

ATTUALITÀ

DIVIETO DEFINITIVO DELL'AGENTE SBIANCANTE BISSO DI TITANIO

Dopo un periodo transitorio di sei mesi, l'uso dell'agente sbiancante biossido di titanio sarà definitivamente vietato a partire dal 15 settembre. Il 6 maggio 2021 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha pubblicato la valutazione aggiornata della sicurezza dell'additivo biossido di titanio (E 171). L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha seguito l'esempio dell'UE: da marzo 2022, il divieto di utilizzo dell'E 171 si applica anche in Svizzera.

Benjamin Horand, Specialista MSSL e della qualità PCS/sf

FORNITORI



Barry Callebaut

Maggiori informazioni sul cioccolato al latte e sul successo di questa iniziativa: bit.ly/3tscOUp

INGREDIENTI SOSTENIBILI AL 100%

Come Marchio svizzero, Carma Swiss Couverture ha sempre garantito una qualità eccezionale. Nel luglio 2020, l'azienda ha migliorato ulteriormente questo aspetto e si è impegnata a utilizzare ingredienti sostenibili al 100%. Per proteggere l'ambiente, Carma ha scelto di collaborare con Mooh e cinque contadini svizzeri con lo scopo di ridurre le emissioni di CO² nella produzione di latte in Svizzera.

Carma Swiss Chocolate

TOUR DI PANISSIMO NELLE PANETTERIE-CONFETTERIE DEL TICINO



Cordialità, ospitalità e grande passione per la professione sono stati gli ingredienti che hanno caratterizzato il tour della redazione di Panissimo in alcune delle panetterie-confetterie del Canton Ticino. Foto presso la Confiserie Al Porto di Tenero (s) Christian Bärtschi, Paolo Loraschi, Sandra Fogato, Simon Nussbaum, Elina Laich, Patrizia Roder, Claudia Vernocchi e Izov Vanco. Nei giorni scorsi il Gran Café Al Porto di Lugano ha vinto il premio Swiss Location Award 2022 per essere uno degli spazi per eventi più belli e meglio organizzati della Svizzera. A Lugano la redazione ha quindi fatto visita al Grand Café Al Porto come pure alla Panetteria-Pasticceria Eredi E. Münger, alla Panetteria-Pasticceria Marina, alla Pasticceria Ricigliano e alla Panetteria-Pasticceria Ardebiana. pan/sf

Immagini del tour nell'articolo online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

APPROFONDIMENTO

ESPERIENZA DALL'EFFETTO DURATURO



pgc

Durante le nostre escursioni a piedi e in bicicletta in tutta la Svizzera, quando possibile acquistiamo gli spuntini e il pranzo in una delle panetterie-confetterie artigianali. Durante il nostro ultimo giro in bicicletta, abbiamo vissuto un momento di piacere molto speciale. L'entusiasmo è iniziato non appena siamo entrati in negozio, **moderno e ben arredato**, con il servizio cordiale e competente e la splendida vetrina con un'invitante selezione di prodotti nell'area snack e pasticceria. Abbiamo avuto l'imbarazzo della scelta e abbiamo optato per due piccoli ramequins e quattro diversi panini farciti.

Un normale picnic all'ora di pranzo si è trasformato in un'esperienza sensoriale indimenticabile, all'aria aperta e in mezzo alle vigne. I ramequins erano squisiti. Ognuno dei panini era unico nella sua realizzazione, nel gusto e nell'aspetto: una vera festa per gli occhi. Questa esperienza ha un effetto duraturo. Ancora oggi, mentre scrivo questo editoriale, vedo le immagini davanti a me e ricordo quel meraviglioso sapore nel mio palato, una vera e propria esplosione di combinazioni di sapori. È proprio questo mix di ospitalità, competenza, passione, qualità e unicità che fa la differenza rispetto al solito standard, al prodotto senza passione.

È così che dovrebbe essere!

È così che dovrebbe essere ovunque!

Claudia Vernocchi
Caporedattrice



Altre notizie d'attualità online
in lingua italiana su:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino



PANE - AMORE E FANTASIA



INTERVISTE: SANDRA FOGATO
FOTO: MIRELLA GARATTINI E SANDRA FOGATO

Nella foto: Doris, Giaele e Fausto Peri

A Verscio, una frazione del Comune Terre di Pedemonte nel Canton Ticino, esiste dal 1989 la Panetteria-Pasticceria Peri. Una vasta gamma di prodotti viene offerta giornalmente ai loro clienti. Tra i prodotti panari più richiesti vi è il Pane Vallemaggia.

La famiglia Peri, che è composta dai coniugi Fausto, Doris e dal figlio Giaele, è creativa, innovativa e ha una grande passione per la propria professione. Il loro obiettivo? Creare prodotti di alta qualità. Non fanno consegne, hanno puntato tutto sul negozio. Queste sono solo alcune delle caratteristiche che li contraddistinguono. Ma qual è il segreto del loro successo?

FAUSTO PERI, DA DOVE NASCE O CHI LE HA TRASMESSO LA PASSIONE DI PANETTIERE-PASTICCIERE?

Fausto Peri: La scelta della mia professione non è nata dalla passione... quella è venuta col tempo. Mio papà Ivo mi aveva incoraggiato con un «vai e prova dallo zio Egiglio» che aveva una panetteria a Cavigliano (a 1 km di distanza da Verscio) e che forniva i piccoli negozi di paese.

HA INIZIATO LA SUA ATTIVITÀ ALL'ETÀ DI 22 ANNI. COSA LE HA REGALATO LA SUA PROFESSIONE IN QUESTI ANNI?

F. P.: La mia professione mi ha regalato molte soddisfazioni ma anche tanto «sudore». È un mestiere duro se pensiamo agli orari di lavoro. Quando ho iniziato a 22 anni, rilevando la modesta Panetteria di Fabio Cavalli a Verscio – ampliata nel corso degli anni – non avevo l'esperienza su come gestire un'attività né tantomeno una persona di riferimento. Quello che sono riuscito a realizzare, con l'aiuto imprescindibile di mia moglie Doris, è frutto delle mie fatiche... e di questo ne vado molto fiero.

«QUELLO CHE SONO RIUSCITO A REALIZZARE ... È FRUTTO DELLE MIE FATICHE... E DI QUESTO NE VADO MOLTO FIERO.»

FAUSTO PERI

QUAL È «L'INGREDIENTE» SEGRETO CHE RENDE UNICI I SUOI PRODOTTI?

F. P.: La curiosità. Cerco sempre nuovi metodi e di migliorare i miei prodotti. Faccio affidamento a libri professionali e guardo ai professionisti francesi. Trovo che il nostro mestiere sia molto più valorizzato in Francia. Offriamo giornalmente un assortimento di 19 pasticcini freschi. Abbiamo puntato tutto solo sul negozio. La nostra filosofia: chi desidera i nostri prodotti viene ad acquistarli nel nostro negozio.

PROPONE SETTIMANALMENTE UNA VARIATA GAMMA DI PRODOTTI DI PANETTERIA E DI PASTICCERIA. COME RIESCE A TENERE QUESTI RITMI E AVERE SEMPRE NUOVE IDEE?

F. P.: Grazie alla passione per il mio lavoro. Ma ho anche un buon rapporto con ognuno dei miei impiegati che contribuiscono con nuove idee. Le studiamo insieme e poi le realizziamo.

Panetteria-Pasticceria Peri – Verscio

1989

inizio attività Fausto Peri

1989 - 2022

formati ca. 15 apprendisti

2020

Giaele Peri termina la sua formazione

2022

15 dipendenti di cui 1 apprendista



I SUOI CLIENTI HANNO UN'ETÀ MEDIA TRA I 25 E I 40 ANNI. DA COSA È DOVUTO?

F. P.: Forse apprezzano il fatto che proponiamo prodotti innovativi, giovanili, variati e di alta qualità. Per le feste realizziamo sempre prodotti unici e fantasiosi.

COME HA VISSUTO LA PANDEMIA E QUALI EFFETTI HA AVUTO SULLA SUA ATTIVITÀ?

F. P.: Nei primi due mesi possiamo dire di non aver lavorato molto. Poi tutto d'un tratto abbiamo ricevuto così tante richieste da dover fare anche gli straordinari.

GIAELE, SUO FIGLIO, HA TERMINATO DUE ANNI FA IL SUO APPRENDISTATO DI PANETTIERE-PASTICCIERE SOTTO LA SUA FORMAZIONE. QUALI SONO I PRO E I CONTRO NEL FORMARE UN FIGLIO RISPETTO A UN ALTRO APPRENDISTA?

F. P.: La differenza rispetto a un altro apprendista sta unicamente nella confidenza. Giaele ha seguito le mie orme anche se non desideravo che intraprendesse la mia stessa professione a causa del duro lavoro. Ha provato altre professioni ma alla fine ha seguito le mie orme. Lui ha un carattere tranquillo e ha seguito la sua formazione in modo positivo come avrebbe fatto un altro apprendista. Posso dire che oggi sono molto contento del suo percorso formativo. In futuro l'attività passerà nelle sue mani.

QUALI SONO LE QUALITÀ PROFESSIONALI CHE VEDE IN SUO FIGLIO?

F. P.: Giaele è molto bravo, preciso e ha una buona manualità. È anche creativo e pieno di nuove idee.

QUAL È L'AUGURIO CHE DESIDERA FARE A SUO FIGLIO?

F. P.: Che sappia proseguire l'attività con la stessa passione di oggi e non come un sacrificio e proporre prodotti d'attualità con impegno e serietà.

QUAL È IL SUO PRODOTTO PREFERITO?

F. P.: Sono un appassionato del Pane Vallemaggia. Amo fare il pane e avere a che fare con la pasta lievitata. Tutti i miei pani contengono lievito madre. Il Vallemaggia ha una particolare pasta molle a lunga lievitazione. È un pane che soddisfa e molti turisti lo acquistano. Me lo chiedono anche da oltre Gottardo e da Lugano ho dei clienti che vengono ad acquistarlo ogni due settimane.

«SONO FIGLIO UNICO E NON VOGLIO TRASCURARE QUANTO FATTO DA MIO PADRE. VOGLIO ARRIVARE AL SUO LIVELLO! »

GIAELE PERI

GIAELE PERI, COSA LE PIACE IN MODO PARTICOLARE DEL SUO LAVORO?

Giaele Peri: La manualità. Mi piace poter toccare con le mani l'impasto e gli ingredienti e realizzare svariati prodotti. Fantasia, creazione e precisione sono sicuramente le caratteristiche che mi piacciono del mio lavoro. Amo fare il Pane Vallemaggia come mio padre... il pane in modo particolare.

QUALI SONO LE QUALITÀ CHE BISOGNA AVERE IN QUESTA PROFESSIONE?

G. P.: La più importante è sicuramente la sensibilità. Ci vuole un feeling particolare con la pasta lievitata.

COME HA VISSUTO LA FORMAZIONE CON SUO PADRE?

G. P.: Sono molto contento di aver avuto mio padre come formatore... direi che è stato molto positivo. Ho un rapporto con lui come a casa. Le discussioni capitano a causa dei diversi punti di vista. Ma poi troviamo un punto d'incontro. Avendo un papà molto aperto a nuove idee e alle novità, mi piace poter contribuire con nuove proposte.

QUALI CONSIGLI DAREBBE AD UN GIOVANE CHE INIZIA UN APPRENDISTATO?

G. P.: Di impegnarsi nel lavoro, di essere concentrato e metterci tanta passione. Molti giovani oggi non sono disposti al sacrificio a causa del lavoro notturno. Ma il nostro è un bel lavoro!

QUALI PROGETTI HA PER IL FUTURO?

G. P.: Spero di poter andare avanti con l'azienda. Ci tengo molto soprattutto per quanto fatto dai miei genitori. Sono figlio unico e non voglio trascurare quello che ha fatto mio padre. Voglio arrivare al suo livello!

COSA LE PIACE FARE NEL TEMPO LIBERO?

G. P.: Amo mangiare, la buona cucina e i miei amici.

«CON UN SORRISO SIAMO SEMPRE PRONTI A SODDISFARE I CLIENTI E LE LORO RICHIESTE CERCANDO DI ACCONTENTARE TUTTI...»

DORIS PERI



DORIS PERI, DI CHE COSA SI OCCUPA IN AZIENDA?

Doris Peri: Mi occupo soprattutto della vendita e dell'amministrazione.

QUAL È IL GIORNO PIÙ INTENSO DELLA SETTIMANA?

D. P.: In modo particolare il fine settimana perché molti non lavorano. E poi Verscio si trova in una bella e verdeggiante zona turistica.

QUAL È IL PERIODO NEL QUALE AVETE PIÙ TURISMO?

D. P.: Soprattutto in primavera e in estate.

QUAL È IL PRODOTTO PANARIO PIÙ VENDUTO?

D. P.: Il Pane Vallemaggia. Arriviamo a venderne 200 kg al giorno, nei periodi più intensi. Anche il pane al farro è molto richiesto. Durante il fine settimana vendiamo ca. 20 tipi di pane.

COSA APPREZZANO IN MODO PARTICOLARE I CLIENTI?

D. P.: La cordialità e l'accoglienza. Con un sorriso siamo sempre pronti a soddisfare i clienti e le loro richieste cercando di accontentare tutti anche coloro che hanno delle intolleranze.

QUANTI APPRENDISTI AVETE FORMATO A TUTT'OGGI?

D. P.: Ne abbiamo formati ca. una quindicina in produzione. Siamo molto contenti perché molti di loro sono rimasti ancora con noi per alcuni anni al termine della formazione.

HA UN SOGNO NEL CASSETTO?

D. P.: Arrivare alla pensione nel migliore dei modi... (ride)... per Giaele desidero soprattutto che possa avere un futuro roseo ed essere soddisfatto e felice come lo siamo noi oggi. ■



*Giaele e Fausto Peri lavorano con passione e creatività per realizzare prodotti di alta qualità.
Doris Peri invece accoglie sempre i clienti con un sorriso e con cordialità.
La Panetteria-Pasticceria Peri offre giornalmente un vasto assortimento di pasticcini freschi.
Durante il fine settimana propongono 20 tipi di pane tra cui, quello più richiesto, il Pane Vallemaggia (pagina 46).*

