



GIUSEPPE PIFFARETTI È IL RE FORNAIO 2023

TESTO: SANDRA FOGATO
FOTO: JOHANN RUPPEN

Nella foto: il vincitore della Corona del fornaio 2023 Giuseppe Piffaretti che posa con Matthias Roost (s), Nicole Emmenegger e Daniel Daep dell'Unione dei fabbricanti di lievito (USFL).

Per la prima volta la Corona del fornaio fa tappa in Ticino. Giuseppe Piffaretti è il Re fornaio 2023. Questo prestigioso premio nazionale sponsorizzato dall'Unione svizzera dei fabbricanti di lievito (USFL), gli è stato conferito martedì scorso al Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) a Berna.

Applauso esplosivo e forti emozioni invadono la sala Congressi dell'Expo di Berna all'annuncio dell'assegnazione della Corona del fornaio 2023 a Giuseppe Piffaretti de La Bottega del Fornaio di Mendrisio (TI). Per la prima volta la Corona del fornaio 2023 viene assegnata a un professionista ticinese. Il prestigioso premio nazionale, del valore di 15 000 franchi, viene assegnato agli esemplari e innovativi panettieri-confettieri. Viene sponsorizzato dall'Unione svizzera dei fabbricanti di lievito (USFL) e consegnato durante il Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS).

La giuria ha avuto quest'anno l'arduo compito di nominare tre finalisti tra le 61 aziende candidate. Oltre a Giuseppe Piffaretti, in gara c'erano anche: Roman e Gregor Maier della Beck Maier di Laufenburg (AG) e Patrik Bohnenblust della Bread à Porter di Berna (BE).

PERSONALITÀ DI SPICCO

Tra i molti pregi di Giuseppe Piffaretti, quello di aver ideato la Coppa del Mondo del Panettone (CMP). È noto nel settore oltre i confini svizzeri per le sue pluripremiate creazioni di Panettoni e fa parte degli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana (apei). È conosciuto anche dalla televisione ticinese e il Panettone della CMP è un argomento ricorrente nei media italiani e addirittura nel «New York Times». La sua panetteria «La Bottega del Fornaio» di Mendrisio attira, da vicino e da lontano, molti buongustai. Giuseppe Piffaretti si è distinto dal 2001 come Consulente professionale della Società Mastri Panettieri Pasticceri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC). «Mastro Piff», come viene anche chiamato, trasmette la sua vasta conoscenza dei soffici Panettoni e delle Colombe alle nuove generazioni del settore: dalla Scuola Professionale Richemont di Lucerna, alla Chocolate Academy di Zurigo, oltre che in molte altre prestigiose sedi in vari Paesi europei. È stato insignito del titolo di Gran Maestro nel settembre del 2017. Nel marzo 2023, ha ricevuto il prestigioso riconoscimento «Meriti culinari della Svizzera» dalle mani del Consigliere federale Guy Parmelin.

ELOGI DALLA PRESIDENTE DELLA GIURIA

«La Corona del fornaio quest'anno compie un lungo viaggio – oltre il Gottardo: sono molto contenta che la Corona del fornaio vada per la prima volta nella Svizzera italiana! Mastro Piff ha convinto la giuria con il suo grande impegno di lunga data nel settore, con la creazione della Coppa del Mondo del Panettone e con gli ottimi Panettoni», ha detto la Presidente della giuria Nicole Emmenegger. «La giuria apprezza anche il fatto che Giuseppe Piffaretti non tenga per sé le sue grandi conoscenze, ma le trasmetta anche attraverso dei corsi, ad esempio presso la Scuola professionale Richemont. Inoltre, troviamo che sia un vero e proprio faro per il nostro settore con i suoi prodotti e le sue azioni». ■



I rappresentanti ticinesi presenti al Congresso PCS posano insieme a Giuseppe Piffaretti: Daniel Ricigliano (s) e Anton Froschauer.
Galleria fotografica: bit.ly/43CiBXJ

DUE DOMANDE A GIUSEPPE PIFFARETTI

CONGRATULAZIONI «MASTRO PIFF»! COME SI SENTE?

Mi sento bene, come uno che è arrivato primo. Perché sono arrivato tante volte secondo e terzo, e chiaramente è un'altra soddisfazione. Poi è il coronamento di un percorso che ho iniziato tanti anni fa.

LEI È L'IDEATORE DELLA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE. CI SONO DELLE NOVITÀ?

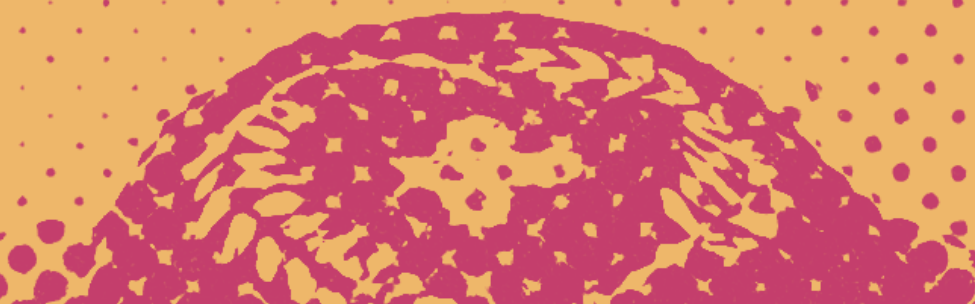
La prima è che in Italia cominciamo ad essere visti come il miglior concorso al mondo sul Panettone e questo mi fa molto piacere. E poi che anche in tutto il mondo c'è un grande fermento, andiamo a fare selezioni dappertutto. Siamo appena stati in Portogallo, a luglio saremo in Brasile, a settembre negli Stati Uniti e a novembre si terrà la selezione svizzera, probabilmente a Zurigo. Spero che dalla Svizzera francese e dalla Svizzera tedesca arrivi qualcuno. Non devono essere timidi. Bisogna provare perché è solo provando e sbagliando che si migliorano le cose. ■



**QUESTO LAVORO MI PIACE
OGNI GIORNO DI PIÙ**



GIUSEPPE PIZZARETTI
SWITZERLAND



UNIORES
GALICIA
BONOLINA
AS. OCUP. M.
PASTRY

Il giovane Stefano Ponti, al terzo anno di formazione quale Panettiere-Pasticciere, inizia il suo apprendistato dopo uno stage di una settimana. La sua grande passione per il lavoro pratico inizia quando riesce a mettere le mani in pasta. Creare i suoi prodotti e gestire il lavoro in laboratorio gli ha permesso di maturare e a essere migliore.

Mi chiamo Stefano Ponti, ho vent'anni, abito a Tremona, sono un panettiere-pasticciere al terzo anno di apprendistato e lavoro presso La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti a Mendrisio.

Ho svolto una settimana di stage nel 2019 agli inizi di settembre e da quel momento ho capito veramente cosa volessi fare di mestiere e della mia vita. A quell'età, essendo un ragazzo che non aveva bene le idee in chiaro su cosa fare, questa prova mi ha aiutato molto a capire il mondo del lavoro e di come muoversi nel campo dei lavoratori e dei «grandi». Svolta la settimana di stage con grande entusiasmo e impegno, Giuseppe Piffaretti mi ha dato la possibilità di svolgere l'apprendistato presso la sua ditta. Per me è stato un miscuglio di emozioni. Ero euforico poiché era la mia esperienza lavorativa e non vedevo l'ora di buttarmi nel mondo del lavoro.

«UN CONSIGLIO PER CHI NON HA ANCORA INIZIATO UN APPRENDISTATO È QUELLO DI FARE PIÙ STAGE POSSIBILI...»

STEFANO PONTI

Agli inizi, e tutt'ora, gli orari spaventavano un po'. Iniziare così presto può essere pesante ma quando inizi la tua routine di lavoro nemmeno te ne accorgi della stanchezza, ogni lavoro ha «l'altra faccia della stessa medaglia».

Questo lavoro ti ripaga con quello che crei, inventi e impari. Quando hai davanti a te un prodotto finito che tu stesso hai preparato bene, niente può ripagare quella sensazione di essere così soddisfatto di quello che hai creato. Ovviamente senza l'aiuto dei miei colleghi, della mia responsabile e di Giuseppe Piffaretti non sarei tutto questo.

LA SCUOLA

L'aspetto molto importante di questo apprendistato è la scuola. I docenti ti aiutano con il tuo percorso di apprendistato sia in modo didattico che in modo sociale. C'è molto da imparare ma senza una base scolastica non

Stefano Ponti

Apprendista
Panettiere-Pasticciere
al terzo anno, presso
La Bottega del Fornaio
di Giuseppe Piffaretti a
Mendrisio (TI).



comprendi il lavoro e tutto quello che c'è dietro ad esso.

I docenti Marco Pasotti, Marco Zandonella e Nikita Valentini ci mettono il cuore e l'anima per trasmetterci le proprie conoscenze di questo lavoro, la scuola è super all'avanguardia, abbiamo un laboratorio con ogni tipo di macchinario e utensili proprio come un vero laboratorio.

NEL MIO TEMPO LIBERO

Nel tempo libero occupo le mie ore nello studio per la scuola, esco con gli amici a fare un giro in centro città e come svago personale faccio un giro in bici che mi aiuta a liberare un po' la testa e a rilassarmi. Quando non svolgo queste attività cerco di stare in famiglia o riposo. Con questo lavoro ho imparato a come gestire il mio tempo libero e cosa posso permettermi di fare nelle ore al di fuori di esso.

PASSIONE E DEDIZIONE

Il mio lavoro mi ha permesso di maturare sempre di più, imparare a essere migliore, a tirare fuori il carattere e a non essere più un bambino. All'inizio, quando non mettevo le mani in pasta, sentivo che non era la strada giusta e non provavo nemmeno a fare il mio lavoro. Ma quando ho iniziato a muovermi di più nell'ambiente lavorativo e a creare i miei prodotti mi sentivo meglio. Oggi sono quasi totalmente indipendente nel laboratorio. Ogni inizio non è facile ma piano piano con passione e dedizione questo lavoro mi piace ogni giorno di più.

Un consiglio per chi non ha ancora iniziato un apprendistato è quello di fare più stage possibili e di essere in chiaro con le proprie idee, capire realmente se il lavoro che avete sempre sognato è quello giusto. Intraprendere un apprendistato non è sempre facile, l'importante è riuscire a trovare quello che ci piace veramente fare. Iniziare un percorso senza alcuno scopo è vano, bisogna metterci impegno. ■

APPROFONDIMENTO

CHE RUOLO HANNO I NOSTRI POLITICI?



Cari Lettori,

Con 94 voti contro 82, il Consiglio nazionale ha accettato la proposta di Heinz Siegenthaler, Consigliere nazionale bernese del Centro, di introdurre un nuovo giorno festivo il 12 settembre. La sua motivazione è stata quella di sostenere la democrazia, che di questi tempi non se la passa molto bene. Personalmente, non credo che l'introduzione di un giorno festivo cambierà qualcosa nell'apprezzamento della democrazia. Piuttosto, questo ulteriore giorno festivo aumenterà le disuguaglianze.

Tutte le persone che ne beneficiano vorranno trarne il massimo vantaggio. Utilizzeranno le strutture per il tempo libero e il turismo, si sposteranno in auto, andranno a mangiare nei ristoranti e faranno acquisti più o meno necessari. E naturalmente, in caso di emergenza, si aspetteranno di essere assistiti dai nostri servizi sanitari e di sicurezza...

È chiaro che per tutti questi viaggi e acquisti, altre persone dovranno lavorare. Le stesse persone che sono già in servizio nei fine settimana e negli altri giorni festivi, ancora una volta non potranno godersi la giornata con i propri cari.

Senza contare che per le aziende che devono svolgere un lavoro continuo, come la produzione e la commercializzazione di alimenti freschi, la cura delle persone e degli animali, i servizi di polizia e le forniture al pubblico, e molte altre, una settimana con un giorno festivo significa ulteriore stress. Si deve infatti svolgere il proprio lavoro in quattro giorni invece che in cinque, e si deve riorganizzare la propria organizzazione, cosa non facile da fare! La piccola maggioranza dei Consiglieri nazionali che hanno votato a favore di questa proposta sembra non preoccuparsi delle professioni interessate. Dovrebbero tornare a lavorare per trovare un altro modo, più egualitario e meno populista, di occuparsi della nostra democrazia.

Spero vivamente che il Consiglio degli Stati respinga questa mozione e che nessun'altra mozione «veda la luce» in questo anno elettorale!

Jean-François Leuenberger
Vicepresidente PCS

ATTUALITÀ

I PREZZI DEI CEREALI PANIFICABILI RIMANGONO INVARIATI



La Commissione svizzera «Mercato-Qualità cereali» di swiss granum ha fissato i prezzi indicativi del raccolto dei cereali panificabili per il raccolto 2023. Per tutte le colture di cereali panificabili è stato confermato il prezzo indicativo autunnale dell'anno precedente, che rimane invariato. com/sf

L'articolo completo è online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino.

SCHNEIDER NON DIVENTERÀ DIRETTORE DELL'USAM

Nella riunione del 9 giugno, il Comitato direttivo dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam) ha deciso di revocare l'elezione di Henrike Schneider a Direttore dell'usam. Diversi media avevano formulato accuse di plagio nei confronti di Schneider. L'usam ha successivamente fatto chiarire queste accuse dallo Studio legale Bratschi. Il parere legale è ora disponibile e conferma il «plagio in serie», secondo il comunicato stampa dell'usam. Il Presidente Fabio Regazzi ha dichiarato che la credibilità è il bene più prezioso per l'associazione di categoria. Pertanto, il Comitato direttivo ha deciso di compiere questo passo dopo un'approfondita discussione. com/sf

CONGRESSO PCS

DUE NUOVI MEMBRI NEL COMITATO CENTRALE PCS



Daniel Ricigliano

In occasione del 137° Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), tenutosi il 13 giugno a Berna, Gregor Menzi (rappresentante regionale per la Svizzera orientale) e Konrad Pfister (rappresentante per le grandi aziende) sono stati eletti all'unanimità come nuovi membri del Comitato centrale (CC), mentre tutti i 13 membri del CC sono stati rieletti per altri due anni. Tra questi, Daniel Ricigliano che rappresenta il Ticino. Rinnovato anche il mandato del Presidente della PCS Silvan Hotz. sf

Notizie sul 137° Congresso PCS e altre notizie d'attualità si possono leggere online su swissbaker.ch/panissimo > Ticino, anche attraverso il codice QR:

