

FOTO DELLA SETTIMANA



CHRP

Si è svolta presso la Chocolate AcademyTM di Zurigo la selezione svizzera della Coppa del Mondo del Panettone. Per la categoria Panettone tradizionale si sono qualificati Andrea Giacomini della Panetteria Poncini Luca & Co. di Maggia e Stefano Gobbi della Boulangerie Le 1955 di St Pierre De Glage. Per la categoria Panettone al cioccolato si sono qualificati Roberto Gatti dell'Artebianca Sagl di Lugano e Hächler Daniel della Bäckerei Konditorei Hächler di Seengen. Andrea Giacomini si era classificato primo anche nella categoria del Panettone al cioccolato ma ha scelto di competere nella categoria Panettone tradizionale. Il regolamento infatti prevede che si può accedere in finale solo in una delle due categorie. La finale si terrà a Milano dall'8 al 10 novembre 2024.

com/sf

ATTUALITÀ

PANETTONI TICINESI. Gli utenti del Marchio garanzia di qualità SMPPC hanno sottoposto il loro Panettone all'annuale esame. Risultati su smppc.ch/news.

sf

STIPENDI 2024. Le parti sociali del settore dei panettieri-confettieri hanno concordato di non aumentare i salari minimi per il 2024. Il rincaro sarà differito e concesso cumulativamente a partire dal 2025. In linea con il CCNL, solo i salari minimi del personale della ristorazione potrebbero subire un aumento già nel 2024. Panissimo informerà tempestivamente i membri PCS su quest'ultimo adeguamento.

PCS/sf

PANETTONE D'AUTORE. Sabato scorso, presso l'Asilo Ciani di Lugano, si è tenuta la 17° edizione

di Panettone d'autore organizzata dal Marchio garanzia di qualità SMPPC che distingue il Panettone artigianale ticinese. Se ne riparerà in modo dettagliato sul prossimo numero di «Panissimo».

sf

SWISS GRANUM. Alla 24° assemblea dei delegati swiss granum, tenutasi a Berna, è stato eletto un nuovo presidente: Fritz Glauser (Federazione svizzera dei produttori di cereali FSPC) che subentra a Lorenz Hirt (Federazione mugnai svizzeri FMS). Il CdA è stato confermato nella sua interezza dai delegati. Il direttore Urs Wellauer-Boschung rappresenta la PCS nel CdA.

com/sf

Altre notizie online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino



SWISSBAKER-BLOG

RICORDI DI UN FIGLIO DI PANETTIERE-PASTICCIERE

In un articolo intitolato «La panetteria-pasticceria con negozio di commestibili di Giuseppe Nosetti», apparso su panissimo del 23 febbraio 2018, avevo raccontato le vicende di mio padre che dopo l'apprendistato di panettiere-pasticciere a Uznach (SG) presso la Bäckerei-Conditorei-Café di Franz Meienberg, aveva svolto per alcuni anni la sua professione come dipendente a Lugano e Brissago, e poi dall'agosto 1953 fino a luglio 1969 aveva gestito in proprio – con l'aiuto della moglie Rita e della figlia Miriam – una panetteria-pasticceria a Gordola. Il sottotitolo di quell'articolo – «Una storia di successo degli anni 1950-60» – non lasciava alcun dubbio sui risultati di quella impresa coraggiosa e fortunata che era stata gestita in modo responsabile e competente dai miei genitori. In questo scritto intendo tuttavia concentrarmi sul settore della pasticceria, in modo particolare sulla produzione dei panettoni...



Stefano Spinelli

Prof. Orlando Nosetti

Il testo completo è online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

Orlando Nosetti, 1945, economista, ha insegnato in vari ordini di scuole (dalla Scuola Cantonale Superiore di Commercio, al Centro di studi bancari e all'USI). Ha svolto inoltre attività di consulenza economico-finanziaria per aziende e enti pubblici.

MARKETING

CAMPAGNA CORONA DEI RE MAGI VIDEO PROMOZIONALE

È stato realizzato uno speciale video (musicale) per pubblicizzare nei negozi la campagna Corona dei Re Magi della PCS. Può essere utilizzato per gli schermi delle casse dei negozi e per i canali Social media. Il video può essere scaricato da swissbaker.ch/panissimo > Ticino.

PCS/sf



PCS

IL PANETTONE TICINESE, CHE PASSIONE!



Care lettrici, Cari lettori,

Il Natale è alle porte e gli artigiani ticinesi sono confrontati con la produzione dei Panettoni, un articolo che è sempre stato molto importante per le pasticcerie-panetterie del Cantone. Ed è proprio per questo motivo che l'associazione ticinese del settore (SMPPC) ha deciso di creare un Marchio garanzia di qualità, che definisce i parametri obbligatori e minimi per farne parte (visibili sul sito smppc.ch), come l'utilizzo di solo burro e non altri grassi, niente conservanti, utilizzo di lievito madre, quantità minima della frutta candita e uvetta, e altro ancora.

A novembre di ogni anno viene fatta la valutazione dei Panettoni per il tramite di una giuria composta da professionisti del settore e persone esterne quali enologi, chef, consumatori, per il rilascio del marchio.

SONO STATI ORGANIZZATI DIVERSI CORSI DI AGGIORNAMENTO DOVE CI SI È POTUTI ANCHE CONFRONTARE CON ALTRI COLLEGHI.

DANIEL RICIGLIANO

In questi 24 anni del Marchio garanzia di qualità, sono stati organizzati diversi corsi di aggiornamento dove ci si è potuti anche confrontare tra colleghi produttori. Questo ha permesso di tenere alto il livello qualitativo e di rimanere sempre al passo coi tempi ottenendo anche ottimi risultati al concorso Coppa del mondo del Panettone dove i ticinesi si sono sempre distinti col resto del mondo.



È un prodotto che viene apprezzato molto anche in Svizzera tedesca e francese, e le richieste sono sempre in aumento, e non solo per i clienti privati ma anche per la rivendita nelle pasticcerie che riescono ad avere un prodotto che ha una durata di almeno un mese e facilità di spedizione.

Daniel Ricigliano,
Rappresentante regionale Ticino



CMP



MEZZO SECOLO DI PASSIONE

TESTO E FOTO: CLAUDIA VERNOCCHI/SF

Lucia Meier, Marco De Santis, Meinrad e Verena Meier.

Pura passione, elevata qualità, grande impegno e un forte legame con la regione sono la ricetta del successo della Meier-beck di Sta. Maria in Val Müstair da 50 anni. La seconda generazione, Lucia Meier e Marco De Santis, non ha perso nulla di questa passione: «Faremo del nostro meglio e continueremo su questa strada – non ci fermeremo!»

Il viaggio dalla sede di Panissimo a Berna fino a Sta. Maria, nella pittoresca Val Müstair, vicino all'Alto Adige, dura quasi sei ore. Qui, Lucia Meier e Marco De Santis sono la seconda generazione a gestire la panetteria Meier-beck, con ristorazione e un negozio di alimentari.

FORMATO 35 APPRENDISTI

Era una piccola panetteria di paese con un negozio di alimentari e quattro dipendenti quella che i coniugi Verena (originaria della Val Müstair) e Meinrad Meier (di Emmen LU) rilevarono nel villaggio turistico dei Grigioni nel 1973. Il primo ampliamento avvenne sei anni dopo e il Café Fuschina fu aggiunto e aperto nel 1981. «Abbiamo sempre lavorato a pieno ritmo», spiega Verena Meier nella sala del caffè, dove ripercorriamo mezzo secolo di Meier-beck con la figlia Lucia, il socio Marco De Santis e il marito Meinrad. La signora Meier ha dovuto destreggiarsi tra il negozio, il caffè, la cura dei tre figli e la casa. Meinrad Meier ha lavorato nella produzione, è stato coinvolto nell'Associazione cantonale dei Grigioni, ha trasmesso le sue conoscenze come docente specializzato, ha sostenuto esami, ha fondato e diretto l'organizzazione musicale giovanile Rom e ha sempre suonato il corno alpino. 35 apprendisti sono stati formati da Meier-beck, tra cui una campionessa svizzera, Nadja Thöni. Nel 2013 ha vinto il titolo di Campionessa svizzera e, dopo una breve parentesi, è tornata a lavorare presso la sua ex azienda formatrice.



La piccola panetteria di paese con un negozio di alimentari e quattro dipendenti è stata rilevata dai coniugi Meinrad e Verena Meier nel 1973.

**Meier-beck AG,
Sta. Maria (GR)**

Anno di fondazione

1973

Cessione

2012

Collaboratori

19

Maggiori informazioni



Marco De Santis e Lucia Meier hanno costituito una SA nel 2012. Gestiscono l'attività con impegno, collaborando con i produttori di materie prime.

PRODOTTO DELL'ANNO BIO SUISSE

Cosa è cambiato da allora? Alcune ricette sono state leggermente perfezionate. Già il padre Meier poneva l'accento sulle materie prime locali. Ora questo aspetto è stato ampliato e Meier-beck si pubblicizza con il biologico e locale. «Produciamo prodotti di nicchia che i grandi non possono offrire», sottolinea Marco De Santis. Ove possibile, le materie prime provengono dalla regione, sono biologiche e i prodotti sono privi di olio di palma. «Conosciamo personalmente ogni produttore biologico». Lucia Meier ha dovuto lottare per anni per ottenere lo zucchero dai germogli Bio Suisse. All'inizio, alla produttrice è stato detto che era riservato a un grande distributore – «Davide contro Golia». Ha lottato e ha avuto successo. Nel 2022, il dolce biologico con noci di Malans (GR) è stato nominato «Prodotto Bio Suisse dell'anno» ed è stato il vincitore di Bio-germogli-Gourmet 2022. L'ultima creazione è la torta vegana alle noci. Da circa 30 anni si producono anche prodotti senza glutine. Meier-beck è anche membro di Slow Food.

L'80% delle specialità viene inviato in tutta la Svizzera, talvolta anche all'estero. I clienti principali sono i negozi con alimenti naturali e biologici. Fino a poco tempo fa, erano in grado di fornire anche a un grande distributore. Ma quando quest'ultimo ha iniziato a ridurre il prezzo, hanno deciso di interrompere la collaborazione, afferma Lucia Meier. «Noi piccoli non possiamo fare nulla in questo campo. Il potere dei grandi distributori deve essere assolutamente affrontato in politica», si sono detti d'accordo tutti e quattro al tavolo.

Quali sono gli obiettivi? «Facciamo del nostro meglio, convinciamo con la qualità, la sostenibilità, la regionalità, collaboriamo con i produttori di materie prime e vogliamo continuare a entusiasmare con i nostri ottimi prodotti», rispondono Lucia Meier e Marco De Santis. Una cosa è certa: la Meier-beck AG rimarrà fedele alla sua linea. ■

Articolo completo su swissbaker.ch/panissimo > Ticino