

ATTUALITÀ

PANETTIERI-CONFETTIERI ROMANDI: PRIMO PASSO VERSO IL FUTURO

Il seminario dei panettieri-confettieri Romandi, tenutosi quest'anno a Yverdon-les-Bains (VD), si è concentrato sul futuro del settore nella Svizzera francese. Nel corso di una giornata si sono svolti vari workshop sui temi della valorizzazione delle professioni, del supporto nel lavoro amministrativo, delle reti interne, dei giovani talenti, dello sviluppo degli affari e della rete esterna/lobbying. Hanno lavorato intensamente e con impegno, hanno discusso in modo costruttivo e hanno creato una base per lo sviluppo futuro dei risultati intermedi. «Questo seminario è stato un po' diverso rispetto al passato e ci ha un po' scossi» ha osservato il Presidente regionale Didier Ecoffey al termine dell'evento. «Sta a noi portare avanti tutto questo.»

cv/sf

ROBERT PORCHET NOMINATO MEMBRO ONORARIO. Il panettiere vodese



Robert Porchet è stato insignito del titolo di Membro onorario in occasione dell'Assemblea dei delegati dell'ARABPC a Yverdon-les-Bains. In qualità di Gran Maestro dei Cavalieri del buon pane, ha lavorato per 17 anni nel settore della panetteria-confetteria con grande passione e know-how, insieme alla moglie Chantal. Nella fotografia Robert Porchet (s), sua moglie Chantal e il Presidente dell'ARABPC Didier Ecoffey.

cv/sf

RAPPORTO DEL PROGETTO PILOTA IN VALLESE. All'inizio dell'anno scolastico 2023-2024, il Vallese ha lanciato un progetto di formazione pilota. Quattordici apprendisti panettieri-confettieri di lingua francese stanno completando il primo anno presso la Scuola professionale di Sion. Inoltre, svolgeranno due stage di quattro settimane nelle future aziende formatrici. Nel secondo e terzo anno di apprendistato, completeranno il classico percorso di formazione duale con impiego nell'azienda formatrice e con corsi. «Panissimo» condivide un momento della vita quotidiana di questo progetto pilota. Un rapporto si può leggere online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino.

jr/sf

AMAUDRUZ NEL CDA GMSA. Céline Amaudruz è stata nominata Presidente dal Consiglio di amministrazione di Groupe Minoteries SA (GMSA) in occasione di una riunione straordinaria del CdA. Ciò è avvenuto dopo che il Presidente Pierre-Marcel Revaz, che era stato rieletto all'assemblea generale annuale, si è dimesso a causa dello scarso risultato della rielezione. La Consigliera nazionale ginevrina dell'UDC è Vicepresidente dal 2022. Ha ricevuto il maggior numero di voti degli azionisti all'Assemblea generale, con il 99,55% dei voti espressi, scrive la società in un comunicato. Ciò significa che ovviamente gode di un forte sostegno da parte degli azionisti. Emmanuel Séguin, che fa parte del CdA dal 2005, sarà il nuovo Vicepresidente. Céline Amaudruz assumerà la presidenza GMSA fino alla prossima assemblea generale ordinaria.

pan/sf



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

FORNITORI

ELETTROMOBILITÀ: PISTOR INVESTE PIÙ DI 6 MILIONI DI FRANCHI

Pistor acquista otto nuovi camion elettrici per 6,4 milioni di franchi svizzeri. Entro la metà dell'anno, il 10% della flotta aziendale sarà a zero emissioni. Questo alleggerisce l'ambiente di 300 tonnellate di CO2 all'anno e soddisfa un'esigenza importante dei clienti.

Il distributore all'ingrosso Pistor, che rifornisce panetterie, aziende di catering e ospedali di generi alimentari, merci e materiale di consumo medico, sta aggiungendo alla sua flotta otto camion elettrici eActros di



Pistor

Mercedes-Benz. In totale, quindi, undici dei 101 camion di Pistor saranno elettrici. «L'ambiente sta a cuore a Pistor. Vogliamo emettere meno CO2 possibile», spiega il responsabile della logistica e membro del Consiglio di amministrazione Richard Betschart. Inoltre, sempre più clienti desiderano consegne con il minor numero possibile di emissioni. «Per raggiungere questo obiettivo, i nostri prodotti vengono consegnati ai nostri centri logistici su rotaia. Da lì, li distribuiamo ai nostri clienti con camion a basse emissioni». Pistor accetta costi iniziali più elevati per i suoi sforzi per la sostenibilità: con oltre sei milioni di franchi svizzeri, gli otto nuovi camion elettrici sono quasi due volte più costosi dei modelli a carburante. Questa spesa aggiuntiva è compensata dai minori costi di manutenzione e dal risparmio sulla tassa sui veicoli pesanti. Questo non è l'unico motivo per cui l'investimento vale la pena, dice Betschart: «Il futuro del trasporto su strada è rappresentato da sistemi di trazione alternativi a emissioni zero. Pistor ha iniziato presto a percorrere questa strada e ora la sta perseguendo con coerenza». Ad esempio, l'azienda sostituisce costantemente gli autocarri a combustibile fossile che vengono gradualmente eliminati dalla flotta con modelli elettrici.

com/sf

COMUNICAZIONE

IL PROSSIMO NUMERO DI PANISSIMO VERRÀ PUBBLICATO PIÙ TARDI

A causa della cronaca sul Congresso PCS del 13 giugno, il prossimo numero di «Panissimo» verrà pubblicato solo lunedì, 19 giugno.

PCS



CONGRESSO 2023

I PANETTIERI-CONFETTIERI SI INCONTRANO A BERNA

Il 137° Congresso dei panettieri-confettieri svizzeri si terrà quest'anno martedì, 13 giugno presso il Centro Congressi Bernexpo AG. La trattanda più importante dell'ordine del giorno è l'elezione del Comitato centrale e del Presidente della PCS. La seconda parte sarà l'assegnazione della Corona del fornaio. Inoltre, verrà presentato il nuovo «Ambassadeur du pain et du chocolat 2023».



Il Comitato centrale della PCS è lieto di accogliere nuovamente i suoi membri nel 2023 per uno scambio personale a Berna. Uno dei punti focali dell'evento saranno le elezioni del Comitato centrale e del Presidente della PCS. Per il Comitato centrale si candidano due nuovi membri: Gregor Menzi (Bäckerei Abderhalden, Wattwil) come rappresentante della regione della Svizzera orientale e Konrad Pfister (Fleischli, Niederglatt) per l'IG Grosse.



Gregor Menzi



Konrad Pfister

Nella seconda parte dell'evento, saranno invitate sul palco le vincitrici delle medaglie d'oro e di bronzo ai WorldSkills 2022 e le attuali Campionesse svizzere. Inoltre, è stata organizzata una sorpresa per il neo incoronato «Ambassadeur du pain et du chocolat 2023». L'evento culminerà con l'undicesima consegna della «Corona del fornaio», un premio nazionale con un impatto esterno positivo per il nostro settore. Quale dei tre finalisti (presentati nella pagina accanto) vincerà?

TRATTANDE, LISTA DEI DELEGATI E RAPPORTI DEI MEMBRI DEL CC

Le trattande del 137° Congresso, la lista dei delegati, la lista dei membri del CC da eleggere e i rapporti dei membri del Comitato centrale per l'anno 2022, si possono leggere in lingua italiana online: swissbaker.ch/fr/congres oppure swissbaker.ch/kongress. Tra i rapporti, anche quello di Daniel Ricigliano (TI) che si ricandida per un altro biennio.



APPROFONDIMENTO

Su swissbaker.ch/panissimo > Ticino si può leggere l'approfondimento del Presidente PCS Silvan Hotz sul Congresso del 13 giugno.



RAPPORTO ANNUALE PCS 2022

Il rapporto annuale 2022 della PCS è online. Si può leggere o si può scaricare su: swissbaker.ch/fr/congres.

CORONA DEL FORNAIO 2023 – I TRE FINALISTI

La Corona del fornaio 2023 verrà conferita il 13 giugno durante il 137° Congresso dell'Associazione Svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Il premio, sponsorizzato dall'Unione svizzera dei fabbricanti di lievito (USFL), riconosce gli esemplari e innovativi panettieri-confettieri. La giuria dell'USFL e della PCS, composta da tre rappresentanti ciascuno, ha avuto quest'anno l'arduo compito di nominare tre finalisti tra le 61 aziende candidate.

LA BOTTEGA DEL FORNAIO, MENDRISIO (TI)



Giuseppe Piffaretti (s), con una parte della giuria della Corona del fornaio.

L'ideatore della Coppa del Mondo del Panettone (CMP), Giuseppe Piffaretti, è noto nel settore oltre i confini svizzeri per le sue pluripremiate creazioni di Panettoni. È conosciuto anche dalla televisione ticinese e il Panettone della CMP è un argomento ricorrente nei media italiani e nel «New York Times». La sua pasticceria «La Bottega del Fornaio» di Mendrisio attira, da vicino e da lontano, molti buongustai. Giuseppe Piffaretti si è distinto anche come Consulente della sua associazione cantonale. «Mastro Piff», come viene anche chiamato, trasmette la sua vasta conoscenza dei soffici Panettoni e delle Colombe alle nuove generazioni del settore, per esempio alla Scuola Professionale Richemont di Lucerna, alla Chocolate Academy di Zurigo, oltre che in molte altre prestigiose sedi in vari Paesi europei. Nel marzo 2023, il Gran Maestro dei Cavalieri del Buon Pane ha ricevuto il prestigioso riconoscimento «Meriti culinari della Svizzera» dalle mani del Consigliere federale Guy Parmelin.

BECK MAIER, LAUFENBURG (AG)

Roman Maier (Gestore) e Gregor Maier (Responsabile della produzione) sono la quinta generazione a dirigere l'azienda di famiglia, fondata nel 1898, insieme allo zio André Maier (finanza e progetti) e a Petra Baumgartner (direzione filiali). L'azienda impiega oltre 200 persone e gestisce dieci filiali di panetteria e caffetteria. Beck Maier ha fiducia e si affida ai suoi dipendenti; ciò si riflette, ad esempio, in una comunicazione aperta, nell'impegno per la formazione degli apprendisti e in una gestione trasparente del tempo. Nel contempo, la sostenibilità è una priorità; la costruzione di un impianto fotovoltaico nell'aprile 2023 è stato il primo passo in questa direzione. Attualmente si sta valutando la possibilità di immagazzinare l'energia in eccesso sotto forma di idrogeno. Beck Maier offre anche una varietà gastronomica innovativa, ad esempio con menù in vasetti di vetro Weck. Gregor Maier è attivo nel Comitato dell'Associazione argoviese dei mastri panettieri-confettieri e nel Comitato del Richemont Club. È inoltre coinvolto nella formazione continua nel progetto pilota «Food Save Management in the Bakery and Confectionery Industry».



Roman e Gregor Maier

BREAD À PORTER, BERN (BE)



Patrik Bohnenblust

La mente della panetteria di Bread à Porter è Patrik Bohnenblust. È uno specialista del lievito madre e uno dei pochi sommelier del pane in Svizzera. Il maestro del pane lavora costantemente a nuove innovazioni e attira l'attenzione dei clienti e dei media. Le sue creazioni di pane hanno nomi accattivanti come «Ligu Lehm», «Chueflade» e «Bsetzi». Sono tutte prodotte nell'unico panificio rimasto nel centro storico di Berna e vendute in due punti vendita. Ingredienti particolari stuzzicano l'inventore; tra le altre cose, ha lanciato un pane al gin, con vinacce di gin provenienti da una distilleria locale. Un altro esempio: Patrik Bohnenblust ha proposto a Natale il Münsterstollen, uno stollen natalizio realizzato con lievito madre maturato nella cantina della storica cattedrale di Berna. L'artigiano tiene anche dei corsi, ad esempio insegna ai dilettanti le complessità e i vantaggi del lievito madre con molta passione e umorismo. La sua ultima impresa: un tour del pane nella città di Berna...