

FOTO DELLA SETTIMANA



Sabato scorso si è tenuta a Cadenazzo l'assemblea generale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, Mesolcina e Calanca (SMPPC). Durante la stessa sono stati premiati gli apprendisti che hanno terminato la loro formazione AFC e CFP nella panetteria-pasticceria, pasticceria-confetteria e nel commercio al dettaglio. Posano nella foto ricordo con i rappresentanti della SMPPC e con (da destra): Patrizia Roder, Capo perito del commercio al dettaglio e Laura Menafoglio, Ispettrice corsi interaziendali e procedure di qualificazioni per il commercio al dettaglio. Uno speciale riconoscimento è stato consegnato a Giuseppe Piffaretti per il suo particolare operato professionale. sf

Resoconto dell'assemblea: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

INTERNAZIONALE

FRANCIA: MENO SALE NELLE BAGUETTE. Dal 1° ottobre, il prodotto simbolo francese la baguette contiene meno sale. Per tutelare la salute della popolazione, il contenuto di sale è stato ridotto da 1,5 g per 100 g a 1,4 g. In Francia vengono venduti ogni anno 10 miliardi di baguette che equivalgono a un consumo pro capite giornaliero di ca. 105 g. Per i pani speciali, come il pane integrale e il pane ai cereali, il contenuto di sale è stato ridotto da 1,4 g a 1,3 g. com/sf

ONLINE

TEMI PUBBLICATI

- «Insieme, dritti al punto» di Silvan Hotz, Presidente PCS
- «Sessione autunnale del Parlamento» di Urs Wellauer-Boschung, Dir. PCS
- «Invito a partecipare alle votazioni» di Claudia Vernocchi, Vicedirettrice PCS



swissbaker.ch/panissimo > Ticino

SWISSBAKER-BLOG

UN ORIZZONTE APPENA SFORNATO

Il pane croccante e caldo sembra un orizzonte appena sfornato (nota dell'editore: citazione di Fabrizio Caramagna, autore italiano) – avrei voluto scriverla io questa definizione perfetta del pane, vorrei anche saperlo fare. Invece tutto quello che so del pane è come mi fa sentire: al sicuro. C'è qualcosa di estremamente romantico nelle emozioni che sa suscitare un boccone di pane fresco perché la reazione immediata è... un sorriso.



Loreta Daulte

Il pane è così buono e vitale perché non è solo acqua e farina... è la fantasia del panettiere, i cereali che sceglie, le noci che aggiunge, la forma che cambia ma anche il suo stato d'animo, il suo tempo, la sua storia, il suo amore.

Da bambina, ma forse ancora oggi potrebbe testimoniare qualcuno, strappare con le mani la punta del pane e dare la colpa ad un topo di passaggio (che poi preferiscono il formaggio al pane!) era una gran soddisfazione. Un gioco goloso a far finta di non sapere e poi all'occasione fa sparire anche l'altra punta dello stesso lunghino. Perché quello è il boccone di pane più ghiotto, quello con il quale la scarpetta riesce meglio, quello dove la fetta di salame si adagia perfetta come in una culla, quello che tutti fissano nel cestino e poi cercano di accaparrarsi.

Il pane è anche questo un pretesto di convivialità, un momento di relax, un profumo ricco di ricordi, un boccone che ti aiuta ad ingoiarne uno amaro, una consolazione alle lacrime, un contorno alla gioia, perché il pane è: un orizzonte appena sfornato.

Carla Norghauer

Carla Norghauer, presentatrice radio televisiva per l'intrattenimento della RSI.

NEI MEDIA

LA CHIAVE DEL SUCCESSO:

LA FORMAZIONE PROFESSIONALE

La Camera di Commercio dell'industria dell'artigianato e dei servizi del Cantone Ticino (Cc-Ti) – ha realizzato un dossier sulla formazione professionale. Dai vari contributi emerge un chiaro messaggio: la formazione professionale è uno dei capisaldi dell'economia ticinese.

Ticino Business | 04.10.2023



Fotos: Jay Blattl

« IL DIRITTO, DI ASSAGGIARE TUTTO? »



INTERVISTA: JOHANN RUPPEN/SF

La coppia di comici francesi Cuche & Barbezat è stata nominata «Ambassadeurs du pain et du chocolat», i nostri ambasciatori del settore, durante l'ultimo Congresso della PCS a Berna. Per un anno, Benjamin Cuche e Jean-Luc Barbezat rappresenteranno la PCS. «Panissimo» ha chiesto loro di raccontare i primi mesi di mandato via e-mail. Risposte alla pari con un forte pizzico di umorismo da parte dei due amici...

BENJAMIN CUCHE, JEAN-LUC BARBEZAT, COME AVETE VISSUTO I PRIMI MESI DA AMBASCIATORI?

Siamo orgogliosi. Molto orgogliosi! Ci sentiamo gonfi, come se avessimo mangiato 25 cubetti di lievito ciascuno.

SE ENTRATE NELLE PANETTERIE E CONFETTERIE, VENITE RICONOSCIUTI COME AMBASCIATORI?

Non penso, il personale di vendita legge forse meno «Panissimo»...? Sono i titolari che ci riconoscono, non solo nei negozi. D'altra parte, riconosciamo il personale di vendita nel nostro pubblico... ?

LA VOSTRA PERCEZIONE DEL SETTORE È CAMBIATA DA QUANDO SIETE STATI VOTATI?

Assolutamente! Notiamo sempre di più la qualità del prodotto e l'originalità dell'artigianato. In quanto ambasciatori del settore, ci sentiamo anche co-responsabili di tutto ciò che viene esposto nelle vetrine. Non dovremmo quindi avere il diritto di assaggiare tutto?

QUALI SONO LE ASPETTATIVE DEL SETTORE NEI VOSTRI CONFRONTI COME AMBASCIATORI? COME POSSONO ESSERE SODDISFATTE?

I panettieri-confettieri dovrebbero essere come noi, non c'è dubbio... Si aspettano di ricevere complimenti. Vengono applauditi. Puoi soddisfarli spalmando loro il miele sulla bocca, tanto miele, tonnellate di miele. Miele mattina e sera, con spesse fette di pane.

QUAL È IL VOSTRO PROGRAMMA COME AMBASCIATORI DEL SETTORE FINO ALLA FINE DELL'ANNO?

Abbiamo preparato una campagna insieme all'aiuto per il cancro.

Noi amiamo le Caracs! E l'ottobre lo facciamo diventare l'«ottobre rosa». Con l'aiuto azione carac rosa, le persone colpite dal cancro al seno vengono sostenute. ■



Benjamin Cuche e Jean-Luc Barbezat, «Ambassadeurs du pain et du chocolat» (Ambasciatori del settore) 2023.

**Ottobre rosa in Svizzera Romanda
Un centinaio di panetterie-confetterie della Svizzera francese mettono in vendita caracs rosa nel mese di ottobre. Partecipano alla campagna di sensibilizzazione «caracs roses» dell'organizzazione no-profit Ose Thérapies e sono così coinvolti nella sensibilizzazione alla lotta contro il cancro al seno. Per ogni carac venduto, 50 centesimi andranno a Ose Thérapies. L'Associazione regionale vodese (ARABPC) e gli attuali Ambassadeurs du pain et du chocolat, il duo comico Benjamin Cuche e Jean-Luc Barbezat, sostengono questo progetto.**

Successo da oltre 35 anni

Cuche & Barbezat sono i primi della Svizzera francese a detenere il titolo di «Ambassadeurs du pain et du chocolat». Il duo gode di un'ottima reputazione nella Svizzera francese, in Francia e in Belgio e vanta un successo che dura da oltre 35 anni. Benjamin Cuche e Jean-Luc Barbezat condividono non solo il palcoscenico, ma anche la passione per le prelibatezze della panetteria-confetteria artigianale. Benjamin Cuche è un panettiere-pasticciere di formazione. Al termine della sua formazione ha ottenuto il secondo miglior risultato nel Cantone di Neuchâtel. Il suo passatempo preferito è la preparazione dei caracs. Nel corso degli anni, anche Jean-Luc Barbezat si è «innamorato delle piccole torte verdi».