

ESAME ANNUALE DEL PANETTONE



Giuseppe Piffaretti

L'annuale controllo del Panettone con il Marchio garanzia di qualità SMPPC ha confermato anche quest'anno l'ottima qualità dei Panettoni ticinesi. L'esame si è svolto presso il laboratorio del CPT a Canobbio. Nella foto i membri dell'esperta giuria che hanno esaminato il Re dei lievitati (da sinistra): Roberto Gatti, Luca Danesi, Andrea Conconi, Sergio Grassi (aiuto), Roberto Guadagnin, Michele Zocchi e Giovanni Brumana. Informazioni sull'esame: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

sf

TICINO



Pro infirmis

PRO INFIRMIS E IL SOSTEGNO DELLA SMPPC

In occasione della giornata internazionale delle persone con disabilità, Pro infirmis ha organizzato per la seconda volta in Ticino la campagna «Fatti della stessa pasta». Alla campagna di sensibilizzazione sostenuta dalla SMPPC

(Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino), 13 panetterie ticinesi (per un totale di 21 punti vendita) hanno realizzato gli speciali Grittibänz. L'elenco delle panetterie si può consultare sul sito di Pro infirmis. L'azione Grittibänz continuerà il 10 dicembre durante l'evento organizzato dal Marchio garanzia SMPPC «Panettone d'autore» (che promuove il Panettone artigianale ticinese) presso Villa Ciani a Lugano. Pro infirmis avrà una bancarella con la possibilità di vendere i Grittibänz realizzati da alcuni panettieri membri della SMPPC.

sf

proinfirmis.ch
smppc.ch/category/news

ONLINE

I seguenti articoli si possono leggere nelle notizie d'attualità online swissbaker.ch/panissimo > Ticino, anche attraverso il codice QR:



- Baguette francese: iscritta nel patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco
- Conferenza sulla qualità del grano: suggerimenti per la panificazione
- Meno apprendisti nel 2022 – Campagna giovanile PCS
- Piccolo gesto di grande effetto – approfondimento di Claudia Vernocchi

COMUNICAZIONE

CHIUSURA FESTIVITÀ: PCS - PANISSIMO - SMPPC

Gli uffici della PCS e la redazione di Panissimo rimarranno chiusi dal 27.12.2022 al 2.1.2023. I membri PCS possono contattare il servizio legale per casi urgenti chiamando il 031 328 20 04. Durante questo periodo non sarà possibile pubblicare inserzioni, tuttavia gli annunci di lavoro prenotati verranno pubblicati su swissbaker-jobs.ch. A partire dal 3.1.2023 saremo di nuovo a vostra disposizione. Nel 2023 la prima newsletter verrà inviata il 12.1.2023 e Panissimo verrà pubblicato il 13.1.2023. Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso dal 21.12.2022 all'8.1.2023. Sarà di nuovo a disposizione dei membri del Canton Ticino a partire dal 9.1.2023.

Vi auguriamo buone feste e buon anno.

PCS/SMPPC

ATTUALITÀ



Pistor

PISTOR COSTRUISCE UN CENTRO DI DISTRIBUZIONE

Il grossista Pistor AG sta costruendo un centro di distribuzione a Sennwald (SG) per i suoi clienti della Svizzera orientale. Gli obiettivi sono distanze più brevi, più giorni di consegna e consegne sostenibili. L'edificio dovrebbe essere pronto per l'uso nella primavera del 2024 e costerà 18,5 milioni di franchi svizzeri.

com/sf

COMPENSAZIONE PER LAVORO A TEMPO RIDOTTO

La Segreteria di Stato dell'economia (SECO) ha pubblicato una scheda informativa sulla compensazione del lavoro ridotto in caso di assenze dal lavoro dovute all'aumento massiccio dei prezzi dell'energia o in caso di possibile carenza energetica con misure ufficiali. È disponibile su: swissbaker.ch/intranet.

PCS/sf

DAL 2023: UR-DINKEL 100% DA COLTIVAZIONI

SVIZZERE. La comunità d'interesse della spelta (IG Dinkel) può riferire notizie positive: il raccolto UrDinkel è andato bene grazie all'estate calda e secca. La qualità dei cereali (numero di caduta e peso in ettolitri) era quasi sempre buona. «Con questo buon raccolto si normalizza anche la difficile situazione dell'approvvigionamento», scrive l'IG. Le misure di emergenza per il mancato raccolto del 2021, approvate dal CdA, potrebbero quindi essere revocate entro la fine del 2022. Inoltre, dal gennaio 2023, il 100% della spelta tornerà a provenire da coltivazioni svizzere. Suggerimenti sulla panificazione (prove cottura) nell'articolo online: Conferenza sulla qualità del grano. com/sf



LA PASTICCERIA MARNIN COMPIE 170 ANNI



TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI
FOTO: CLAUDIA VERNOCCHI/SANDRA FOGATO

Nella foto (s): Naomi, Arno e Franca Antognini

Marnin è sinonimo di tradizione e innovazione di alta qualità. L'azienda familiare di Locarno, rinomata oltre i confini cantonali, festeggia quest'anno il 170° anniversario e si prepara a passare il testimone alla quinta generazione.

La nostra visita alla sede principale della Pasticceria Marnin a Locarno cade proprio nel bel mezzo dei preparativi prenatalizi. Tuttavia, i coniugi Franca e Arno Antognini e la figlia Naomi si prendono tutto il tempo necessario per ripercorrere la storia dell'azienda, descrivere il presente, il futuro e spiegare la filosofia aziendale.

FINO A 600 KG DI PANETTONI AL GIORNO

Al momento della nostra visita, la Pasticceria Marnin sta affrontando il periodo più intenso e redditizio dell'anno, quello dell'Avvento e del Natale. Ora, a metà novembre, le decorazioni sono già pronte e la domanda di Panettoni è aumentata notevolmente prima del solito. Mentre durante l'anno settimanalmente si producono circa 180 chili di Panettoni dai più svariati sapori, a dicembre si arriva a 600 chili al giorno, tutti artigianali.

DAL PANETTONE ALLO STOLLEN DI NATALE

La produzione del Panettone è l'attività economica principale della Pasticceria Marnin. I prodotti lievitati nelle loro svariate declinazioni, ad esempio il Pandananas o il Panmarron, le Pastafrolle, i cannoncini di sfoglia e crema e le Ossa da mordere, sono tra le altre specialità popolari della casa. Si tratta di antiche ricette di famiglia, alcune delle quali sono state adattate ai tempi moderni. «Siamo impegnati a tramandare la tradizione dolciaria ticinese improntata sull'artigianato», sottolinea Franca Antognini.

«SIAMO IMPEGNATI A TRAMANDARE LA TRADIZIONE DOLCIARIA TICINESE IMPRONTATA SULL'ARTIGIANATO.»

FRANCA ANTOGNINI

Tuttavia i clienti non trovano solo specialità ticinesi, ma anche, ad esempio, Stollen natalizi, Pan di zenzero o dolci secchi che la figlia Naomi ha portato a casa dal suo apprendistato nella Svizzera tedesca come panettiera. Ogni sabato c'è anche il pane dello storico forno a legna. In questo modo, Marnin mantiene la tradizione ticinese e familiare, ma tiene anche conto dei desideri dei numerosi ospiti residenti originari della Svizzera tedesca o della Germania. «Siamo in una zona ibrida dove si incontrano diverse culture dolciarie, oltre a quella più marcata di stampo lombardo», spiega Franca Antognini.

Questa interazione non crea problemi alla famiglia Antognini, anzi: «Funge da stimolo!» Diverso è invece il contesto lavorativo che è cambiato negli ultimi anni. Non solo le esigenze dei clienti vegani, senza glutine, con



Il cioccolatino Camelia, è stato presentato dalla Pasticceria Marnin all'Expo2015 a Milano.

intolleranze al lattosio ecc. sono diventate più complesse, ma anche le normative in materia di derrate alimentari sono sempre più severe. «Una volta potevamo lanciare i prodotti appena creati in negozio e osservare la reazione dei clienti», spiega Franca Antognini a proposito della situazione attuale. Oggi tutto deve essere registrato, incastrato nei sistemi informatici, il che limita notevolmente la flessibilità, la spontaneità e la creatività.

ALL'ESPOSIZIONE UNIVERSALE DI MILANO

Un momento significativo nella storia dell'azienda è stata la presenza all'Expo 2015 di Milano: Marnin, come uno dei fornitori delle ambasciate svizzere, era stato insignito grazie al Panettone nostrano, come una delle sette Swiss Delicatessen dal Dipartimento degli affari esteri della Confederazione Svizzera, e ha partecipato al padiglione svizzero. Oltre ai tradizionali Amaretti e Panettoni, per l'esposizione universale è stata creata

IL CIOCCOLATINO CAMELIA È UN ESEMPIO DI FOOD DESIGN...

una pralina non ordinaria: il cioccolatino Camelia. «Volevamo presentarci all'Expo non solo con la tradizione, ma anche con l'innovazione», osserva a posteriori Franca Antognini. «Questa pralina è un esempio di food design. Unisce la Città di Locarno, nota per le sue Camelie, e la Svizzera, il cui cioccolato è famoso in tutto il mondo.» Sul Monte Verità, sopra Ascona, si coltiva la *Camelia sinensis*, le cui foglie possono essere bevute come tè verde. Questo tè-matcha in polvere con «una sensuale nota di Gelsomino» – secondo la descrizione riportata sul sito web della Marnin – viene mescolato con ganache bianca, aggiunta una gelatina di zenzero (che ricorda il Giappone, paese da cui proviene la Camelia) e ricoperto di cioccolato fondente. La forma della graziosa Camelia decorativa che rappresenta la pralina è stata creata da un food designer italiano.



Ogni produzione viene accuratamente valutata da Arno Antognini e sua figlia Naomi.

«PANEARTE»

A metà novembre di quest'anno, nella bottega madre è stato presentato il libro appena pubblicato «PaneArte». L'autore è il docente ticinese d'arte Dario Bianchi, che scrive sul significato del pane nell'arte dai tempi degli Egizi ai nostri giorni. Franca Antognini, tra gli altri, ha scritto un articolo nel libro intitolato «170 anni d'arte bianca». Questo non è l'unico evento culturale che si è tenuto presso la Pasticceria Marnin. Si sono già esibiti musicisti, pittori, architetti – tra cui Mario Botta – e famosi registi. «Arte chiama arte» sottolinea Franca Antognini.

GRANDE PROFESSIONALITÀ E PASSIONE

In passato, la coppia di proprietari partecipava a concorsi del settore, ma oggi ne fa a meno. Vogliono impiegare le loro energie nella creatività e nella ricerca di una qualità sempre più elevata. In vari test televisivi nella Svizzera francese e in Ticino, hanno sempre ottenuto punteggi eccellenti, sottolinea Franca Antognini. «La realizzazione di ogni prodotto si basa su una grande professionalità, su materie prime accuratamente selezionate e su un'enorme passione per l'arte della panificazione. La filosofia di Arno è quella di migliorare le ricette di base per garantire la produzione di torte e crostate non altamente sofisticate ma ben equilibrate nella loro struttura. Ogni prodotto con lievito, ad esempio, passa per le mani di Arno. Il risultato: una sensazione unica per il palato, una pasta morbida che si

scioglie in bocca risvegliando sensazioni deliziose», si legge sul sito web della Pasticceria Marnin. È alla costante ricerca della perfezione professionale, conferma Arno Antognini nell'intervista a «Panissimo».

TRIPADVISOR: 4,5 PUNTI

I commenti su Tripadvisor sono pieni di elogi: «Gli Amaretti bianchi sono semplicemente divini!» – «Servizio molto cordiale e gentile, il Panettone è una poesia!» – «Questo posto ha la migliore baguette, deliziosi panini e il miglior Panettone. Anche le torte, i panini e la pasticceria sono una delizia assoluta. Il servizio è super-cortese. Daremmo sei stelle...». Non c'è da stupirsi che Marnin abbia un eccellente 4,5 punti su 5...

«LA REALIZZAZIONE DI OGNI PRODOTTO SI BASA SU UNA GRANDE PROFESSIONALITÀ, SU MATERIE PRIME ACCURATAMENTE SELEZIONATE...»

ARNO ANTOGNINI

IL NOME MARNIN

La Pasticceria Marnin è una delle più antiche aziende di panetteria-confetteria della Svizzera. Fu fondata nel 1852 a Vira Gambarogno da Angelo Antognini. Perché l'ha chiamata Marnin e non Antognini? Franca Antognini ha una spiegazione semplice: il cognome Antognini era (ed è) molto diffuso. Per distinguere i tanti Antognini, furono dati loro dei soprannomi. Per questo Angelo aveva il soprannome di «ul Marnin», derivato dal nome da nubile della moglie, che si chiamava Marnini.

Franca e Arno Antognini, che hanno avviato l'attività 33 anni fa, all'epoca avevano solo 4 dipendenti; oggi la Marnin ne conta circa 40.

Oltre alla «bottega madre» in Piazza S. Antonio a Locarno, con una sala da tè e, in estate, un'ampia ristorazione all'aperto (50 posti a sedere), Marnin gestisce una filiale nelle vicinanze, in Via S. Francesco, dove viene prodotto il pane.





Gli Amaretti e i Panettoni sono molto apprezzati dai fedeli clienti della Pasticceria Marnin. Durante il periodo natalizio, la produzione giornaliera di Panettoni raggiunge i 600 chili, rispetto ai 180 chili settimanali durante l'anno.

Nel 2008 è stata aperta una Boutique-Confiserie sul lungolago di Ascona. Qui, oltre ai prodotti lievitati, vengono offerte tutte le specialità di Amaretti. «Abbiamo tre diversi punti vendita», afferma Franca Antognini, «la Boutique à la française ad Ascona, così come a Locarno la panetteria rustica con forno a legna e il negozio di vendita nella casa madre con una gamma tradizionale. Rimarremo nel centro storico di Locarno, continueremo a produrre qui e a mostrare l'artigianato ai nostri clienti. In questo modo, restiamo vicini e radicati al nostro territorio, ossia la Città Vecchia di Locarno». Avere la produzione direttamente in casa ha un altro importante vantaggio: è possibile avere uno scambio diretto tra la vendita e il reparto di confetteria, panetteria e pasticceria.

«FIN DA SUBITO MI È STATO CHIARO DI VOLER SEGUIRE LE ORME DEI MIEI GENITORI.»

NAOMI ANTOGNINI

LA QUINTA GENERAZIONE

Con Naomi Antognini, la quinta generazione è già ai blocchi di partenza. La ventiseienne ha completato il suo apprendistato come Panettiera-Pasticciera presso la Pasticceria Schefer a Einsiedeln. Si è poi formata come Confettiera presso il padre. Per lei è stato chiaro fin da subito che voleva seguire le orme dei genitori, sottolinea. I suoi due fratelli maggiori Fosco e Kevin lavorano in altri settori e vivono a Zurigo. Ma nel periodo natalizio, i due vengono in Ticino e danno una mano alla famiglia.

«Naomi ha fatto una scelta coraggiosa», commenta la madre con apprezzamento. Perché questi sono tempi difficili, dice. Naomi Antognini sta frequentando il corso di imprenditoria presso la Camera di Commercio del Canton Ticino per prepararsi al meglio alla sua futura attività. ■