



Panetteria Bignasca - Sonvico (TI)
Panettone e Torta alle castagne

El Prestin dal Corda - Gordola (TI)
Pane e Panettone alle castagne

Confiserie Al Porto - Tenero (TI)
Torta e Tartellette alle castagne

ECCELLENTI PRODOTTI ALLE CASTAGNE

TESTO: SANDRA FOGATO

Un tempo, in Ticino, le castagne erano considerate il «pane dei poveri». Oggi si usano per realizzare eccellenti prodotti di panetteria-confetteria e invitanti piatti culinari che racchiudono tradizione e rivisitazioni. Quali prodotti alle castagne e in quale periodo dell'anno vengono preparati dalle mani sapienti dei panettieri-confettieri del Canton Ticino? «Panissimo» lo ha voluto sapere.

In passato, le castagne hanno sfamato le famiglie ticinesi per molti anni. Questo prezioso frutto, con un altissimo valore nutrizionale, era considerato il «pane dei poveri». Dopo la raccolta, a fine autunno, le castagne si mangiavano lessate o arrostate sul fuoco. Una buona parte veniva essiccata in modo da poterle conservare per parecchi mesi, o macinate per ottenere della farina. Possedere molti alberi di castagno era un simbolo di ricchezza e alle spose venivano regalati in dote. Dell'albero di castagno (che cresce fino a un'altezza di circa 1000 metri), veniva usato tutto: il frutto per l'alimentazione, il legno come prezioso combustibile ma anche come materiale di costruzione (mobili, attrezzi, ecc.) e le foglie secche venivano utilizzate come lettiera per il bestiame.

La castagna è un importante simbolo del Ticino. Da molti anni viene celebrata attraverso feste popolari da ottobre a novembre. Nella regione ticinese si possono fare meravigliose passeggiate attraverso i sentieri del castagno e gioia e allegria accompagnano grandi e piccini durante la raccolta dei suoi frutti. Oggi, con la castagna, si produce: pasta, birra, marmellata, torte, pasticcini, biscotti, pane e Panettoni. Da non dimenticare anche l'ottimo miele di castagno che si accompagna bene con carni, selvaggina e formaggi stagionati. In cosmetica poi, la castagna viene utilizzata per diversi e benefici trattamenti.

Come vengono utilizzate le castagne nelle panetterie-confetterie del Canton Ticino? Le risposte sono state fornite dalla Panetteria Bignasca di Sonvico, da El Prestin dal Corda di Brione Verzasca e dalla Confiserie Al Porto di Tenero.

PANETTERIA BIGNASCA, SONVICO

Nel periodo autunnale, la Panetteria Bignasca di Sonvico propone vari articoli tutti diversi fra loro. Si può trovare la Torta di castagne, la Torta marron glacé e i Vermicelles (monoporzione, mignon e tortine). Non mancano il Panettone alle castagne, la Frolla castagna e i Berliner alle castagne. La ricetta della loro Torta di castagne è stata tramandata e rivisitata nel tempo. Elenca un 50 % di purea di castagne che viene arricchita principalmente con burro e uova. Inizialmente veniva venduta nel periodo autunnale ma da quando ha vinto la medaglia di bronzo Swiss Bakery Trophy 2021, viene venduta tutta l'anno nella versione intera, a fette o nel formato tortina. Che cosa apprezzano i loro clienti di questa torta? Il gusto marcato e la tenerezza della stessa, che fa in modo che si sciolga letteralmente in bocca, scrive Moreno Bignasca nella sua risposta a



Adobe Stock

«Panissimo». Apprezzati sono anche i marron glacé inseriti sulla torta come decorazione.

EL PRESTIN DAL CORDA, BRIONE VERZASCA

Delle tre specialità alle castagne realizzate da El Prestin dal Corda di Brione Verzasca, solo il Pane alle castagne viene sfornato nel periodo autunnale. Quest'ultimo è stato inserito nell'assortimento tre anni fa quando si è trasferito con la produzione da Riazzino in Valle Verzasca. La Torta di castagne e il Panettone alle castagne vengono così apprezzati da dover essere sempre sugli scaffali di vendita. Per far conoscere le sue prelibatezze partecipa ogni anno, nel mese di ottobre, alla rassegna autunnale dedicata alla castagna «Il mèss der castégna» in Valle Verzasca. Gli affezionati clienti sono legati alle tradizioni e valorizzano, attraverso i loro acquisti, un così prezioso alimento.

CONFISERIE AL PORTO, TENERO

Il Panettone «La Castagna» è stato interpretato dai panettieri-confettieri della Confiserie Al Porto di Tenero in una deliziosa creazione. Soffice, leggera e delicata, questa specialità è impreziosita esclusivamente da marrons glacés (senza uva sultanina o frutta candita). Ha vinto la medaglia d'oro Swiss Bakery Trophy 2019/2020 e viene prodotta per più di sei mesi nel corso dell'anno. La Torta di castagne, invece, è realizzata con una delicata mousse di panna e Kirsch che avvolge un inserto di purea di marroni su un biscotto croccante al cioccolato. Preparano anche le Tartellette alle castagne con una purea di castagne che racchiude una delicata mousse alla vaniglia e un cremoso ai lamponi. La Torta e le Tartellette vengono preparate esclusivamente durante la stagione autunnale. Queste specialità sono molte amate dai clienti.

VALORIZZARE E PRESERVARE

Col passare degli anni, la castagna ha subito un cambiamento di ruolo nell'alimentazione. I panettieri-confettieri contribuiscono, attraverso ricette tradizionali e la creazione di nuove specialità, a valorizzare e a preservare la castagna e i territori ad essa legati. ■

ASSOCIAZIONE

II CALENDARIO DEL GUSTO È ARRIVATO!



La PCS è lieta di presentare ai suoi membri il calendario del gusto 2024 attraente e multiforme. Come il nostro mestiere, il prodotto è sinonimo di piacere, tradizione e creatività. Il calendario del gusto non è solo un pratico regalo per i clienti, ma anche un mezzo pubblicitario economico.

A partire da un ordine di 30 pezzi, potete far stampare il logo della vostra azienda o un'immagine della vostra specialità sul retro della copertina; senza alcun costo aggiuntivo! La campagna PCS per le giovani leve è stata inoltre inserita su tre pagine del calendario. Le procedure d'ordine si possono trovare sulle pagine 27 e 61.

PCS/sf

CAMPAGNA CORONA DEI RE MAGI



L'esclusiva campagna «Corona dei Re Magi» si terrà anche nel 2024. A partire dal 15 settembre, i membri

dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) potranno ordinare il materiale. Nel contempo verrà inviata ai membri per posta una comunicazione con le importanti informazioni. Sfruttate questa opportunità ottimale per distinguervi in un mercato altamente competitivo.

PCS/sf

INVIATE I VIDEO SELFMADE!

A metà settembre verrà lanciata la terza campagna per le giovani leve dei panettieri-confettieri e del commercio al dettaglio. Pubblicheremo brevi video che illustrano il lavoro quotidiano degli apprendisti. A tutti gli apprendisti del nostro settore: partecipate ora e inviate i vostri video Selfmade!

PCS/sf



Maggiori informazioni:
bit.ly/3snCsMu

ATTUALITÀ

RIDURRE IN MODO SEMPLICE I COSTI ENERGETICI

In qualità di membro dell'Alleanza risparmio energetico, per la PCS è importante che i suoi membri siano in grado di risparmiare energia nel modo più facile possibile. Oltre a semplici misure per ottimizzare le operazioni, sul sito web della campagna «Zero spreco» sono state recentemente rese disponibili diverse offerte di consulenza e sostegno alle PMI. È presente anche una panoramica dei programmi di sostegno finanziario. Vale la pena visitarlo, perché risparmiare energia significa risparmiare sui costi.

PCS/sf



AdobeStock, PCS

Informazioni dettagliate: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

NUOVE ALIQUOTE IVA DAL 2024

Con il referendum del 25 settembre 2022, il popolo svizzero ha deciso di adeguare le aliquote IVA. L'Amministrazione federale delle contribuzioni ha annunciato i seguenti aumenti delle aliquote:

■ Aliquota normale:	7,7 % -> 8,1 %
■ Aliquota ridotta:	2,5 % -> 2,6 %
■ Settore alberghiero:	3,7 % -> 3,8 %

PCS/sf

COME ATTRARRE I MIGLIORI

Un'atmosfera di lavoro piacevole, un ottimo team e dei validi colleghi, sono attualmente essenziali per attrarre lavoratori qualificati di età compresa tra i 18 e i 27 anni. Questa è una delle principali conclusioni tratte da un nuovo studio rappresentativo di SwissSkills. A tal fine, sono stati esaminati e analizzati i requisiti e le motivazioni di 600 talenti professionali svizzeri nei confronti dei loro datori di lavoro. I risultati dello studio offrono spunti preziosi: bit.ly/3Kvb3Yu.

com/sf

ONLINE

PROTEZIONE DEI DATI. In relazione alla nuova legge sulla protezione dei dati che entrerà in vigore il 1° settembre 2023, la PCS ha preparato un esempio di dichiarazione sulla protezione dei dati con ulteriori istruzioni per i suoi membri. Il documento in italiano sarà disponibile su Intranet dall'11 settembre.

PCS/sf

LAVORARE SENZA SPRECARE ENERGIA. Il testo completo online del direttore della PCS, Urs Wellauer-Boschung, espone il prossimo passo per il continuo risparmio energetico esistente, da poter sfruttare a lungo termine: la revisione dei processi, degli impianti e delle infrastrutture.

uwb

Queste e altre notizie d'attualità si possono leggere su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

