ONORIFICENZA

ARRIVATI NELL'OLIMPO



Per la quarta volta a Berna sono stati assegnati i Meriti culinari della Svizzera e per la prima volta ai pasticcieri-confettieri. Il grande onore è stato conferito al ticinese Giuseppe Piffaretti (La Bottega del Fornaio, Mendrisio/TI) come ideatore della Coppa del mondo

del Panettone e al cioccolatiere David Pasquiet (L'instant chocolat, Sierre/VS). Il premio è stato consegnato dal Consigliere federale Guy Parmelin.

Qualche domanda a Giuseppe Piffaretti

Che sensazioni sente?

«Ma, una bella sensazione. Perché vuol dire che il lungo percorso che ho fatto qualche frutto lo sta dando. Questo premio è arrivato inaspettato. Non me l'aspettavo. E allora è una cosa molto piacevole. Merito del mio lavoro che ho fatto come Consulente della SMPPC negli ultimi 23 anni. Mattone dopo mattone siamo riusciti a costruire qualcosa.»

Prossimo progetto?

«Rendere ancora più internazionale la Coppa del mondo del Panettone e di coinvolgere ancora di più anche la Svizzera tedesca e la Svizzera francese. C'è posto per tutti, ma lo si deve fare bene.»

Laudatio di Giuseppe Piffaretti

«Mastro Piff», per i ticinesi, continua a stupire per costanza, professionalità e capacità di trasmettere, senza dimenticarsi della Bottega. Incontri internazionali, corsi, concorsi, trasmissioni televisive, si sono susseguiti durante tutta la sua carriera e grazie alle competenze acquisite, in modo particolare nel mondo dei lieviti, è diventato Consulente della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC). Da ultimo ha creato la Coppa del mondo del Panettone, oramai simbolo della produzione ticinese. cv/s

APPROFONDIMENTO

FORMAZIONE DI SUCCESSO, DARE E RICEVERE

Il contributo completo di Lisa Frunz, membro del Comitato centrale PCS e Responsabile del commercio al dettaglio e altre notizie d'attualità si possono leggere su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino



ATTUALITÀ

TOCCARE CON MANO LE PROFESSIONI - SA 11.03.2023

Il Polo dell'Alimentazione e dei Servizi della Svizzera Italiana, presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano (CPT) a Canobbio, apre le sue porte domani dalle ore 10.00 alle ore 16.00 per presentare più da vicino le professioni del settore: alimentazione, economia domestica, albergheria e ristorazione. La Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino che collabora all'evento, presenterà più da vicino le professioni del settore di Panettiere-Pasticciere-Confettiere AFC e CFP. Toccare con mano le professioni, incontrare apprendisti al lavoro ed interagire con i formatori è l'obbiettivo delle porte aperte. L'appuntamento è rivolto ai giovani, ai loro genitori e a tutte le persone che vogliono intraprendere una formazione. SMPPC/sf

Iscrizioni: bit.ly/3Ewsewz

KRAPFEN AGLI INSETTI PROVOCANO MALUMORE

Il panificio Postel di Ebersberg, in Baviera, ha offerto per carnevale dei Krapfen agli insetti. Il progetto è stato sviluppato in collaborazione con l'Università tecnica di Monaco e l'Università svizzera di scienze applicate di Sion. Ha ricevuto molti riscontri positivi dai suoi clienti, ma online ci sono state così tante reazioni negative che l'innovativo professionista ha interrotto nuovamente la produzione.

FARINA D'INSETTI. All'inizio dell'anno, l'UE ha approvato l'uso della polvere in parte sgrassata di Acheta domesticus (grillo domestico). Ora è consentito anche in Svizzera. Secondo la legge svizzera, l'uso di polvere d'insetti deve essere chiaramente dichiarata. La PCS ha elaborato un documento con informazioni di base e formule esclusivamente per i suoi membri e in particolare per il loro personale di vendita su: swissbaker.ch/intranet. PCS/sf

GIORNATA DELLA FARINA

Il 20 marzo si celebra la Giornata della farina. È stata istituita nel 2020 per sottolineare il valore della farina e la sua importanza nell'alimentazione. com/sf





PARTECIPA ALLA CORSA PER LA CORONA DEL FORNAIO 2023!

Raccontateci perché siete un particolarmente innovativo panettiere, un eccezionale confettiere o perché la vostra azienda merita la Corona. Oppure motivate i vostri clienti a nominare la vostra azienda online. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito baeckerkone.ch. Il termine d'iscrizione è il 24 marzo. Oltre alla Corona del fornaio e alla pubblicità nazionale, è in palio un premio di 15 000 franchi svizzeri messi in palio dall'Unione svizzera dei fabbricanti di lievito.

USFL/PCS

CONGRESSO



INCONTRO DEI PANETTIERI -CONFETTIERI SVIZZERI

Il 137° Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri si terrà quest'anno martedì 13 giugno presso il Centro Congressi Bernexpo AG. La trattanda principale è l'elezione del Comitato centrale e del Presidente della PCS.

Maggiori informazioni: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

Iscrizione online entro il 19.05.2023





SPUNTINI SOSTENIBILI NON EFFIMERI

TESTO E FOTO: CLAUDIA VERNOCCHI /SF

La pralina Koa Cru è stata lanciata con successo a giugno nella Confiserie Bebié di Lucerna con lo slogan allettante «Spuntini sostenibili» ed è sostenibile sotto molti aspetti. È il risultato sorprendente del lavoro d'esame svolto dalla proprietaria Yvonne Prudente-Bebié, che ha superato l'esame professionale come specialista del settore.

Nel 2021, ha iniziato l'impegnativo corso di perfezionamento biennale per specialisti del settore di panetteria, pasticceria e confetteria presso la Scuola professionale Richemont di Lucerna. Al momento dell'iscrizione, stava già pensando al compito d'esame associato alla pianificazione e alla gestione di un evento nel negozio. La tematica della sostenibilità è stata un filo conduttore dell'intero processo di pianificazione.

PERSONALE COINVOLTO

In precedenza le era mancato il tempo per creare un nuovo prodotto e lanciarlo sul mercato. L'esame professionale è stato il momento perfetto per Yvonne Prudente-Bebié per affrontare questo progetto – e farlo bene! L'intero team è stato coinvolto nello sviluppo del progetto. Il personale ha potuto testare la pralina e ha contribuito a determinare il nome del prodotto. Sono stati informati sul contesto e sulle materie prime attraverso il servizio di Messenger. Inoltre, i dipendenti hanno ricevuto la documentazione e sono stati introdotti sul tema durante un evento interno. «Dovevano familiarizzare con il quadro generale», sottolinea Yvonne Prudente-Bebié in un'intervista a «Panissimo». È così che il team di Bebié è stato sensibilizzato. «Tutti hanno pensato che il nuovo prodotto fosse fantastico!».

«TUTTI HANNO PENSATO CHE IL NUOVO PRODTTO FOSSE FANTASTICO!»

YVONNE PRUDENTE-BEBIÉ

VEGANO, SENZA LATTOSIO E SOCIALE

Che tipo di pralina deve essere? Che sapore dovrebbe avere? A quali clienti si deve rivolgere? Quali sono le tendenze? È necessario tenere conto degli attuali problemi di allergie e intolleranze? La candidata all'esame professionale si è posta queste domande in anticipo. Yvonne Prudente-Bebié stessa soffre d'intolleranza al lattosio da diversi anni. Per questo motivo ha voluto realizzare una pralina senza ingredienti a base di latte. Perché: finora, se un cliente desiderava un dolce regalo senza lattosio o vegano, gli si poteva offrire solo una tavoletta di cioccolato fondente fatta in casa. «Non molto», scrive nella prefazione del suo lavoro d'esame.

Articolo completo su swissbaker.ch/panissimo > Ticino

Yvonne Prudente-Bebié

Sposata e madre di due figli, dal 2019 gestisce insieme a Lisa Frunz la Confiserie Bebié di Lucerna (seconda generazione). È Capo perito del commercio al dettaglio per i Cantoni di Lucerna, Nidvaldo e Obvaldo come pure membro del Comitato dell'Associazione cantonale di Lucerna. Ha frequentato i corsi per l'esame professionale nel 2021 e nel 2022. Ha completato la sua formazione con una notevole media di 5,3. La cerimonia d'esame professionale si terrà il 3 giugno.





confiserie-bebie.ch

Un ulteriore tassello sostenibile si è aggiunto per il suo compito d'esame: la pralina doveva essere anche vegana.

Con Koa Cru, la Confiserie Bebié sostiene anche un villaggio di coltivatori di cacao in Madagascar: un'altra pietra del mosaico nella sostenibilità. «Una causa significativa e sostenibile», commenta sull'impegno Yvonne Prudente-Bebié.

PRESENTAZIONE, DEGUSTAZIONE, INFORMAZIONE

L'evento di lancio del Koa Cru si è tenuto venerdì e sabato, 10 e 11 giugno, dalle ore 9.00 alle ore 15.00. I clienti hanno potuto assaggiare le praline, le gocce di couverture e il succo di Koa. Inoltre, è stata offerta una bevanda estiva a base di Koa. I dipendenti indossavano tutti una polo nera con il logo Koa Cru. Un concorso sulla valutazione è stato un'ulteriore attrazione. Yvonne Prudente-Bebié e il suo team hanno informato attivamente: «Una Storytelling è qui molto importante». Davanti al negozio, il padre Walter Bebié era in piedi con un vassoio pieno di cioccolatini Koa Cru e con il suo charme invitava i clienti ad entrare nel negozio. Inoltre, lavagne disegnate ad arte indicavano la degustazione.

IMPRONTA ECOLOGICA RIDOTTA

Koa Cru è perfetto per lo Storytelling perché l'impronta ecologica è stata mantenuta il più possibile in modo ridotto e l'attenzione è stata rivolta alla sostenibilità: impegno sociale, Food Safe con l'uso della polpa di cacao, imballaggio ecologico fino all'inserimento, materie prime vegane e senza lattosio.

Grazie alla nuova offerta, è stato possibile conquistare nuovi clienti, soprattutto tra i vegani. «Sono ben collegati in rete e si informano a vicenda. Chi non desidera prodotti di serie dal grossista viene da noi. Perché siamo migliori!»