BIGNASCA PROMUOVE PANE SVIZZERO

TESTO: ASSOCIAZIONE PANE SVIZZERO
FOTO: STEFANO SPINELLI

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 a Moreno Bignasca jr. della Panetteria Bignasca a Pregassona (TI) che ha deciso di utilizzare il nuovo logo «Pane svizzero».

Moreno Bignasca jr. rappresenta la quarta generazione e gestisce l'attività di famiglia con impegno e serietà. Tradizione, qualità e trasparenza sono i principi dell'artigiano ticinese. Nel negozio di Pregassona sono esposti vari premi tra cui quelli di Swiss Bakery Trophy.

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

Il marchio Pane svizzero differenzia i nostri prodotti artigianali e porta un valore aggiunto.

DOVE USA IL MARCHIO?

Lo utilizzo per la vendita diretta presso i nostri due negozi di Pregassona e di Tesserete.

CON CHE MODALITÀ LO USA?

Utilizzo diversi supporti visivi come ad esempio le banderuole, i manifesti e gli adesivi.

COME È VENUTO A CONOSCENZA DEL MARCHIO PANE SVIZZERO?

Tramite le informazioni fornite dall'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) attraverso le puntuali newsletter e la rivista di categoria Panissimo.

PERCHÉ È IMPORTANTE SOTTOLINEARE L'ORIGINE LOCALE DEL PANE?

Evidenziare l'origine delle materie prime è molto importante, per un principio di trasparenza verso i nostri affezionati clienti.

«MI SONO REGISTRATO TRAMITE LA PIATTAFORMA DI PAINSUISSE.CH E HO FATTO RICHIESTA D'ADESIONE.»
MORENO BIGNASCA

COME HANNO REAGITO I SUOI CLIENTI ALL'USO DEL MARCHIO?

La maggior parte di loro sono già a conoscenza riguardo all'origine svizzera degli ingredienti delle nostre specialità panarie. Il marchio «Pane svizzero» arricchisce e valorizza ancora di più questo aspetto.

IL COMPORTAMENTO D'ACQUISTO DEI CLIENTI È CAMBIATO?

No, non è cambiato. I nostri clienti apprezzano molto i prodotti panari locali. Sono molto soddisfatti nell'avere una vasta gamma certificata.

Moreno Bignasca nel negozio di Pregassona con Alfrore Krasniqi, Impiegata del commercio al dettaglio.

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

Mi sono registrato tramite la piattaforma di painsuisse.ch e ho fatto richiesta d'adesione.

HA DOVUTO CAMBIARE QUALCHE PROCESSO O PARTNER PER SODDISFARE I CRITERI DI UTILIZZO DEL MARCHIO?

Grandi cambiamenti riguardo ai processi d'acquisto non ce ne sono stati perché acquistiamo già prevalentemente ingredienti svizzeri e locali.

IL MARCHIO PANE SVIZZERO È SINONIMO DI IMPEGNO PER UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE CON PRODOTTI NATURALI E LOCALI. PERCHÉ QUESTO APPROCCIO È IMPORTANTE PER LEI?

Semplicemente per rafforzare il forte legame con il territorio in cui viviamo. Una produzione sostenibile è sicuramente un tema molto importante che non va trascurato. I nostri clienti lo apprezzano molto.

QUALI SONO LE SFIDE LEGATE ALLA PRODUZIONE MA ANCHE ALLA GESTIONE SOSTENIBILE DI UN PANIFICIO?

La sfida più grande è quella di rinnovarsi di continuo e proporre prodotti sempre di alta qualità, come lo attesta il marchio Pane svizzero. Conoscere le esigenze dei clienti ed adattare di conseguenza il proprio assortimento è fondamentale.

QUALI SFIDE RITIENE CHE IL SETTORE DOVRÀ AFFRONTARE IN FUTURO? IN CHE MODO IL MARCHIO PANE SVIZZERO PUÒ CONTRIBUIRE A SUPERARLE?

Di sfide nel nostro settore ce ne sono sempre molte. Il Marchio Pane svizzero aiuta sicuramente a distinguerci dall'importazione di pane prodotto all'estero.

CHE CONSIGLIO DAREBBE AI PANIFICI CHE INTENDONO RICHIEDERE IL MARCHIO PANE SVIZZERO?

È un'ottima occasione per cooperare tutti insieme verso un obiettivo comune: promuovere il buon pane svizzero artigianale.

COME È DIVENTATO PANETTIERE?

Sono cresciuto in una famiglia di panettieri… il passo è quindi stato abbastanza automatico. Il mio bisnonno Carlo ha iniziato la sua attività nel 1911. Poi è passata in mano a mio nonno Eligio, in seguito a mio padre Moreno sen. e a suo fratello Aleardo. Oggi con mio fratello Simone siamo la quarta generazione.

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

La nostra panetteria è sempre stata una «panetteria di paese» (di Sonvico). Poi nel 1981 mio padre Moreno e lo zio Aleardo si sono trasferiti in un nuovo e grande stabile di produzione, sempre a Sonvico, dove a tutt'oggi con impegno portiamo avanti la tradizione di famiglia.

COSA L'AFFASCINA DEL PANE COME ALIMENTO E DELLA SUA COTTURA?

Per me il pane è un prodotto artigianale di grande valore che non deve mai mancare sulla tavola, in quanto accompagna alla perfezione tutti gli altri prodotti di qualità come i nostri affettati e formaggi locali.

COSA DISTINGUE I VOSTRI PRODOTTI DA FORNO?

Abbiamo una vasta gamma di prodotti panari a lunga fermentazione, che conferisce al nostro pane delle ottime qualità nutrizionali.

HA QUALCHE RITUALE O PROCEDURA PARTICOLARE NEL SUO METODO DI LAVORO?

L'esperienza acquisita negli anni – e per noi si tratta di ben 111 anni – ci permette di garantire e di fornire attraverso i nostri prodotti tutto il nostro know-how. Tradizione, garanzia, qualità e innovazione sono le caratteristiche che offriamo ai nostri clienti.

QUAL È IL SUO PANE PREFERITO E PERCHÉ?

Prediligo principalmente il pane scuro o con farina di segale, come ad esempio il pane Vallemaggia, poiché ha un sapore forte e deciso.

SE NON FOSSE PANETTIERE, CHE LAVORO FAREBBE?

Ho sempre avuto una grande passione per la storia e la geografia, quindi penso che avrei intrapreso la strada di insegnante, ma poi ho scelto di proseguire con l'attività di famiglia. Oggi sono molto fiero e contento della mia scelta! ■

La Panetteria Bignasca etichetta i propri prodotti con il materiale di comunicazione disponibile presso l'Associazione Pane Svizzero.

È possibile richiedere il marchio Pane Svizzero sul sito web:
painsuisse.ch/logodelamarque
schweizerbrot.ch/markenlogo

Panetteria-Pasticceria Bignasca

La Panetteria-Pasticceria Bignasca è un'azienda ticinese a conduzione familiare con sede a Sonvico, attiva da oltre un secolo nel campo della panetteria-pasticceria. Dal 1911 trasmettono ai loro prodotti i valori della qualità e della tradizione artigianale. Il loro team si compone di 25 collaboratori che garantiscono un servizio ottimale ai clienti. Sono attivi nella produzione e vendita di prodotti panari e dolciari, con un servizio di consegna 365 giorni l'anno. I loro clienti sono composti prevalentemente da alberghi, bar, case per anziani, mense, ospedali e ristoranti situati nel Luganese. Offrono inoltre un servizio di vendita al dettaglio nei punti vendita di Pregassona e Tesserete.

I criteri per l'utilizzo del logo del marchio

- **L'80% delle materie prime deve provenire dalla Svizzera, lo standard di qualità deve essere almeno pari a Suisse Garantie.**
- **Il marchio di garanzia Suisse Garantie è utilizzato fino all'uscita dal punto di raccolta.**
- **La trasformazione deve essere effettuata interamente in Svizzera.**
- **Gamma di prodotti: pane (normale/speciale), panini (ad es. panini al latte, croissant, panini bianchi, panini alle noci) e pane per sandwich.**

I vantaggi di Pane svizzero

- **Fate un gesto concreto per preservare la tradizione e il nostro eccellente patrimonio culturale svizzero.**
- **Segnalate il vostro impegno a favore dell'agricoltura e dell'industria alimentare svizzera, sostenete le aziende svizzere di produzione e trasformazione e assicurate la conservazione di cereali, farine e tipologie di pane svizzeri.**
- **Offrite ai vostri clienti un punto di riferimento e la certezza di poter scegliere in modo rapido e consapevole prodotti svizzeri di alta qualità, ricchi di nutrienti e prodotti in modo sostenibile.**

ATTUALITÀ

L'AVS DEVE ESSERE RISANATA. Il 25 settembre 2022 il Popolo svizzero sarà chiamato a esprimersi sulla riforma Stabilizzazione dell'AVS (AVS 21). La riforma comprende una modifica della legge sull'AVS e una decisione federale sul finanziamento aggiuntivo dell'AVS attraverso un aumento dell'imposta sul valore aggiunto. L'AVS 21 è un primo importante passo verso il risanamento. Il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e tutte le più importanti organizzazioni economiche sostengono questa proposta di legge. Un voto negativo sarebbe una negligenza! PCS /sf

Legga l'intero articolo su:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

PERMEABILITÀ NEI PROGRAMMI DI FORMAZIONE. Le parti sociali del settore della panetteria-confetteria si sforzano di garantire la permeabilità dei corsi di formazione offerti dall'Hotel & Gastro Formation e dalla Scuola Professionale Richemont. La Commissione paritetica dei Panettieri-Confettieri svizzeri (cppc) ha quindi deciso, nel febbraio 2022, di sovvenzionare i corsi per i direttori di ristoranti, i direttori operativi di ristoranti e i manager di ristoranti. I due esami professionali e l'esame di specializzazione superiore sono sostenuti finanziariamente come gli esami professionali e di specializzazione superiore dalla Scuola Professionale Richemont. Il sussidio deve essere richiesto in anticipo alla cppc. I moduli di candidatura saranno disponibili nei prossimi giorni sul sito web della cppc: pkbc.ch/it PCS/sf

FESTA DELLE FESTE. Nei fine settimana del 24-25 settembre e 1-2 ottobre 2022, il Museo all'aperto del Ballenberg a Brienz (BE) invita i visitatori a vivere un'esperienza generazionale con il titolo «Festa delle feste». Quindici feste regionali e tradizioni d'autunno da tutta la Svizzera si danno appuntamento al Museo all'aperto del Ballenberg a Brienz (BE). com /sf

Biglietti e informazioni:
ballenberg.ch/it/agenda/875

PRODOTTI DELLA MOLITURA NELLA NORMA. Una campagna volta a verificare il rispetto dei limiti del tenore di micotossine e metalli pesanti nei prodotti della macinazione di diversi cereali è stata promossa dal Laboratorio cantonale del Canton Ticino. Sono stati analizzati 20 campioni di farine di riso, farine per polenta, frumento, segale o miscele di diverse origini prelevati da importatori e grossisti, rispettivamente dalla vendita al dettaglio. Conformi tutti i campioni esaminati. com/sf

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

SALUTE E SICUREZZA

AUMENTO DEL RISCHIO DI FRODI ALIMENTARI

La sovrapposizione di eventi fa salire i prezzi delle materie prime e dei semilavorati, aumentando il rischio di frodi alimentari...

Benjamin Horand,
Specialista MSSL e della qualità PCS

Legga l'intero articolo su:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

IN MEMORIA DI

RUTH KLÄY

PCS

La settimana scorsa, Ruth Kläy si è addormentata dopo una lunga malattia e sofferenza. Dal 1971 al 2013, è stata il primo punto di contatto per i membri dell'associazione – per 42 anni, una straordinaria e rara fedeltà al settore commerciale dei panettieri-confettieri. Le nostre più sentite condoglianze ai familiari per questa dolorosa perdita.

Urs Wellauer-Boschung, Direttore PCS, e il Team

WERNER HÜRLIMANN

pgc

Dopo oltre 42 anni di lavoro competente e impegnato presso la Scuola Professionale Richemont, l'ex Responsabile della panificazione e Consulente tecnico Werner Hürlimann è andato in pensione alla fine del 2019. Il 29 luglio 2022, poco dopo il suo 70° compleanno, si è spento dopo una grave malattia. L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), la Scuola Professionale Richemont e l'intero settore desiderano ringraziare Werner Hürlimann per il suo impegno. Ha lasciato un segno indelebile. Porgiamo le nostre sincere condoglianze alla sua famiglia.

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri
Scuola Professionale Richemont

FRÉDÉRIC FUCHS

pgc

All'età di 92 anni, il socio onorario della PCS Frédéric Fuchs si è spento il 16 luglio nella sua casa di St. Croix. Panettiere vodese con diploma federale di Maestro artigiano, è stato un forte sostenitore del settore della panificazione commerciale a livello nazionale e cantonale e ha ricoperto diverse cariche nell'allora Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Ha gestito con successo la sua attività a Sainte-Croix insieme alla moglie Simone per 38 anni. Formati oltre 40 apprendisti. Esprimiamo le nostre più sentite condoglianze a Simone Fuchs e ai membri della sua famiglia.

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri