

EVENTI

PANETTONE D'AUTORE TORNA ALL'ASILO CIANI. La 17° edizione di Panettone d'autore organizzata dal Marchio garanzia di qualità SMPPC – che distingue il Panettone artigianale ticinese – si terrà presso l'Asilo Ciani a Lugano, ora ristrutturato. Sabato 2 dicembre dalle ore 10:00 alle ore 18:00 si potranno degustare e acquistare i Panettoni, sarà presente il mercatino di Natale e non mancherà il concorso che mette in palio un ricco cestone. L'entrata è gratuita. Novità di quest'anno: «Vino e Panettone» – abbinamento guidato in collaborazione con l'Associazione svizzera dei Sommelier Professionali (ASSP) – iscrizione necessaria. sf

Maggiori informazioni: smppc.ch/eventi

CMP 2024: SELEZIONE SVIZZERA. La Coppa del Mondo del Panettone (CMP) organizza la selezione svizzera per il Panettone tradizionale e per il Panettone al Cioccolato in data 30 novembre 2023 a Zurigo. Termine d'iscrizione: 18 novembre 2023. I finalisti parteciperanno alla CMP a Milano dall'8 al 10 novembre 2024. sf



coppadelmondodelpanettone.ch/edizione-2024

SVIZZERA

FURRER NUOVO DIRETTORE. La Camera di commercio dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam) ha eletto all'unanimità Urs Furrer come nuovo direttore dell'usam. Il direttore designato è avvocato e dal 2014 è amministratore delegato di Chocosuisse e Biscosuisse. In precedenza, Furrer è stato membro del CdA di Expertsuisse e di economiesuisse, nonché avvocato presso KPMG. Furrer è membro del PLR e vive nel Canton Argovia. L'entrata in carica è prevista per il 1° maggio 2024 e succederà al direttore Hans-Ulrich Bigler, che si è dimesso per motivi di età. com/sf

ONLINE

TEMI PUBBLICATI

- «Sta per iniziare – SwissSkills 2023» di Silvan Hotz e Urs Wellauer-Boschung
- «Nuove informazioni – Vendita 2022+» di Lisa Frunz



swissbaker.ch/panissimo > Ticino

ATTUALITÀ

UVA SULTANINA DISPONIBILE. Quest'anno il raccolto di uva sultanina in Turchia è inferiore a quello dell'anno scorso a causa delle cattive condizioni meteorologiche. TMO (Turkish Grain Board, l'acquirente statale di cereali della Turchia) prevede un raccolto di 215 000 tonnellate (nel 2022: 290 000 tonnellate). La persistente incertezza valutaria in Turchia rende difficile anche la pianificazione degli acquisti. Per questo motivo, ci sono state segnalazioni isolate di una carenza nella fornitura di uva sultanina. In merito a questo aspetto, Pistor rassicura: «Siamo ben posizionati e non prevediamo alcun problema in termini di disponibilità. Se la situazione dovesse peggiorare, potremmo anche passare ad altri mercati», scrive l'azienda nella sua risposta. Pan/sf

COMITATO CENTRALE PCS. I due nuovi membri eletti al congresso di quest'anno, Gregor Menzi (Café-Bäckerei-Konditorei Abderhalden, Wattwil/SG) e Konrad Pfister (Bäckerei-Conditorei Fleischli AG, Niederglatt/ZH), hanno partecipato per la prima volta alla riunione autunnale del Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) a Berna. Si è discusso a lungo sul nuovo CCL e sul futuro profilo professionale del nostro settore. Info in breve su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino. PCS/sf

SWISSSKILLS 2023. Per i Campionati professionali svizzeri SwissSkills di quest'anno, sono stati selezionati 31 candidati. Si tratta dei migliori ragazzi delle procedure di qualificazione 2023 (esami finali di apprendistato) nelle specializzazioni di panetteria-pasticceria, pasticceria-confetteria e del commercio al dettaglio AFC. I partecipanti sono raffigurati a pagina 12-13. sf

SUPPORTO DI CALCOLO

I prezzi indicativi, stabiliti dalla Richemont, fanno da base per il calcolo proprio di ogni impresa.

con 100 g di pasta: CHF 3.90
(leggermente decorato con granella di zucchero)

con 200 g di pasta: CHF 5.70
(ben decorato con cordoncini in pasta e vari modelli d'intaglio)

I rotair e i cartoncini pubblicitari in lingua italiana si possono ordinare nei vari formati su: swissbaker.ch/promo-shop/avvento





NEL LUSTRO DELLA CORONA DEL FORNAIO

INTERVISTA: DIEGO SCHWERZMANN/SF
FOTO: JOHANN RUPPEN

Tutti i nominati della Corona del fornaio 2023
d.s.: Gregor e Roman Maier, Giuseppe Piffaretti e Patrik Bohnenblust.

Sono passati alcuni mesi da quando un'altra azienda ha ricevuto la Corona del fornaio al Congresso PCS. Oltre al vincitore Giuseppe Piffaretti, erano in finale per il titolo anche Patrik Bohnenblust, comproprietario di Bread à porter a Berna, e Roman Maier, direttore della Bäckerei-Konditorei-Café Maier a Laufenburg (AG). In un'intervista a «Panissimo», i due si guardano indietro e raccontano come si sono sentiti, cosa è cambiato e qual è stato il riscontro.

COME RICORDA LA SUA NOMINA?

Roman Maier: La nomina è stata un inizio d'anno entusiasmante. Finora non ci siamo mai considerati un'azienda speciale. Ma dopo che io e mio fratello Gregor ci siamo interrogati su questo argomento, ci siamo resi conto che non siamo un'azienda qualunque.

Patrik Bohnenblust: La nostra gioia è stata enorme perché siamo stati nominati. Avrei dato il mio voto anche a Piff (nota di «Panissimo»: Giuseppe Piffaretti) perché ha reso professionale il Panettone.

QUALE IMPATTO HA PERCEPITO?

PB: Purtroppo la risonanza è stata più modesta di quanto sperassi. Abbiamo cercato di diffondere la notizia, ma non c'è stato molto interesse.

RM: Nel periodo precedente, abbiamo generato l'attesa per la finale attraverso i nostri social media. La risonanza è stata buona, sulla nomina ci sono stati vari articoli sui giornali. Questo è rimasto impresso ai clienti.

PB: Non volevamo forzare nulla. C'è un titolo e chi viene incoronato deve poterlo usare per se stesso.

QUALI IDEE HA AVUTO, PER UNA MAGGIORE RISONANZA?

PB: Ci viene in mente la domanda su come potremmo diventare più visibili come azienda. Cerchiamo di essere fortemente in prima linea, per questo collaboriamo, ad esempio, anche con l'agenzia regionale del turismo.

Patrik Bohnenblust, Sommelier del pane e comproprietario di Bread à porter a Berna (BE)



RM: Il momento dell'attualità può essere giocato molto bene. Nel periodo precedente, si può lavorare con la nomina per creare tensione, cosa che per noi ha funzionato molto bene.

QUALI CONSIGLI DAREBBE AI FUTURI NOMINATI?

RM: A mio parere, ogni azienda che si impegna a fondo merita di essere nominata una volta... Penso che sia importante essere se stessi e perseguire i propri obiettivi.

PB: Semplicemente gioire, si è raggiunto un obiettivo. E quando ci si rende conto, come nel caso di Roman, del motivo per cui si è arrivati in finale, credo che questo percorso debba essere mantenuto.

COSA È CAMBIATO PER LEI?

PB: Quando il capo propone idee nuove e strane, incontra ora più empatia da parte del personale (ride). Noto anche la conferma da parte dei collaboratori, siamo più motivati.

RM: Sono d'accordo. Ci sentiamo affermati nel nostro attuale percorso, anche per quanto riguarda il lancio di nuove idee. Abbiamo anche guadagnato fiducia in noi stessi: siamo in grado di attuare e realizzare tutto questo.

PB: Nel settore abbiamo inoltre acquisito una notorietà interregionale. Anche i clienti abituali sono rimasti contenti.

DOVE VEDE ANCORA UN POTENZIALE MIGLIORAMENTO?

RM: Personalmente non mi sono informato molto bene sul processo di valutazione, ma siamo stati ben accompagnati in questo.

PB: Come possiamo ampliare questo evento e rimanere nella sfera della comunicazione anche quando il congresso è terminato? Dobbiamo tutti continuare a lavorare per far conoscere meglio la Corona.

E QUAL È IL SUO RESOCONTO PER TERMINARE L'INTERVISTA?

RM: Abbiamo riconosciuto quanto segue: non dobbiamo nasconderci, ci sono molte cose che ci rendono unici e possiamo sostenerle.

PB: L'annuncio della nomina, così come l'intero evento, rimangono per me un bel ricordo. Ritengo sia positivo che aziende così diverse, con obiettivi unici, siano state selezionate nella rosa dei candidati. ■

Gregor Maier, responsabile di produzione e il fratello Roman Maier, a capo della Bäckerei-Konditorei-Café Maier a Laufenburg (AG)

