

APPROFONDIMENTO

ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE



Ogni volta che entro in una panetteria-pasticceria, guardo subito sugli scaffali dietro il bancone per vedere quali squisiti prodotti panari mi aspettano. Se i vari tipi di pane sono ben presentati, la scelta diventa davvero molto interessante. Il pane è l'alimento per eccellenza e deve, dal mio punto di vista, essere esposto in modo accurato per dargli il giusto valore.

Naturalmente, questo vale anche per la pasticceria. La varietà, la presentazione e la freschezza trasmettono un senso di cura e professionalità. Sorprendere i clienti con prodotti esclusivi che si distinguono dai grossisti e simili dovrebbe essere per i panettieri-confettieri artigianali una priorità.

Il cliente di una panetteria-confetteria artigianale presuppone che la merce offerta sia fresca e di alta qualità. Questo dovrebbe essere anche l'orgoglio del proprietario. Se un prodotto non è più completamente fresco, ma microbiologicamente ineccepibile, la merce può essere offerta – a seconda della filosofia aziendale – a un prezzo ridotto.

Ma come fanno i clienti a scoprire questa esclusività e qualità? Anche il pane migliore e il prodotto più esclusivo sono inutili se la presentazione e la consulenza non sono corrette. Questo importante compito spetta al personale formato e preparato. Grazie alla loro competenza e ai loro consigli, non solo i prodotti ricevono il necessario apprezzamento, ma anche il lavoro dei dipendenti della produzione ottiene un importante riconoscimento. Inoltre, i clienti possono essere motivati a fare ulteriori acquisti.

Non solo nelle panetterie, ma anche nelle confetterie, mi piace andare alla scoperta e assaggiare creazioni che non ho mai gustato prima. Mi piacciono i prodotti di qualità nella loro semplicità, sapientemente combinati, come ad esempio un delizioso cioccolato abbinato ai semi di chia. Questo prodotto, ad esempio, mi è stato consigliato da una dipendente di una confetteria. Il cioccolato era confezionato in una bella scatola regalo... perché in fin dei conti non è solo la qualità che conta, anche l'occhio vuole la sua parte!

Sandra Fogato
Responsabile Segretariato SMPPC
Responsabile Redazione Ticino «Panissimo»

ATTUALITÀ

I GINEVRINI LANCIANO UN NUOVO PROGETTO. L'Associazione cantonale dei panettieri-confettieri ginevrini (ABCGe) ha un numero insufficiente di posti di apprendistato e sta quindi aprendo una nuova strada nella formazione professionale: in occasione dell'assemblea generale di inizio giugno, Joël Mérigonde, responsabile della formazione nella produzione, ha annunciato che l'ABCGe creerà una cosiddetta associazione di aziende di apprendistato, seguendo l'esempio del Canton Vaud. In particolare, gli apprendisti dovrebbero avere la possibilità di completare il loro apprendistato in quattro o sei aziende, in quanto non tutte sono in grado di offrire una formazione pratica completa. Il progetto sarà lanciato il prossimo settembre. Mérigonde spera che in questo modo il numero di apprendisti aumenti ancora. jr/sf

CC: BREVE ORDINE DEL GIORNO. È tradizione che il Comitato centrale si riunisca brevemente il giorno prima del Congresso dell'Associazione Svizzera dei Mastri Panettieri e Pasticceri (PCS) a Berna per discutere questioni attuali o in sospeso e/o per prendere decisioni. Anche se quest'anno l'ordine del giorno non era lungo, le discussioni sono state intense, ampie e costruttive. Una sintesi può essere letta su swissbaker.ch sotto il titolo «CC en bref» oppure «ZV in Kürze». com/sf

PREVISIONI SUI RACCOLTI. Swiss granum stima il raccolto 2023 a fine maggio in circa 437'000 tonnellate di cereali panificabili (inclusi i possibili cereali non panificabili), poco meno di 449'000 tonnellate di cereali da foraggio (esclusi i cereali non panificabili), circa 15'000 tonnellate di colture proteiche e poco meno di 116'000 tonnellate di semi oleosi. È inclusa anche una stima delle quote biologiche delle singole colture e delle quote di altre colture arabili destinate al consumo umano. Rapporto integrale: swissgranum.ch/20.06.2023 com/sf

COMUNICAZIONE

SEGRETARIATO SMPPC

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso per vacanze dal 17 luglio al 1° agosto 2023. SMPPC

UFFICIO PCS

Durante il periodo estivo, l'ufficio PCS di Berna sarà aperto come segue:

- 10 - 21 luglio: solo la mattina dalle 08.00 alle 12.00
- 24 - 31 luglio: chiuso per vacanze

Da mercoledì 2 agosto saremo di nuovo disponibili negli orari consueti. PCS

VENDITA

PRONTI PER IL 1° AGOSTO?

Nel Promo Shop troverete attraenti manifesti di varie dimensioni per pubblicizzare la vendita delle specialità del 1° agosto: swissbaker.ch/promo-shop/ 1e-agosto/



PANINO DEL 1° AGOSTO

La base di calcolo elaborata dalla Scuola professionale Richemont, sulla base degli attuali prezzi delle materie prime:

CHF 1.65	per 60 g d'impasto
CHF 2.40	per 100 g d'impasto
CHF 3.90	per 240 g d'impasto



TENDENZE TAKE-AWAY: SANE E SOSTENIBILI

TESTO: SIMONE HUBACHER/SF

Chi acquista e consuma cibo da asporto, oggi presta molta più attenzione alla regionalità e alla stagionalità rispetto a prima della pandemia. Il barometro mostra inoltre che la tendenza vegana nel To-Go-Food continua.

Sano, sostenibile e conveniente: sono parole chiave importanti per chi vuole continuare a offrire cibo da asporto nell'estate del 2023. La consapevolezza dei consumatori in materia di salute e sostenibilità è aumentata dopo il Coronavirus, scrive il portale online tedesco Snackconnection. Sempre più persone rinunciano completamente o parzialmente alla carne, o addirittura mangiano vegano: il 44% degli intervistati ha già dichiarato di seguire una dieta «flexitariana», cioè di limitare il consumo di carne. Secondo lo studio, alla domanda se per loro fosse importante mangiare sano, l'89% ha risposto di sì.

RISPETTOSO DEL CLIMA

Per questo motivo sono richieste idee fresche e gustose offerte stagionali, soprattutto nel To-Go-Sektor. Sempre più persone vogliono mangiare in modo rispettoso del clima, soprattutto le giovani generazioni che viaggiano spesso. L'«Unilever Food Solutions Future Menu Trends Report 2023» conferma che le persone cercano opzioni salutari per loro e per il pianeta, ma che l'elemento sorpresa non deve essere trascurato. Sono molto popolari le proteine vegetali come i fagioli, i legumi, il tofu e le carni di origine vegetale.

FAST GOOD INVECE DI FAST FOOD

Gastropedia scrive anche che nel 2023 l'interesse per i pasti semplici e salutari che possono essere portati via in modo pratico come il Take-away rimane alto. Gli effetti negativi sulla salute dei Fast Food degli anni Novanta sono presenti nella mente delle persone. «Invece di patatine, hamburger e simili, sono ora in voga piatti come zuppe di verdure e insalate», scrive il portale gastronomico.

«LE INSALATE, PER ESEMPIO, POSSONO ESSERE ARRICCHITE CON VERDURE ARROSTITE.»

PATRICK ZBINDEN

Patrick Zbinden, esperto culinario specializzato in analisi sensoriale e Ambassadeur du pain et du chocolat 2022/23, consiglia di ispirarsi ai grossisti svizzeri. «Lavorano con i Food Scouts per essere sempre aggiornati e all'avanguardia nel settore del Take-away», dice. «E lo fanno molto bene: il cibo è fresco e sembra invitante». Ai suoi studenti di gastronomia consiglia anche di guardare ai «grandi» per trarre ispirazione. Le verdure coltivate in questo Paese hanno un'impronta di CO₂ minore e un contenuto di nutrienti più elevato rispetto a quelle importate.



Invece di patatine fritte, hamburger e insalate ordinarie, vengono richiesti cibi sani e sostenibili. (Foto: Adobe Stock)

«Per esempio, le insalate possono essere arricchite con verdure arrostate», dice Patrick Zbinden. La tostatura può facilmente migliorare le proprietà sensoriali di carote e simili, «perché il calore secco del forno fa evaporare l'acqua contenuta nelle verdure e i sapori diventano più intensi».

NOCI, SEMI ED ERBE

Le insalate miste saziano e sono salutari. Sono molto apprezzate anche perché sono facili da portare via. Le insalate a foglia sono meno adatte all'asporto, perché perdono rapidamente la loro consistenza croccante e diventano acquose. Oltre alle insalate di verdure già citate, sono molto apprezzate le insalate di pasta e di patate, così come il couscous, il miglio e la quinoa. La ciliegina sulla torta è rappresentata da salse adeguate e ipocaloriche e, non di rado, da deliziosi crostini, noci, semi, erbe fresche e germogli «on top».

Buon appetito! ■