

## APPROFONDIMENTO

### TUTTO STA CAMBIANDO... VELOCEMENTE!



Care lettrici, cari lettori,  
Sto uscendo dalla quarantena... E sì, come tutti voi che dal 1° dicembre al 10 gennaio non uscite quasi mai dai vostri negozi, sopraffatti dal lavoro e soprattutto dal desiderio di accontentare i vostri numerosi clienti con le vostre prelibatezze. Quale altra professione può vantare una simile impresa? Questi quaranta giorni sono passati velocissimi e già dobbiamo pensare al nuovo anno, che inizia alla grande! Sarà un anno ricco di eventi, con un'altra straordinaria edizione della nostra vetrina nazionale: lo SBT a Bulle, i WorldSkills di Lione, i concorsi regionali e cantonali per i nostri apprendisti, le fiere della formazione professionale dove siamo sempre presenti, senza dimenticare i numerosi comitati delle nostre varie istituzioni.

Jean-François Leuenberger  
Vicepresidente PCS

Il contributo completo è online: [swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

## ATTUALITÀ

### SONDAGGIO TRA I SOCI PCS 2024: PARTECIPATE!

Siete titolari o direttori d'azienda e la vostra impresa è membro della PCS? Allora contribuite ad aumentare le conoscenze per rafforzare l'immagine dell'associazione. Assicuratevi di completare il sondaggio tra i soci, che vi sarà inviato per e-mail il 15 gennaio!

Il vostro voto è importante. Ci aiuterà come associazione a sostenere le nostre ragioni di fronte ai politici, ai media e al pubblico con fatti e cifre affidabili. Il sondaggio è completamente anonimo e richiede solo 15 minuti per essere completato. Questo quarto d'ora sarà sicuramente un tempo ben investito a favore del nostro settore. PCS/sf

## ONLINE

«AFFINCHÉ IL SOGNO NON DIVENTI UN TRAUMA» di Claudia Vernocchi. Cosa serve per lanciare la propria azienda e mantenerla in vita?

Altre notizie online:  
[swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino



## GIOVANI TALENTI

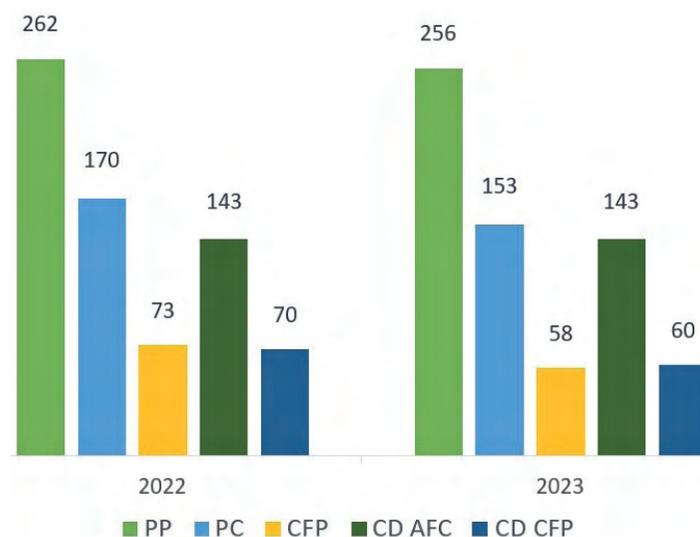
### APPRENDISTI 2023: UN LEGGERO CALO

Nel 2023, il numero di apprendisti nel settore del commercio al dettaglio è rimasto piuttosto stabile rispetto all'anno precedente. Per quanto riguarda la produzione, si registra un leggero calo sia nel settore della panetteria-pasticceria che in quello della pasticceria-confetteria. I dirigenti della PCS invitano i soci a formare più giovani e a contrastare così attivamente la carenza di manodopera qualificata.

Quest'anno oltre 600 apprendisti hanno iniziato la loro formazione nel settore della panetteria-confetteria. Nel commercio al dettaglio, i futuri professionisti sono 203. Mentre il numero di apprendisti AFC è rimasto invariato rispetto al 2022, con 143 giovani, gli apprendisti CFP sono dieci in meno (2023: 60).

Nella produzione, 409 persone hanno iniziato l'apprendistato, 256 per il settore della panetteria-pasticceria e 153 per quello della pasticceria-confetteria. L'andamento della panetteria-pasticceria è abbastanza stabile: 2022 - 262, 2021 - 300. Il calo nella specializzazione pasticceria-confetteria è leggermente superiore rispetto al 2022: 170 apprendisti hanno iniziato il loro apprendistato nell'anno precedente, 182 nel 2021.

Va notato un calo significativo della produzione nella formazione CFP: quest'anno sono stati registrati solo 58 apprendisti, 73 nel 2022 e 77 nel 2021.



### PREVISTI MENO CONTRATTI D'APPRENDISTATO

Il settore della panetteria-confetteria non è il solo a dover affrontare questa evoluzione. Uno studio delle università di Berna e Zurigo, basato sulle previsioni congiunturali della Segreteria di Stato per l'economia, prevede in Svizzera un calo di circa 20 000 contratti di insegnamento entro il 2025. Guardando al futuro, Lisa Frunz, responsabile della vendita al dettaglio della PCS, e Peter Signer, responsabile della produzione della PCS, invitano i membri a intensificare la formazione dei giovani: «Bisogna fermare questa tendenza e dare un importante contributo alla riduzione della carenza di manodopera qualificata! Siamo tutti chiamati a farlo!» PCS/sf



# NIENTE È IMPOSSIBILE

TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI CON LA COLLABORAZIONE DI SANDRA FOGATO  
FOTO: CLAUDIA VERNOCCHI

Giuseppe Piffaretti con i Panettoni di alta qualità.

Giuseppe Piffaretti è il proprietario della piccola ma eccellente panetteria-pasticceria La Bottega del Fornaio a Mendrisio (TI). Mastropiff, come è conosciuto da molti, è l'ideatore del concorso Coppa del Mondo del Panettone (CMP), ormai famoso a livello internazionale. Ha un ricco palmares di titoli e riconoscimenti – e attualmente indossa anche una corona ...

L'anno 2023 è stato ricco di emozioni per Giuseppe Piffaretti. È iniziato con il premio APEI per il miglior Panettone al cioccolato, consegnato dall'icona della pasticceria italiana Iginio Massari. In primavera, insieme a David Pasquiet, è stato il primo pasticcere svizzero a ricevere il Merito culinario svizzero a Berna dal Consigliere federale Guy Parmelin. In giugno, al Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) a Berna, è stato il primo panettiere ticinese a ricevere la Corona del fornaio.

#### REAZIONI DALLA SVIZZERA TEDESCA E DALLA ROMANDIA

L'esperto del settore ticinese è stato particolarmente soddisfatto delle numerose reazioni dalla Romandia e dalla Svizzera tedesca dopo aver vinto la Corona del fornaio. «Non sono state solo le piccole imprese a contattarmi, ma anche i rappresentanti di grandi aziende del nostro settore!». Anche i clienti de La Bottega del Fornaio sono stati contenti di lui e si sono congratulati per il suo titolo. «Non si può dire la stessa cosa dei colleghi ticinesi», afferma Giuseppe Piffaretti.

L'aver ideato la Coppa del Mondo del Panettone (CMP), gli ha permesso di vincere la Corona del fornaio. La selezione svizzera per la finale di Milano (I) nel 2024, si è svolta a Zurigo alla fine di novembre. Mai prima d'ora avevano partecipato così tante persone provenienti dalla Svizzera tedesca e dalla Romandia, meno dal Ticino. Mastropiff ricorda che solo con il confronto si può crescere.

#### È STATO L'OSPITE D'ONORE AI CORSI ORGANIZZATI DALLA SCUOLA PROFESSIONALE RICHEMONT A LUCERNA E YVERDON-LES-BAINS.

È stato l'ospite d'onore ai corsi organizzati dalla Scuola Professionale Richemont tenutisi a Lucerna e a Yverdon-les-Bains con Daniel Kühne e Carlos Mariel. In quest'occasione, Giuseppe Piffaretti ha potuto presentare il suo Panettone al cioccolato che ha ricevuto il premio dagli Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana (APEI), come miglior Panettone al cioccolato. Tra i partecipanti al corso della Richemont, c'era anche Patrik Bohnenblust (Bread à porter di Berna), uno dei tre nominati per la Corona del fornaio 2023. Giuseppe Piffaretti lo ha invitato in Ticino al corso sui grandi lievitati. Bohnenblust aveva infatti espresso il desiderio di voler essere introdotto nell'arte del Panettone.



I tre prestigiosi premi ricevuti da Giuseppe Piffaretti nel corso del 2023, si possono ammirare all'entrata del negozio a Mendrisio.



#### SUGGERIMENTI PER I COLLEGHI

Mastropiff racconta che lo contattano regolarmente anche dei colleghi svizzeri. Può inviare del «lievito madre»? Dove si possono trovare gli ingredienti di qualità per un Panettone? Come funziona il processo di cottura? Giuseppe Piffaretti è felice di rispondere a queste domande. Dopo tutto, il suo obiettivo è quello di rendere il Panettone famoso non solo in Svizzera, ma in tutto il mondo. Spiega con un sorriso, che raramente riceve un riscontro. Quindi non è a conoscenza se i suoi consigli hanno avuto un effetto positivo.

#### IL SEGRETO DEL PANETTONE

Desideriamo sapere dal professionista, come si fa un Panettone di alta qualità. Afferma che si tratta di una grande magia. Ogni volta che il lievito madre si mescola con l'acqua e la farina, si crea qualcosa di meraviglioso che influisce sull'umore di chi lo produce: se il Panettone esce in modo perfetto dal forno, l'impegnativa giornata di lavoro viene dimenticata. Mastropiff lo paragona a un artista che sotto il tendone del circo esegue i suoi numeri sul trapezio senza rete. Ma la magia da sola non basta per un Panettone perfetto. La ricetta di Giuseppe Piffaretti richiede una grande competenza, esperienza e formazione.

Quando si può affermare che il Panettone è di ottima qualità? «Quando ho voglia di mangiarne un'altra fetta», risponde spontaneamente Giuseppe Piffaretti, che ride e comincia a enumerare: deve essere leggero e morbido, avere un sapore naturale di frutta e di burro e sciogliersi in bocca. Inoltre, non deve avere un eccessivo odore di lievito. Anche la forma deve essere giusta, bella regolare, i pori della mollica devono essere rotondi, non troppo piccoli, ma nemmeno troppo grandi. «È così che il Panettone milanese è perfetto».

## «QUANDO HO VOGLIA DI MANGIARNE UN'ALTRA FETTA.»

GIUSEPPE PIFFARETTI

### 6000 CHILOGRAMMI DI PANETTONI A DICEMBRE

Esistono diversi tipi di Panettoni e ogni panetteria ticinese produce le sue specialità. La Bottega del Fornaio ne offre un'ampia scelta, tra cui il Panettone tradizionale, con mirtillo rosso e cioccolato bianco, con frutti di bosco, alla pera e cioccolato e con i marron glacé. Solo nel mese di dicembre, Mastropiff e il suo team producono circa 6000 chilogrammi di

Panettoni. Il numero di Panettoni diminuisce notevolmente nel periodo pasquale, quando vengono prodotti circa 2000 chilogrammi di Colombe. Il Panettone artigianale viene venduto in Ticino con il Marchio garanzia di qualità SMPPC, assegnato e controllato dall'Associazione cantonale ticinese. Chi si avvale di questo marchio deve rispettare i parametri del regolamento: 50% di burro, 40% di tuorlo d'uovo e 70% di mix di frutta (scorza d'arancia, canditi e uva sultanina) in rapporto al peso della farina.

### PURA POESIA

Quasi ogni volta che Mastropiff parla del Panettone o della sua produzione, sembra di sentire una poesia. Con la sua passione e la sua grande competenza cattura l'attenzione di tutti, sia dei professionisti che dei semplici estimatori di questo delizioso dolce tradizionale.

### UN AMORE SCOPERTO 30 ANNI FA

All'età di 30 anni, Giuseppe Piffaretti scopre il suo amore per il Panettone. Aveva frequentato alcuni corsi di formazione in Italia, tra cui quello di Iginio Massari. La sua passione è cresciuta sempre più negli anni e oggi, dopo 30 anni, il Panettone è al centro della sua professione. L'esperto ticinese consiglia anche ai giovani di fare una preziosa esperienza di questo tipo. Oggi, dice, l'ispirazione e la motivazione possono essere forniti attraverso una grande varietà di canali.



## COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

L'idea di creare la Coppa del Mondo del Panettone (CMP), nasce nel 2018. Dal 2015 al 2022, Giuseppe Piffaretti era stato invitato varie volte in Spagna, presso la Scuola di Pasticceria Gremio di Barcellona (EPGB), per dare consigli su come migliorare il loro Panettone. Mastropiff aveva consigliato di organizzare un concorso nazionale. La proposta è piaciuta ai responsabili della EPGB e dopo le prime due edizioni a Barcellona nel 2018, Giuseppe Piffaretti porta a Milano il concorso del miglior Panettone artigianale di Spagna.

Avendo constatato che in Spagna erano disposti a far viaggiare i Panettoni in altre nazioni, ha pensato che allora anche altri professionisti lo avrebbero fatto. Nel 2019 si è quindi tenuta la prima Coppa del Mondo del Panettone a Lugano (TI). Alla prossima CMP, che si terrà a Milano dall'8 al 10 novembre 2024, vi prenderanno parte 15 Nazioni. L'evento è diventato uno dei più grandi e conosciuti concorsi internazionali sul Panettone.

## «... BASTA AVERE IL CORAGGIO DI PROVARCI.»

GIUSEPPE PIFFARETTI

Un appassionato panettiere-pasticciere-confettiere ticinese con una piccola panetteria-pasticceria nella cittadina di Mendrisio ha raggiunto una fama mondiale. Già apparso due volte sul prestigioso New York Times, Giuseppe Piffaretti è spesso presente anche sui media italiani, in Brasile, Inghilterra e Francia.

Guarda alla sua carriera professionale con giustificata soddisfazione: «Il piccolo pasticcere svizzero ha creato la Coppa del mondo del Panettone», e sottolinea: «Niente è impossibile, basta avere il coraggio di provarci. Non smettere mai di sognare!». ■



La Bottega del Fornaio,  
Mendrisio

Punti vendita:

1

Collaboratori-produzione:

**3 donne, 2 uomini e 1 Jolly  
(Giuseppe Piffaretti)**

Collaboratori-vendita:

**4 persone**

Consegne:

**30%, nella regione**

Maggiori informazioni

