

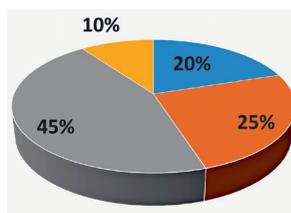
ONLINE

CALCOLARE CORRETTAMENTE – LA SFIDA DELLA FISSAZIONE DEI PREZZI.

Nel nostro ultimo articolo su Panissimo abbiamo richiamato l'attenzione sul difficile sviluppo dei prezzi negli ultimi mesi. Il dibattito sull'elettricità e il contesto inflazionistico stanno mettendo sotto pressione il settore e l'intero Paese. L'inverno è alle porte, si parla di penuria dell'energia elettrica o addirittura dell'interruzione di corrente: in breve, la situazione diventerà stretta e certamente non facile. Bisogna alzare i prezzi, non c'è altro modo, ma qual è il calcolo corretto? Vi mostriamo come farlo.

swissbaker.ch/panissimo > Ticino

Markus Künzli Dir. SBC Treuhand AG/sf



CC IN BREVE: ATTENZIONE AL BENESSERE DEI MEMBRI. Alla riunione del Comitato centrale (CC) dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), tenutasi il 27 ottobre a Berna, l'ordine del giorno prevedeva ancora una volta importanti temi. Nelle impegnative discussioni si sono cercate possibili soluzioni, si sono prese decisioni innovative e si sono fatti preparativi per il futuro, il tutto nell'ottica del benessere dei membri e della salvaguardia del settore commerciale.

swissbaker.ch/panissimo > Ticino

PCS/sf

L'AVVIO DELLA NUOVA ISTRUZIONE DI BASE VENDITA 2022+ È STATO UN SUCCESSO.

Ad agosto è iniziata la nuova formazione di base Vendita 2022+. Sono stati fatti grandi cambiamenti nelle aziende come pure nelle scuole professionali e nei CI. L'inizio è riuscito? Alla Richemont i CI sono iniziati con successo. I nuovi programmi e gli strumenti didattici funzionano e la conclusione dei primi corsi è positiva. Maggiori informazioni nell'articolo online.

mz/sf

INIZIATIVA SULLE INDENNITÀ: SETTIMANA RACCOLTA FIRME

I promotori dell'iniziativa sulle indennità, tra cui l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS, organizzano una settimana di raccolta firme dal 21 al 27 novembre. I membri della PCS sono chiamati a sostenere attivamente questa campagna e a raccogliere il maggior numero possibile di firme tra i loro familiari, amici, dipendenti e clienti.

Maggiori informazioni: indennita-si.ch

Foglio raccolta firme: bit.ly/3fyATFm



PCS/sf



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

APPROFONDIMENTO

**ABBIATE IL CORAGGIO DI DIRE SÌ!**

Lisa Frunz, Membro del CC, Commissione del commercio al dettaglio, descrive la mancanza delle donne nel settore e nell'associazione. Motivi e incoraggiamenti sono inclusi nel suo contributo online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

ATTUALITÀ

832'000 INFORTUNI E MALATTIE PROFESSIONALI

Nel 2021 sono stati segnalati a tutti gli assicuratori contro gli infortuni in Svizzera circa 832'000 infortuni sul lavoro e nel tempo libero nonché malattie professionali. Secondo un comunicato stampa della Suva, si tratta del 3,6% in più rispetto all'anno precedente, ma del 4,2% in meno rispetto al 2019, l'ultimo anno prima della pandemia Covid-19. Il numero di malattie professionali segnalate ha raggiunto un livello record nel 2020 a causa del Coronavirus.

com/sf

L'INDICE DEI PREZZI ALLA PRODUZIONE E ALL'IMPORTAZIONE È AUMENTATO A MAGGIO DELLO 0,9%

L'indice generale dei prezzi alla produzione e all'importazione è aumentato dello 0,9% a maggio 2022 rispetto al mese precedente, raggiungendo i 109,4 punti (dicembre 2020 = 100). I prezzi più alti sono stati registrati in particolare per i prodotti petroliferi, petrolio greggio e gas naturale come pure i prodotti chimici. Rispetto a maggio 2021, il livello dei prezzi dell'offerta totale dei prodotti indigeni e importati è aumentato del 6,9%. Lo dimostrano i dati dell'Ufficio federale di statistica (UST).

com/sf

LA SPAGNA SEGUE LA SVIZZERA.

Il nuovo World Chocolate Master è il catalano Lluç Crusellas. Il suo predecessore, Elias Läderach di Glarner, gli ha consegnato il trofeo lunedì sera alla cerimonia di premiazione del WCM a Parigi. Abraham Balaguer (CH), non è arrivato in finale.

cv/sf

SÜDBACK: ORGANIZZATORI SODDISFATTI.

Dopo una pausa dovuta alla pandemia, la Südback si è svolta nuovamente a Stoccarda (D) dal 22 al 25 ottobre. Gli organizzatori hanno espresso la loro soddisfazione in un comunicato stampa. La 29ª edizione della fiera per la Panetteria e la Pasticceria ha presentato in cinque padiglioni prodotti, servizi ed eventi dedicati alla panificazione.

com/sf

SUPPORTO DI CALCOLO

I prezzi indicativi, stabiliti dalla Richemont, fanno da base per il calcolo proprio di ogni impresa.

con 100 g di pasta: fr. 2.30

con 200 g di pasta: fr. 3.90

I cartelli pubblicitari in lingua italiana si possono ordinare su:

swissbaker.ch/promo-shop/avvento





SVIZZERA SUL PODIO ALLA CMP 2022

TESTO E FOTO SANDRA FOGATO

Panettone tradizionale: 3° Luca Poncini (CH), 2° Claudio Colombo (I) e il vincitore Giuseppe Mascolo (I).

La terza edizione della Coppa del Mondo del Panettone (CMP) si è tenuta per la prima volta in Italia nello splendido Palazzo delle Stelline a Milano dal 4 al 6 novembre 2022. La giuria internazionale ha valutato Panettoni tradizionali e al cioccolato provenienti da tutto il Mondo. Tra i membri della giuria anche il Campione della CMP 2021 Salvatore Tortora (I) e il miglior Pasticciere al mondo Iginio Massari (I).



Podio tutto italiano per il Panettone al cioccolato: medaglia d'oro per Annibale Memmolo seguito da Bruno Andreoletti e Marcio Orellana (s).

Nella patria del Panettone si sono tenute due cerimonie di premiazione. Sabato sera quella del Panettone al cioccolato e domenica pomeriggio quella del Panettone tradizionale.

CAMPIONI DEL MONDO 2022

A Palazzo delle Stelline, tra gli applausi del pubblico e gli infiniti scatti fotografici, Giuseppe Mascolo (I) – categoria Panettone tradizionale – e Annibale Memmolo (I) – categoria Panettone al cioccolato – sono saliti sul gradino più alto del podio con una scarica di adrenalina e molte lacrime di gioia. Per entrambi il titolo di Campione del Mondo 2022 è pura emozione. Anni di studio e molti sacrifici sono il frutto della loro meritata vittoria. Giuseppe Mascolo ha detto che «la vittoria è di tutti noi, non solo mia...» mentre le prime parole di Annibale Memmolo sono state «emozione unica, non me l'aspettavo».

«INCREDIBILE, TRE EDIZIONI, TRE VOLTE SUL PODIO... SONO VERAMENTE CONTENTO!»

LUCA PONCINI

MEDAGLIA DI BRONZO PER LUCA PONCINI

Quattro sono stati i finalisti svizzeri. Per la categoria Panettone tradizionale: Luca Poncini della Panetteria-Pasticceria Poncini Luca e Co. a Maggia (TI) classificatosi al terzo posto (già vincitore della CMP con il Panettone al cioccolato nel 2021 e terzo classificato nel 2019 con il Panettone tradizionale), Roberto Gatti della Panetteria-Pasticceria Artebianca Sagl a Lugano (TI) in finale dalla prima edizione e per la prima volta il ticinese Stefano Gobbi «Le 1955» a St. Pierre de Clages (VS). Per la categoria Panettone al cioccolato: Davide Steffenini della Pasticceria Gant a Novazzano (TI). Luca Poncini ha detto durante la premiazione: «Incredibile, tre edizioni, tre volte sul podio... sono veramente contento!»

RECORD DI PRESENZE FEMMINILI

Una sola donna aveva raggiunto la finale nelle due edizioni precedenti. Quest'anno la CMP può vantare un nuovo record. Sono state ben cinque le professioniste in competizione provenienti dall'Italia, dall'Australia, dal Portogallo e dalla Francia.

DUE SVIZZERI NELLA GIURIA INTERNAZIONALE

Tra i membri della giuria internazionale c'erano anche due professionisti svizzeri: il Maître Chocolatier François Stahl e il Maestro dei Lievitati Bruno Buletti. La giuria internazionale composta da grandi esperti ha

valutato 24 Panettoni tradizionali e 18 Panettoni al cioccolato. Dopo un anno di selezioni nazionali in tutto il Mondo, i Panettoni in finale provenivano dall'Europa, dall'Asia, dall'America Latina, dagli Stati Uniti, dall'Australia e, per la prima volta, dall'Africa.

NON SOLO PANETTONI

L'evento aperto al pubblico ha dato la possibilità ai visitatori, oltre che ad assistere in diretta la valutazione dei Panettoni, di poter degustare e acquistare l'amato lievito, di poter partecipare ai vari laboratori presentati dai grandi professionisti del settore e di poter votare le scatole del concorso dedicato ad artisti, designer e creativi, invitati a realizzare il packaging della CMP. Per i bambini è stata invece creata un'area laboratorio per decorazioni con la pasta di zucchero.

MIGLIORI VIDEO – MAESTRO DEL PANETTONE 2022

A Stefano Ferrante (I) e ad Agnaldo Borba (PT) è stato consegnato il premio quale miglior video di presentazione. Il premio è stato offerto dal Marchio garanzia di qualità della SMPPC (Società Mastri Pasticcieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino). Quest'anno il premio «Maestro del panettone 2022» è stato assegnato all'indiscusso Maestro degli impasti Achille Zoia (I).

COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE 2024

La quarta edizione della CMP si terrà tra due anni. Giuseppe Piffaretti, ideatore della CMP, non esclude la possibilità di organizzare la prossima finale anche in un altro Continente... ma di questo ne parleremo in altra occasione. ■

Galleria fotografica: bit.ly/3hmnNLK