



IN PANETTERIA SI SENTE A CASA

TESTO E FOTO: SIMONE HUBACHER / SF

Nesrin Barmajae e Johann Eichenberger

È fuggita, ha studiato ed è stata promossa a pieni voti: Nesrin Barmaja (39 anni) è una donna curda, moglie, madre di tre figli e, grazie alla sua formazione di panettiere-pasticciere-confettiere (CFP), anche una donna in carriera. La incontriamo sul suo posto di lavoro, la panetteria Eichenberger di Langnau nell'Emmental.

A prima vista, Nesrin Barmaja (39) sembra un po' timida quando esce dalla panetteria e prende posto al tavolo delle riunioni nell'ufficio del suo capo, Johann Eichenberger. Quello che questa donna dai bellissimi occhi scuri ha vissuto e raggiunto negli ultimi anni ha dell'incredibile e merita il massimo rispetto: nel 2022, all'età di 38 anni, è stata la migliore del Cantone e ha ottenuto l'attestato professionale federale «Panettiere-Pasticciere-Confettiere CFP». «È stata addirittura una delle migliori in Svizzera», aggiunge Johann Eichenberger con un sorriso. E questo nonostante uno zaino enormemente pesante. La siriana ha dovuto fuggire da Aleppo, in Siria, con la sua famiglia nel 2013 a causa della guerra civile. Oggi vive con il marito Hamid Hassan e i loro tre figli (le figlie Juli, 21 anni, Heva, 18, e il figlio Rody, 19) nel pittoresco Emmental.

LA FUGA DA ALEPPO

La fuga fa parte della vita di Nesrin Barmaja ed è pronta a rispondere se qualcuno le fa delle domande. Questo tratto caratteriale ha portato la panettiera-pasticciera al punto in cui si trova oggi. La famiglia è fuggita per la prima volta in Turchia nel 2013, dove ha vissuto per sei mesi vicino al

LA FAMIGLIA EICHENBERGER HA ACCOLTO NESRIN BARMAJA ED È PARTE DEL SUCCESSO DELLA SUA INTEGRAZIONE.

confine siriano. Grazie al fratello del marito, che all'epoca viveva già in Svizzera, Nesrin Barmaja e la sua famiglia hanno potuto finalmente entrare in aereo con un visto valido. Ad Aleppo, la seconda città più grande della Siria dopo Damasco, il marito ha dovuto abbandonare la propria attività, subendo un duro colpo. Oggi lavora per una compagnia ferroviaria nell'Emmental. «Anche i miei tre fratelli vivono all'estero», racconta Nesrin Barmaja, due in Canada e uno in Libano. Una sorella è in Olanda e un'altra a Friburgo. Altre due sorelle della famiglia allargata sono rimaste in Siria; purtroppo i loro genitori sono deceduti.

UNIRSI AGLI EICHENBERGER

Johann Eichenberger, che dal 1994 gestisce con la moglie Marion il panificio Eichenberger di terza generazione nel vecchio municipio di Langnau, conosce Nesrin Barmaja da diversi anni. Dopo uno stage organizzato da Ursula Kläntschi, un'amica, le è stato permesso di svolgere qui uno stage e successivamente l'apprendistato biennale. «Nesrin si è interessata fin dall'inizio e faceva domande. La sua fame di conoscenza è notevole». Certo, all'inizio c'era la barriera linguistica, ma allo stesso tempo è stata impressionante la rapidità con cui Nesrin Barmaja ha fatto progressi.

«Da un punto di vista pratico, avrebbe potuto fare l'apprendistato AFC, ma da un punto di vista scolastico non pensava di poterlo fare», rivela il capo. I voti finali sono da sogno: 5,8 in teoria, 6,0 in pratica. Anche l'alfabeto era nuovo per Nesrin Barmaja quando è arrivata in Svizzera nel 2013.

LA SIRIA IN PANETTERIA

La famiglia Eichenberger ha accolto calorosamente Nesrin Barmaja ed è parte del successo della sua integrazione. La stessa Nesrin Barmaja ha suscitato grande interesse tra i clienti quando ha potuto far conoscere loro la propria cultura: Il motto dell'evento per apprendisti dell'anno scorso era «Siria»; i clienti hanno potuto gustare specialità siriane, carne con pasta, piatti con mozzarella e mascarpone e acqua di rose. «La stessa Nesrin era presente in negozio per presentare le sue specialità», racconta Johann Eichenberger. Tuttavia, si sente molto più a suo agio al piano di sotto in panetteria, rivela, e racconta cosa la rende a volte triste. «L'unica sorella in Siria è malata e questo non mi lascia tranquilla». Insieme ai clienti, la famiglia Eichenberger ha persino raccolto, una volta, fondi per questa sorella e per le persone colpite dal terremoto; questo l'aveva molto colpita.

Nesrin Barmaja apprezza la varietà dei pani presenti nel nostro Paese; in Siria non c'era molta scelta, dice, i più conosciuti erano la focaccia e, per i giorni speciali del Ramadan, il Weggli. «Oggi mi piacciono molto tutti i pani con i cereali», dice ridendo. E qual è il pane preferito dal capo? «Quelli il cui impasto viene lasciato riposare più a lungo», rivela Johann Eichenberger.

LA NUOVA GENERAZIONE

Antonia Eichenberger (28 anni), figlia della coppia di proprietari, lavora nell'azienda dall'autunno 2021. Anche lei parla solo per elogiare Nesrin Barmaja. Questo è importante, perché Antonia Eichenberger è responsabile del personale e, da ottobre di quest'anno, anche del negozio. Ha conseguito il diploma «Leadership» presso la Scuola professionale Richemont di Lucerna e attualmente sta seguendo una formazione supplementare presso l'Istituto svizzero per la formazione di capi azienda (IFCAM) di Olten. «Nesrin sta facendo davvero un ottimo lavoro, impegnandosi molto. È l'unica la cui lingua madre non è il bernese, ma dopo tutti questi anni capisce il nostro dialetto, che si parla anche in panetteria». È felice che Nesrin Barmaja rimanga nell'azienda.

IL CONTATTO CON LA SORELLA LE DÀ FORZA

Nesrin Barmaja non riesce più a immaginare una vita in città come quella a cui era abituata ad Aleppo. I suoi figli hanno tutti optato per un apprendistato IC e si sentono qui molto a casa. Nesrin Barmaja trae molta forza dal rapporto con la sorella di Friburgo: «Ci vediamo spesso, in realtà ogni fine settimana! Lei ha due figli ed è emozionante vederli crescere. I miei tre figli hanno imparato il tedesco qui a Langnau, i suoi il francese a Friburgo: ora cerchiamo di trasmetterci le lingue a vicenda. Perché ogni lingua in più è un guadagno per tutti», dice Nesrin Barmaja con convinzione prima di congedarsi per dirigersi nuovamente verso il suo posto di lavoro preferito, la panetteria. ■

FOTO DELLA SETTIMANA



Il Marchio garanzia di qualità della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, Mesolcina e Calanca (SMPPC) ha organizzato, presso il CPT di Trevano a Canobbio, un corso sui grandi lievitati con la pasta madre liquida (li.co.li.). Il Maestro Oscar Pagani, con la collaborazione del Prof. Carlo Gronchi, ha permesso ai partecipanti di ampliare le conoscenze professionali attraverso nuove tecniche. Presenti anche Patrick Bohnenblust del Bread à porter di Berna e Daniel Kühne della Scuola Professionale Richemont di Lucerna. sf

TICINO

COMTE, RE DEI GIOVANI CONFETTIERI. Formatosi da Ackermann Artisan di Grandson (VD), Corentin Comte è diventato il 25° campione della Finale romando-ticinese dei giovani confettieri. Il concorso si è svolto il 23 settembre presso la Scuola professionale di Montreux (EPM), come avviene da un quarto di secolo. Il podio è stato completato da Lorie Rossat di Friburgo (Artisan di Romain Lemann, Bulle FR) e da Emma Gauthier di Vaud (Réseau Formation Vaud, Pully VD). Dylan Gilardoni (Pasticceria Ricigliano SA, Lugano TI), si è classificato al quarto posto insieme a tutti gli altri giovani confettieri in gara. jr/sf

Maggiori informazioni: bit.ly/3LbUMPb

SVIZZERA



LE CARACS SI COLORANO DI ROSA

Per tutto il mese di ottobre, quasi 100 panetterie-confetterie della Svizzera francese sosterranno la lotta contro il cancro al seno. Offriranno un carac rosa raffigurante il seno, un insolito richiamo gastronomico alla malattia. Cinquanta centesimi, per ogni crostatina al cioccolato venduta, saranno devoluti a OSE Thérapies.

Questa associazione senza scopo di lucro, con sede nel Canton Vaud, offre ai malati di cancro un sostegno e un'attività su misura. Per promuovere questa iniziativa, OSE Thérapies ha ricevuto il sostegno dell'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs e degli Ambassadeurs du pain et du chocolat 2023, i comici Cuche e Barbezat. com/sf

ATTUALITÀ

PER UNA SVIZZERA STABILE E SICURA

Tra poche settimane, il popolo svizzero eleggerà un nuovo Parlamento. Il modo in cui gli elettori decideranno dipende in gran parte dalle questioni che sono attualmente sulla lista delle priorità. La campagna «Prospettiva Svizzera» mira a promuovere le questioni economiche e quindi la campagna per una Svizzera stabile e sicura. Le organizzazioni mantello dell'economia e dell'agricoltura svizzera si presentano insieme. Anche l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) sostiene la campagna «Prospettiva Svizzera». I membri delle associazioni imprenditoriali e agricole possono sostenere la campagna congiunta «Prospettiva Svizzera» in tutta la Svizzera. Ad esempio, le facciate esterne, gli spazi interni e i veicoli delle aziende sono adatti per esporre il materiale pubblicitario in modo da attirare l'attenzione del pubblico. Il materiale può essere ordinato gratuitamente. PCS/sf

Maggiori informazioni:
prospettivasvizzera.ch

MUGNAI E PANETTIERI-CONFETTIERI

In occasione dell'incontro annuale dei rappresentanti della Federazione mugnai svizzeri e dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri a Berna, i temi principali sono stati i costi in continuo aumento per gli operatori dei mulini e per i proprietari delle panetterie-confetterie, nonché la Campagna dei re magi 2024 della PCS, la dichiarazione di origine per il pane e i prodotti da forno, la carenza di energia e la qualità del raccolto di quest'anno. A causa della grande umidità in primavera e della siccità in estate, si prospetta un raccolto difficile e il settore attende con ansia le analisi di swissgranum. cv/sf

BILANCIO DEL CONSIGLIERE NAZIONALE LORENZ HESS

Da due anni il gruppo parlamentare «Brot und Confiserie» si batte per migliorare le condizioni delle panetterie e confetterie. Il suo presidente, il Consigliere nazionale bernese Lorenz Hess, fa un bilancio e guarda al futuro. PCS/sf



Il contributo è online:



swissbaker.ch/panissimo > Ticino