

ASSEMBLEA GENERALE SMPPC: PREMIATI GLI APPRENDISTI



Stefano Spinelli

Sabato scorso si è tenuta presso il Mulino Maroggia a Maroggia, l'assemblea annuale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino SMPPC. Durante la stessa sono stati premiati gli apprendisti che hanno terminato la loro formazione. Nella foto ricordo son con (s): Silvan Hotz, Presidente dell'Associazione svizzera mastri panettieri confettieri PCS, Mattia Goriotti, Responsabile dell'Istruzione Professionale SMPPC, Massimo Turuani, Presidente SMPPC e Daniel Ricigliano, Responsabile SMPPC dei Corsi interaziendali del terzo anno e Ispettore aziendale.

SMPPC/sf

Il resoconto dell'assemblea è pubblicato online:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

ATTUALITÀ



pgc

FRANCOIS STAHL NOMINATO WORLD PASTRY STAR 2022.

Per i molti anni di impegno internazionale con il Team di Swiss Pastry in varie competizioni, Francois Stahl è stato nominato World Pastry Star 2022 (WPS) nei giorni scorsi a Milano. «Purtroppo non è stato sufficiente per ottenere la Stella d'oro, ma la nomina e l'intero evento sono stati un'esperienza meravigliosa» ha raccontato Francois Stahl a panissimo. Foto ricordo con il vincitore WPS 2022, il Maestro Pasticciere spagnolo Paco Toreblanca.

pan/sf

PAIN D'OR PER STEFANO GOBBI «LE 1955».

Durante la cerimonia d'investitura dei Cavalieri del Buon Pane del Vallese – all'Espace Saint-Marc di Le Châble (VS) – il Gran Maestro Albert Salamin ha consegnato il prestigioso «Pain d'or» al ticinese Stefano Gobbi («Le 1955» a St-Pierre-de-Clages).

bp/sf

Nella foto: Stefano Gobbi al centro con la moglie Valérie Muzzetto (d) socia «Le 1955» e Nathalie Bovier, gerente del negozio e co-associata.



pgc

APPROFONDIMENTO

PIÙ AZIENDE PER LA FORMAZIONE

In realtà, lo sappiamo tutti: segare il ramo su cui si è seduti porta inevitabilmente a una caduta! La carenza di manodopera qualificata è un tema permanente, un motivo sufficiente per approfondire l'argomento. Il rapporto tra il numero di aziende formatrici e il numero di aziende di panetteria-confetteria che non fanno più formazione si sta spostando sempre più verso quest'ultimo. Ma sono proprio queste aziende che hanno bisogno e cercano specialisti qualificati...



pgc

Il completo contributo del Responsabile di produzione dell'istruzione PCS Peter Signer si può leggere su:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

NOVITÀ

«IL PRODOTTO IDEALE» – SECONDA EDIZIONE



La seconda edizione della serie di libri «Il prodotto ideale» si presenta in una nuova veste: il design e la struttura sono più moderni e chiari. Il vero cambiamento, tuttavia, riguarda il

contenuto. In collaborazione con professionisti specializzati, il team di autori della Scuola Professionale Richemont ha rivisto in modo approfondito il materiale didattico. I contenuti sono stati aggiornati, integrati e coordinati con il libro base in modo da coprire tutti gli obiettivi di apprendimento dell'ordinanza di formazione.

Ordini possibili su: richemont.swiss

mk/sf

ONLINE

TEMI PUBBLICATI ONLINE

- Indennità per lavoro ridotto (ILR)
- Festa delle Feste
- La lotta allo spreco alimentare
- Sessione autunnale del Parlamento federale
- SBT 2024



swissbaker.ch/panissimo > Ticino



IL PANE TICINESE GODE DI BUONA SALUTE

INTERVISTA SANDRA FOGATO
FOTO GIUSEPPE PIFFARETTI

Giuseppe Piffaretti, Gran Maestro della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane e Consulente professionale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), ha il compito di organizzare annualmente l'esame del pane. Due giurie di esperti per il Sopra- e il Sottoceneri hanno valutato il pane semibianco e un pane speciale. I pani sono stati raccolti presso i membri della SMPPC. Abbiamo rivolto alcune domande al Gran Maestro sui risultati.

GIUSEPPE PIFFARETTI, È SODDISFATTO DEI RISULTATI SULLA QUALITÀ DEL PANE TICINESE?

Sì, sono soddisfatto. Gli artigiani hanno padroneggiato le tecniche di produzione e hanno presentato all'esame degli ottimi prodotti. La media cantonale risulta nella categoria dei «bene».

IL PANE SEMIBIANCO VIENE VALUTATO ANNUALMENTE. NEL CORSO DEGLI ANNI È CAMBIATO QUALCOSA NEI RISULTATI DELL'ESAME?

Da diversi anni la media più alta risulta essere nel Sottoceneri. È sicuramente dovuto al fatto che alcuni panettieri del Sopraceneri che ottenevano un alto punteggio agli esami hanno cessato la loro attività.

«IL PANE DI QUALITÀ DEVE AVERE DUE CARATTERISTICHE: DEVE ESSERE BUONO E CHE SI POSSA MANGIARE ANCHE IL GIORNO DOPO.»

QUEST'ANNO IL PANE SPECIALE È STATA LA MICHETTA. È ANCORA UN PANE MOLTO RICHIESTO IN TICINO?

Sì, soprattutto come panino per la pausa o per il pranzo. Da diversi anni invece non viene più usata come pane da ristorante. Siamo rimasti favorevolmente sorpresi perché abbiamo registrato dei buonissimi punteggi.

QUALE VALORE HA OGGI SECONDO LEI IL PANE SULLE TAVOLE DEI TICINESI?

In Ticino non si mangia più il quantitativo di pane come una volta ma comunque è sempre presente. Il pane esalta i sapori degli altri prodotti con cui viene accompagnato come i salumi e i formaggi o viene semplicemen-

Giuseppe Piffaretti



1982

Titolare de La Bottega del Fornaio a Mendrisio

2001

Consulente professionale della SMPPC e
Membro del Comitato cantonale SMPPC

2017

Gran Maestro della Confraternita ticinese dei
Cavalieri del Buon Pane

2019

Ideatore della Coppa del Mondo del Panettone

te usato per fare una «scarpetta». Oggi è cambiato il tipo di pane che va in tavola. È più variato e più salutare. Il pane sulle tavole ticinesi ha quindi ancora un futuro garantito.

QUALI CARATTERISTICHE DEVE AVERE UN PANE DI QUALITÀ?

Il pane di qualità deve avere due caratteristiche principali: deve essere buono (quando ne mangio una fetta mi vien voglia di mangiarne un'altra) e che si possa mangiare anche il giorno dopo. Non deve essere un pane gommoso. Deve avere una lunga fermentazione e deve sprigionare i suoi aromi anche il giorno dopo.

COME PROFESSIONISTA, COSA RAPPRESENTA PER LEI IL PANE?

Il pane rappresenta la vita. È un prodotto vivo che bisogna trattare con rispetto e bisogna conoscerlo. Fare un buon pane non è così scontato come si pensa. Per me rappresenta quasi tutto il mio cammino professionale fin da quando ho iniziato l'apprendistato. Spero che possa essere ancora per lunghi anni il mio compagno di vita! ■

I risultati dell'esame cantonale sono stati pubblicati online su:
[swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino