

VALORIZZARE LE MATERIE PRIME LOCALI

TESTO: PANE SVIZZERO FOTO: FRANZISKA FRUTIGER A pochi giorni dall'arrivo della primavera, incontriamo Albert Michellod, panettiere-pasticciere-confettiere vallesano. È una persona schietta, uno strenuo sostenitore dell'importanza della trasmissione delle competenze artigianali, della necessità di utilizzare materie prime locali e dei vantaggi derivanti dalla collaborazione tra professionisti. Il nostro è un incontro all'insegna dell'ottimismo da cui emergeranno interessanti spunti per iniziative volte alla salvaguardia del settore e per arginare la progressiva scomparsa delle panetterie artigianali.

Andiamo a trovare Albert Michellod a Leytron, cittadina del Vallese a vocazione vitivinicola con una popolazione di 3300 abitanti. Lungo la strada, scorgiamo in lontananza i due campanili del villaggio che troneggiano tra le ripide viuzze delimitate da muretti in pietra a secco. Un paesaggio da cartolina, profondamente evocativo delle tradizioni e della cultura cantonale.

È qui, lungo la via principale, che il panettiere-pasticciere-confettiere Albert Michellod ha aperto la propria attività «Le Délice», ormai 40 anni fa. Si tratta di un luogo di incontro, di un punto di riferimento per la gente del posto e per i clienti di passaggio.

La panetteria profuma di pane appena sfornato. A tener banco al suo interno però non sono solo le prelibatezze destinate a deliziare il palato, ma anche la vita, le chiacchiere, i dibattiti e le discussioni della gente. Si tratta di un luogo che esprime generosità e autenticità, proprio come il suo titolare, testardamente impegnato a difendere la tradizione di una professione in crisi.

MATERIE PRIME LOCALI

Il settore della panetteria-pasticceria-confetteria sta attraversando momenti di grande turbolenza. Si tratta però di una professione indispensabile, di un bel mestiere, uno di quelli che è necessario preservare. Albert Michellod però non ha certo atteso che si arrivasse allo stato di cose attuale per parlare dell'importanza della valorizzazione dei prodotti locali e per puntare tutto sulla filiera corta. Con una concorrenza in costante

«VORREI CHE SI TORNASSE A QUELLO CHE SI FACEVA UN TEMPO: UTILIZZARE PRODOTTI NOBILI CON UN APPROCCIO MODERNO.»

ALBERT MICHELLOD

crescita, egli sa di non poter commettere errori e di dover offrire un prodotto di qualità elevata che possa distinguersi tra gli altri sia per il gusto sia per l'aspetto. Per rispondere a una clientela sempre più attenta alle produzioni locali, questo artigiano offre un alimento destinato sì a soddisfare un bisogno primario, ma proposto nella sua versione «de luxe», poiché realizzato esclusivamente con materie prime regionali o nazionali.

Un approccio che esige la collaborazione stretta con i propri vicini: i produttori svizzeri.

Albert Michellod

bene il proprio mestiere.

Albert Michellod segue dapprima una formazione da confettiere, convinto che questo mestiere gli consentirà di girare il mondo intero. Si presenta però un'opportunità che – allora solo ventiduenne – non ha messo in conto, ma che decide comunque di cogliere: acquistare i locali di una nuova attività commerciale a Leytron (VS).
È così che, ormai 40 anni fa, nasce la panetteria «Le Délice»: invece di girare il mondo, Albert Michellod si trova a percorrere in lungo e in largo il proprio Cantone e il Paese alla ricerca dei migliori prodotti, quelli essenziali per far

Rigore e amore per il proprio lavoro ne fanno un punto di riferimento in ambito professionale. Si vanta oggi di lavorare con la stessa squadra da oltre 15 anni e considera questa la sua più bella ricompensa.

Da otto anni, presiede l'Associazione vallesana degli artigiani panettieri-pasticcieri-confettieri.

«Mi batto con forza e passione contro il fenomeno dell'erosione delle panetterie artigianali, sia nelle città, sia nei paesi più piccoli.»

SOSTEGNO RECIPROCO

Figura di spicco della battaglia per la salvaguardia del settore, Albert Michellod esordisce tracciando il seguente quadro della situazione: «Nel 1985 in Vallese si contavano 270 panetterie, oggi ce ne sono 55. A livello nazionale, si è passati da 4500 a 1300.»

L'arrivo della grande distribuzione e della produzione effettuata all'interno dei punti vendita ha posto fine all'attività di fornitura da parte delle panetterie regionali e messo a rischio la sopravvivenza di gran parte di queste.

«Vorrei che si tornasse a quello che si faceva un tempo: utilizzare prodotti nobili con un approccio moderno. In Vallese c'è tutto ciò che serve. Tutto. Bisogna produrre in loco.»

Albert Michellod rifornisce il negozio di Volg de Saillon (VS) – che opera secondo una strategia di collaborazione con gli artigiani locali – e alcune enoteche della regione. È fiero, inoltre, di proporre tre nuove qualità di pane a ogni cambiamento della carta del ristorante gourmet «Le Nouveau Bourg» di Saillon (VS). Nel 2022, convinto dell'importanza della qualità e della nobiltà del lavoro artigianale, Albert Michellod aderisce all'Associazione Pane svizzero.

PANE SVIZZERO: UNA DECISIONE NEL SEGNO DELLA CONTINUITÀ CON LE PROPRIE CONVINZIONI

Il marchio Pane svizzero informa il consumatore dell'origine elvetica del pane. Albert Michellod si batte da oltre dieci anni contro i prodotti di importazione. Ogni anno, decine di migliaia di tonnellate di prodotti importati attraversano la frontiera. «Voglio portare la lotta a questo fenomeno nel mio lavoro quotidiano: l'adesione a Pane svizzero e ai suoi principi è perfettamente in linea con i valori cui mi ispiro.»

L'anno scorso, il nostro artigiano ha aderito all'Associazione Pane svizzero. Oltre a essere perfettamente in linea con le sue convinzioni

PRESENTATO

riguardo alla produzione, l'Associazione gli garantisce una maggiore visibilità, grazie ad azioni di comunicazione mirate e professionali.

«Fortunatamente per i nostri agricoltori, il pane resiste, anzi è uno dei prodotti di consumo preferiti dai nostri connazionali, oltre a essere un elemento chiave del nostro patrimonio culturale. Sostengo l'Associazione in quanto la ritengo un centro di competenza per tutte le tematiche legate al pane, alla farina e ai cereali. Abbiamo un grande bisogno del lavoro di promozione e di informazione che essa compie presso i professionisti e i consumatori.»

A fronte di una concorrenza sempre più grande, diventa essenziale smarcarsi con un approccio locale e un'offerta diversificata. Gli operatori della grande distribuzione stanno sviluppando la loro offerta di prodotti da forno e propongono anche tipologie di pane con il marchio Pane svizzero. Se questo può aver dapprima comportato una certa esitazione, Albert Michellod ha presto compreso che l'adesione all'Associazione costituiva una straordinaria vetrina per valorizzare i prodotti locali e che invece di volgere le spalle a questa iniziativa sarebbe stato meglio esserne parte.

CULTURA CANTONALE

Da vallesano che ha contribuito alla creazione del pane di segale DOP (la cui introduzione compirà vent'anni l'anno prossimo), egli ribadisce questa convinzione, ricordando che occorre andare fieri di ogni cultura cantonale e condividere questo orgoglio con la clientela. Ragion per cui Albert Michellod vuole inoltre sottolineare la generosità di Grands Moulins nel finanziare la costruzione del futuro mulino di Riddes (VS), destinato a prendere il posto di quello di Naters (VS). Questa iniziativa è essenziale, poiché garantisce la sopravvivenza del pane di segale DOP e apre il campo all'utilizzo di nuovi cereali. Essa sarà inoltre uno stimolo per i produttori del Vallese che saranno incoraggiati a riprendere la coltura di cereali dimenticati e a sviluppare nuove DOP, a un prezzo – ovviamente – «sostenibile!».

Del resto, il titolare della panetteria «Le Délice» acquista la propria farina da Grands Moulins perché si tratta del produttore più vicino e lavora con i cerealicoltori vallesani.

I criteri per l'utilizzo del logo del marchio

- L'80% delle materie prime deve provenire dalla Svizzera, lo standard di qualità deve essere almeno pari a Suisse Garantie.
- Il marchio di garanzia Suisse Garantie è utilizzato fino all'uscita dal punto di raccolta.
- La trasformazione deve essere effettuata interamente in Svizzera.
- Gamma di prodotti: pane (normale/speciale), panini (ad es. panini al latte, croissant, panini bianchi, panini alle noci) e pane per sandwich.

I vantaggi di Pane svizzero

- Fate un gesto concreto per preservare la tradizione e il nostro eccellente patrimonio culturale svizzero.
- Segnalate il vostro impegno a favore dell'agricoltura e dell'industria alimentare svizzera, sostenete le aziende svizzere di produzione e trasformazione e assicurate la conservazione di cereali, farine e tipologie di pane svizzeri.
- Offrite ai vostri clienti un punto di riferimento e la certezza di poter scegliere in modo rapido e consapevole prodotti svizzeri di alta qualità, ricchi di nutrienti e prodotti in modo sostenibile.

Richiedere il marchio Pane Svizzero: painsuisse.ch/logodelamarque



Se l'utilizzo quasi esclusivo di materia prima locale non comporta necessariamente la resa migliore, esso risponde alla missione di preservare la professione. Albert Michellod è molto fiducioso e mostra grande ammirazione per i giovani: la nuova generazione «se la sa cavare egregiamente». Proprio perché infinitamente più inclini a collaborare con i propri colleghi, i giovani riescono laddove le generazioni precedenti hanno talvolta fallito.

«Mettiamoci tutti insieme. Il numero di panetterie artigianali rimaste è ridotto. Indifferentemente dal fatto che si tratti di panetterie romande, ticinesi o svizzero-tedesche, per poter garantire il proprio futuro esse devono assolutamente lavorare fianco a fianco e proporre prodotti locali. Aderire all'Associazione Pane svizzero significa fare un passo in questa direzione.»

FAR CIRCOLARE IL MESSAGGIO

Nonostante i suoi sessant'anni, Albert Michellod è ancora molto attivo in ambito professionale e ha annunciato al proprio personale di voler continuare a lavorare per altri dieci anni. Da presidente dell'Associazione vallesana dei panettieri-pasticcieri-confettieri, egli è convinto della necessità di uscire dai laboratori e di far conoscere il proprio mestiere. Un tempo, il panettiere non si vedeva perché lavorava di notte. Gli orari oggi sono meno impegnativi, quindi occorre approfittarne per tessere relazioni con i propri partner e con i clienti. Ispirandosi alle azioni poste in essere dall'Associazione Pane svizzero, bisogna mostrare ai consumatori come si fa il pane, far venir loro voglia di comprare un prodotto artigianale e offrire una vetrina che possa mettere in luce la professione.

Per chi desidera incontrare Albert Michellod e i suoi collaboratori, l'appuntamento è fissato per sabato 6 maggio, presso il forno comune di Montagnon (sulla route d'Ovronnaz). Lo si può trovare lì regolarmente, intento a cuocere il pane all'aria aperta e a sensibilizzare le persone di passaggio sui pregi della produzione artigianale.

IN MEMORIA DI

TULLIO CANONICA (1958 - 2023)



A tratti può risultare imbarazzante dover parlare di chi non è più tra noi, particolarmente quando di mezzo c'è il medesimo mestiere. È proprio per questo che nel caso di Tullio Canonica questa forma di imbarazzo non mi

crea nessun disturbo soprattutto per il fatto che le mie frequentazioni con lui sono state non numerose ma vestite di grande spessore umanistico. Questo è avvenuto particolarmente negli ultimi anni, quando Tullio si era affacciato di nuovo sulla scena imprenditoriale, accompagnato da un grande desiderio di rivincita particolarmente sostenuto dal dover dimostrare che oltre ai suoi errori c'erano di mezzo anche non poche forme di torto da lui subito accompagnate dal relativo sarcasmo. E rivincita fu. Riuscì a far ripartire un laboratorio da tempo inattivo dando lavoro a cinque dipendenti. Il sapere professionale gli ha permesso di continuare negli ultimi anni anche se la salute iniziava a farsi sempre più claudicante.

Gianni Rodari in un passaggio della sua poesia dedicata al pane così dice: «S'io facessi il fornaio vorrei cuocere un pane così grande da sfamare tutta, tutta la gente che non ha da mangiare.» Questa è forse la miglior espressione che descrive la straordinaria forma di generosità che ha sempre accompagnato Tullio Canonica.

Massimo Turuani, Presidente SMPPC

ONLINE

I seguenti articoli si possono leggere nelle notizie d'attualità online swissbaker.ch/panissimo > Ticino

- Valutazione aziendale dei panifici base per le soluzioni di successione
- Infrastruttura: Pistor investe nel futuro
- Intervista Läderach
- SBT lancia la sua Accademy
- Cartelloni pubblicitari per la festa della mamma su Promo-Shop



ATTUALITÀ

MERCATO DEI CEREALI PANIFICABILI

Nonostante le turbolenze sui mercati internazionali, le condizioni per la commercializzazione del raccolto di cereali panificabili del 2022 sono molto più tranquille ed equilibrate dopo il disastroso raccolto del 2021, secondo il rapporto sulla situazione della Federazione svizzera dei produttori di cereali (FSPC) appena pubblicato. I dati definitivi di swiss granum per il raccolto 2022 confermerebbero l'equilibrio delineato in ottobre (si veda il rapporto di mercato di ottobre 2022). L'unica misura adottata per garantire un approvvigionamento sufficiente di cereali (in particolare di specialità) prima del raccolto 2023 è stata: 20000 t del contingente d'importazione sono state anticipate dal secondo al primo semestre del 2023 (il quantitativo totale del contingente rimane a 70 000 t, senza aumento). Secondo la FSPC, al 14 marzo 2023 erano state importate solo 19000 t delle 40000 t liberate, il che rappresenta un segnale di un approvvigionamento sufficiente di cereali locali.

AUMENTO DEI PREZZI INDICATIVI

Per quanto riguarda i prezzi, la FSPC sostiene un aumento dei prezzi indicativi per il pane e i cereali da foraggio. com/sf

Maggiori informazioni: bit.ly/3MRrVB9

NUOVO DIRETTORE DI GASTROSUISSE

Il CdA di GastroSuisse ha nominato Pascal Scherrer (49) nuovo Direttore della più grande associazione di datori di lavoro del settore alberghiero e della ristorazione in Svizzera. L'esperto economista aziendale, con un'ampia rete di contatti in ambito politico ed economico, assumerà l'incarico il 1° luglio 2023. com/sf

NUOVO CEO PER BARRY CALLEBAUT

Il CdA di Barry Callebaut ha nominato Peter Feld (57) nuovo Chief Executive Officer (CEO) del Gruppo. Subentra a Peter Boone, che lascia l'azienda per motivi personali. Feld ha esperienza dirigenziale in aziende di quasi tutti i continenti. com/sf

IL FLÛTE OTTIENE IL SUO MONDIALE

Tolochenaz (VD) ospiterà il 17 giugno il primo «Mondial de la flûte au beurre». Il concorso è rivolto alle aziende del



settore a livello internazionale. All'inizio di giugno, una giuria di professionisti selezionerà i dieci prodotti che parteciperanno alla finale.

Quest'ultima si svolgerà il 17 giugno nei locali della Cave de la Côte, partner della Confrérie vaudoise des Chevaliers du bon pain. Il vincitore sarà proclamato Campione del mondo della flûte. jr/sf

Dettagli e iscrizioni: Confrérie vaudoise des Chevaliers du bon pain, boulangerie-vd.ch, +41 21 728 47 31.

PATISWISS REGISTRA UNA SOLIDA

CRESCITA E INVESTE. Con una crescita del fatturato del 5,4% a 19,2 milioni di franchi svizzeri, Patiswiss AG è riuscita a crescere nuovamente nell'anno commerciale 2022 nonostante le influenze politiche ed economiche globali avverse. Il risultato netto per il 2022 è al livello dell'anno precedente, sebbene sia stato necessario compensare gli aumenti dei costi in tutti i settori. Con investimenti considerevoli, pari a oltre 1,3 milioni di franchi svizzeri nell'anno in esame, Patiswiss AG persegue con coerenza il proprio orientamento strategico per quanto riguarda lo sviluppo degli impianti nel sito di Gunzgen (SO). L'azienda considera una pietra miliare la messa in funzione dell'impianto di pastorizzazione e tostatura nell'autunno 2022. com/sf

LA PCS AL SERVIZIO DEI SUOI MEMBRI

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS, con i suoi oltre 1300 membri attivi, opera su vasta scala per il nostro settore commerciale con le sue istituzioni e i propri specialisti del settore. Risponde con tutti i mezzi a sua disposizione alle esigenze dei suoi membri sul piano economico, politico e pubblico.



- Rappresentanza politica ed economica
- Partenariati nazionali e internazionali
- Partenariato sociale (Contratto collettivo di lavoro)
- Immagine e promozione dei giovani talenti
- Logo Beck e Confiseur
- Accordo settoriale promozione della qualità
- Rivista settoriale «Panissimo» in tre lingue
- Portale online offerte di lavoro swissbaker-jobs.ch
- Portale online swissbaker.ch
- Newsletter PCS/Richemont
- Social Media (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn, Twitter, TikTok)
- Contatti con i media, richieste dei consumatori
- Campagne promozionali nazionali
- Promo-Shop con materiale pubblicitario POS come cartelloni pubblicitari, cartelloni, rotairs, buoni per il pane
- Servizio stampa per manifesti individuali in ridotta tiratura
- Pubblicazione «Calendario del gusto»
- Consulenza legale
- Partenariato con CAP Assicurazione di protezione giuridica
- Consulenza tecnica e formazione in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute, garanzia della qualità, igiene
- Partecipazione ai campionati professionali (SwissSkills, WorldSkills) in collaborazione con Richemont
- Organizzazione della fiera FBK
- Premi e riconoscimenti come la «Corona del fornaio» e l'«Ambassadeur du pain et du chocolat»
- Gestione dei membri
- Strutture democratiche con diritto di parola (Congresso, Comitato centrale, Comitato direttivo)

Tel. 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch



Cassa di compensazione con altri servizi come:

- Cassa di compensazione familiare
- Cassa pensioni
- Assicurazione indennità giornaliera in caso di malattia e assicurazione infortuni

Tel. 031 388 1488 | info@panvica.ch



- Formazione professionale di base per tutto il settore della panetteria, pasticceria e confetteria
- Programmi di formazione continua corsi giornalieri, formazione professionale superiore, ecc.
- Corsi individuali di gruppo e aziendali/corsi per professionisti nazionali e internazionali del settore
- Corsi per non qualificati e cambio indirizzo professionale
- Consulenza per la produzione e il commercio al dettaglio controllo e ottimizzazione dei processi, ottimizzazione delle vendite, controllo dei punti vendita, ecc.
- Promozione dei giovani talenti formazione e preparazione dei concorrenti professionisti, fino al campus di preparazione per i WorldSkills
- Portale online «progetta-il-tuo-futuro.ch» e pagina web per docenti professionali
- Ristorazione aperta al pubblico e Hotel
- Editore di materiale didattico per l'istruzione di base
- Libri specialistici stampati e digitali in varie lingue
- Segretariato Richemont Club Svizzera e supporto ai paesi del Club
- Cooperazione con le istituzioni di formazione in patria e all'estero
- Partenariati internazionali e nazionali con varie aziende e associazioni del settore
- Organizzatore di conferenze specializzate ed eventi del settore, ad esempio il Congresso internazionale del lievito naturale

Tel. 041 375 85 85 | info@richemont.swiss

SBC TREUHAND nahe, kompetent,

- Analisi settoriale con indicatori (profilo settoriale)
- Finanza e contabilità
- Amministrazione del personale
- Consulenza fiscale
- Consulenza previdenziale
- Piano di successione
- Valutazione della proprietà e vendita beni immobili
- Consulenza aziendale
- Stima dell'inventario
- Piani aziendali
- Informatica
- Revisione limitata e ordinaria
- A Berna, Pully, San Gallo, Coira, Lucerna e Zurigo

Tel. 031 340 66 44 | bern@sbc-treuhand.ch