

ATTUALITÀ

UOVA / PRODOTTI A BASE DI UOVA: ATTENZIONE ALLA DICHIARAZIONE!



L'Ufficio federale per la sicurezza alimentare e veterinaria USAV, in una lettera informativa pubblicata di recente (2022/3),

ha precisato la dichiarazione nell'elenco degli ingredienti. Il contenuto di questa lettera è importante per il settore dei panettieri-confettieri. Con la lettera informativa 2022/3, l'USAV precisa che l'allevamento all'aperto può essere praticato solo se gli animali sono stati allevati in modo adeguato. Per maggiori dettagli, cfr. il regolamento sull'identificazione del pollame (OCPo; RS 916.342). Chi utilizza uova o prodotti contenenti delle uova può verificare nel documento del fornitore quale denominazione di prodotto viene proposta. Nella sua lettera, l'USAV sottolinea che il termine «rurale all'aperto» non può essere incluso nell'elenco degli ingredienti perché, secondo l'interpretazione dell'Ufficio federale, si tratta di un'interruzione non autorizzata dell'elenco degli ingredienti. Tuttavia, se il metodo di allevamento deve ancora essere indicato, è possibile aggiungere degli asterischi agli ingredienti corrispondenti. In questo modo, l'indicazione «rurale all'aperto» può essere apposta sul prodotto al di fuori dell'elenco degli ingredienti.

Benjamin Horand
Specialista MSSL e GQ PCS/sf

Lettera informativa 2022/3: bit.ly/3JCQaBu

I GRILLI SONO CONSIDERATI NUOVI PRODOTTI

ALIMENTARI. A partire dal 24 gennaio, i grilli possono essere utilizzati negli alimenti dell'UE. Ciò è previsto da una nuova normativa dell'UE che consente di congelare, essiccare o polverizzare gli insetti anche noti come «grilli domestici». sf

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



NUMERO DELLA SETTIMANA

1,3
MRD

Il 14 febbraio è San Valentino - tempo per dolci o regali floreali a sorpresa. Gli inglesi spendono di più: secondo Google, quasi la metà della popolazione spende per i regali di San Valentino, circa 1,3 miliardi di sterline all'anno.

COMUNICAZIONE

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO GIURIDICO PCS

Il Servizio giuridico telefonico dell'Associazione svizzera maestri panettieri-confettieri (PCS) è ora disponibile per i suoi membri al numero telefonico 031 388 14 14, con il numero aggiuntivo 1, come segue:

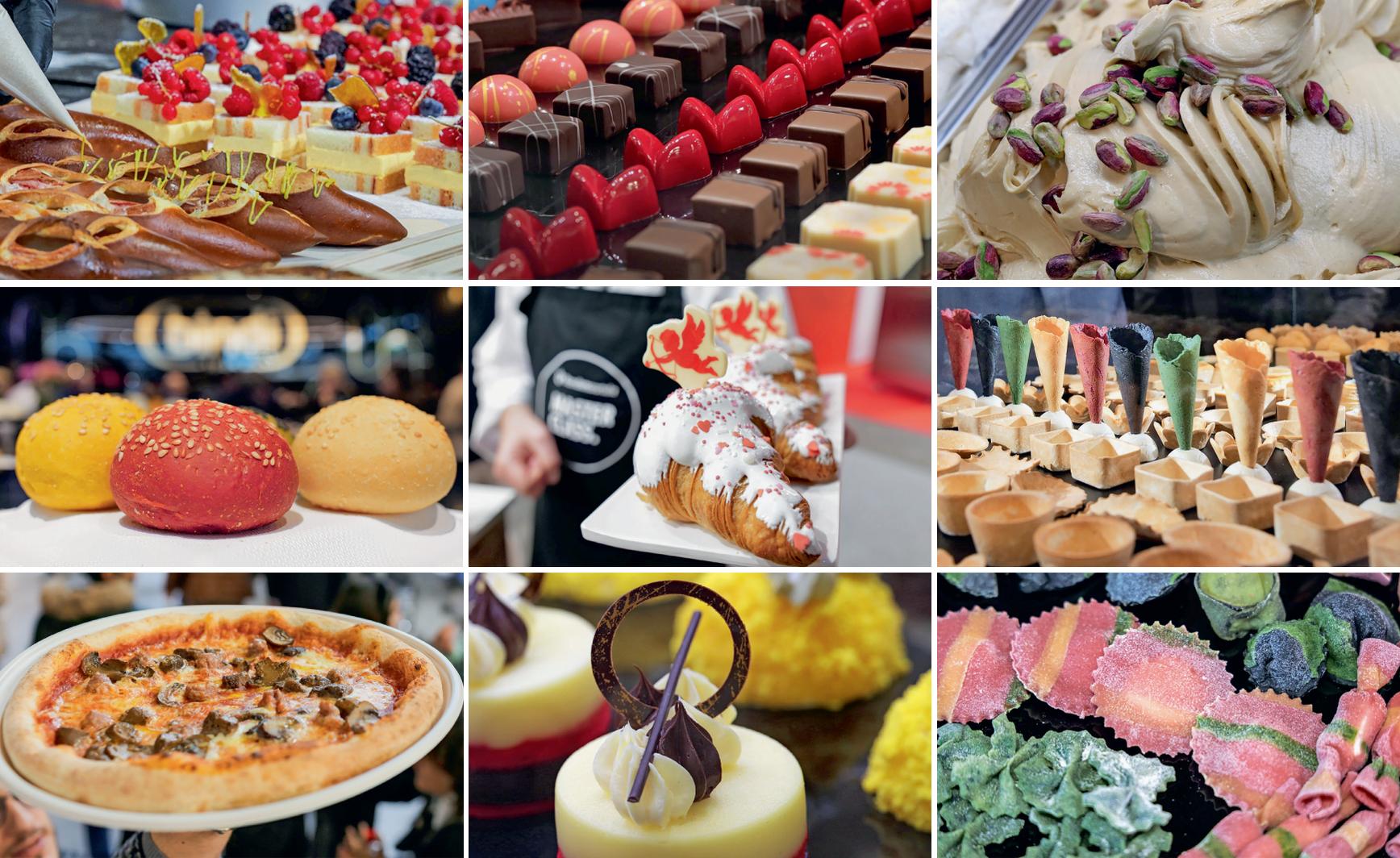
Lunedì	dalle ore 08.00 alle ore 12.00 – dalle ore 13.30 alle ore 16.30
Mercoledì	dalle ore 13.30 alle ore 16.30
Giovedì	dalle ore 08.00 alle ore 12.00

Si prega di notare: i membri della PCS possono trovare risposte ed esempi a domande riguardanti il CCL nel «Commento al CCL».

Il commento è disponibile su Intranet: swissbaker.ch/intranet.

Il commento abbreviato è disponibile anche sul sito della Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri cppo: pkbc.ch/it/ccl/commentario-del-ccl.

PCS/sf



LE INNOVAZIONI SIGEP 2023

TESTO: SANDRA FOGATO
FOTO: SIGEP

La 44° edizione Sigep, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè si è tenuto dal 21 al 25 gennaio a Rimini (I), è stata un grande successo. Abbiamo chiesto a Giuseppe Piffaretti (Mendrisio), Consulente SMPPC, quali sono state le innovazioni e i punti salienti che secondo lui possono essere d'interesse per i membri.

IN QUESTA EDIZIONE, QUALI SONO STATE LE INNOVAZIONI PIÙ INTERESSANTI?

I forni intelligenti sono stati sicuramente la parte più innovativa per il nostro settore come pure gli strumenti wireless tra cui il ph-ometro che serve per misurare il ph nell'impasto del Panettone. Molti i macchinari in esposizione con l'obbiettivo di ottimizzare l'utilizzo dell'energia. Non sono neanche mancate le bilance intelligenti che memorizzano le ricette. Guardando al futuro la robotica è stata un'altra novità per il servizio nella ristorazione.

«I FORNI INTELLIGENTI SONO STATI LA PARTE PIÙ INNOVATIVA PER IL NOSTRO SETTORE...»

GIUSEPPE PIFFARETTI

QUALI SONO STATE LE SUE IMPRESSIONI?

La più bella impressione che ho avuto è stata quella di un'esposizione senza più barriere né limitazioni con tanta voglia di incontrarsi dopo due anni difficili. È stato potenziato il personale per accogliere i visitatori e poter dare le informazioni necessarie alle loro domande. Anche l'assaggio dei prodotti è stato molto più facile senza restrizioni. L'affluenza è stata da record. Nel salone si respirava la voglia di essere ottimisti e di investire sul futuro con tanta voglia di imparare. Non era infatti mai successo il sold-out dei libri in vendita.

NEL SALONE LEADER MONDIALE, SI SONO TENUTI ANCHE MOLTI CONCORSI. LA SVIZZERA POTREBBE PARTECIPARE?

Molti i concorsi di altissimo livello. Purtroppo a livello svizzero partecipare a questi concorsi diventa sempre più difficile. Si ha bisogno di uno sponsor che sostenga una ricerca mirata per poter primeggiare e avere il tempo di preparazione (minimo 6 mesi). Non da ultimo serve davvero tanto talento artistico. Però la Svizzera viene presa molto in considerazione nelle giurie per le competenze e le conoscenze professionali. Olivier Hofmann ha fatto parte della giuria della Coppa del mondo della panetteria.

Articolo completo su [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

Sigep 2024
20 – 24 gennaio

Sigep 2023 ha conferito a Giuseppe Piffaretti (foto) il premio con la definizione «Differenti visioni grandi idee» tra i migliori pasticceri del mondo.

Per il Panettone al cioccolato gli è stato invece consegnato il prestigioso premio APEI.



IN QUESTA EDIZIONE NON È STATO SOLO UN VISITATORE...

Come unico membro estero APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Excel-lenza Italiana) sono stato invitato a partecipare nella giuria per il Campionato italiano senior di pasticceria. Inoltre ho potuto tenere alcune conferenze nelle diverse arene organizzate dal Sigep dove mi sono confrontato sulla tematica del Panettone con diversi Maestri pasticceri di caratura internazionale come Markus Bhor Executive Pastry Chef presso Harrods a Londra.

DURANTE L'EVENTO, LE È STATO CONFERITO UN IMPORTANTE PREMIO PER IL PANETTONE AL CIOCCOLATO. MA NON È STATO L'UNICO PREMIO...

Sì, ho ricevuto due importanti onorificenze. La prima direttamente dal Maestro Massari come miglior Panettone al cioccolato durante il primo simposio APEI che ha certificato la mia figura di organizzatore della Coppa del mondo del Panettone (CMP) e quella di essere in grado di produrre un buon Panettone... (ride). Su 55 pasticceri italiani di fama riconosciuta, sono risultato il migliore. Il secondo riconoscimento con la definizione «Differenti visioni grandi idee» tra i migliori pasticceri del mondo, mi è stato conferito da Sipep e consegnato dal Maestro Iginio Massari.

COSA SIGNIFICANO QUESTI PRESTIGIOSI PREMI PER LA SUA CARRIERA PROFESSIONALE?

Questi premi sono per me di stimolo nel continuare il mio percorso di ricerca e di inclusione. È iniziato diversi anni fa e mi ha portato ad organizzare la CMP che si prepara alla quarta edizione nel 2024. Desidero continuare il pensiero di condivisione come lo era stato quello del nostro indimenticato Nereo Cambrosio, Consulente SMPPC dal 1962 al 2000. ■