una copertura mediatica positiva. Ma questo non è sufficiente nel mercato del lavoro altamente competitivo.

TikTok + Co.

Ecco perché il Comitato centrale ha dato il via libera al lancio di una campagna nazionale per i giovani. Questo è stato lanciato con successo lo scorso autunno, con un accento sui Social media – specialmente su TikTok. Lì, dove il nostro gruppo target, i giovani, si ritrova.

Qualche giorno fa è stata lanciata la seconda fase della nostra campagna giovani. Siamo di nuovo presenti sui Social media, con particolare interesse su TikTok e ora su Spotify. Vogliamo anche aumentare la pubblicità nelle fiere, nelle esposizioni «E» nei punti vendita dei nostri membri. Pertanto: Pubblicate, condividete sui Social media!

Ordinate i nostri biglietti – A6 – sui giovani talenti!

Distribuite i biglietti dei giovani talenti!

Scaricate il nostro nuovo video sui giovani talenti!



Mostrate il video promozionale delle nostre professioni sugli schermi nelle zone di vendita!

Partecipate, cari membri!

Avete il contatto diretto con la potenziale nuova generazione, i genitori, gli insegnanti! Voi siete il riflesso del nostro settore!

Il Direttore della PCS

Urs Wellauer