

ATTUALITÀ

CAMBIAMENTI NELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE –
IN ARRIVO STRETTO IV

La revisione di Stretto IV è entrata in vigore il 1° febbraio 2024. Le modifiche a 25 ordinanze della legislazione alimentare mirano a migliorare la tutela della salute e la protezione dagli inganni. Le nuove norme sono soggette a un periodo di transizione di un anno

fino alla fine di gennaio 2025. La PCS raccomanda ai suoi membri di richiedere le specifiche aggiornate dei fornitori e di esaminare con attenzione le ricette, compresa la dichiarazione. I membri della PCS hanno accesso a un elenco delle modifiche pertinenti, disponibile sulla piattaforma DBPP alla voce «Download».

Benjamin Horand, Resp. PCS GQ e MSSL/sf

Articolo completo online: [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino
Il Quotidiano RSI/info: bit.ly/48WyTx

VENDITA

ASSEGNATO IL PREMIO PER IL MIGLIOR SERVIZIO 2023

Proback AG e Smart Concept AG hanno assegnato il Best Service Award 2023 nell'ambito del programma Proback Mystery Shopping. Meier Bäckerei Confiserie AG a Mägenwil (AG) e due sedi della Confiserie Al Porto SA (TI) sono state premiate per le eccellenti esperienze dei clienti.

Meier Bäckerei Confiserie AG ha ricevuto il Best Service Award 2023 per il miglior risultato complessivo in Svizzera. Anche due sedi della Confiserie Al Porto SA, Ascona e Bellinzona, sono state insignite del prestigioso premio. Il programma Proback Mystery Shopping, valuta molte panetterie-confetterie in tutta la Svizzera in termini di esperienza percepita dai clienti. Un'offerta lancio sostenuta da Pistor Promotion Fund consente alle prime 200 sedi di effettuare i mystery check con uno sconto di 300 franchi. Maggiori informazioni: Proback AG – 041 289 87 87 – info@proback.com/sf



Peter Schumacher, direttore di Proback AG (s), con Anton Froschauer, direttore della Confiserie Al Porto SA.



Le premiate responsabili delle Boutiques Al Porto (da sinistra): Monica Segale (Ascona), Patrizia Roder (vendita) e Lidia Ferrari (Bellinzona).

IN MEMORIA DI



UMBERTO RADAELLI (1942 - 2024)

La Panetteria Radaelli viene fondata a Magliaso negli anni settanta da Umberto Radaelli. I prodotti panari e i panettoni sono sempre stati il suo grande vanto. Gli ottimi risultati all'esame annuale, gli permettono nel 1981 di essere insignito del titolo di Cavaliere del Buon Pane da parte della Confraternita ticinese. Nel corso

degli anni, ben sette stelle sono state appuntate sul suo collare. Nel 1984 l'attività viene trasferita a Caslano con l'aggiunta di un tea-room. Nel 2008 viene costituita una società anonima con il passaggio di consegna dell'attività al figlio Renato (panettiere-pasticciere-confettiere). Fino a che la salute glielo ha permesso, Umberto Radaelli ha sempre lavorato con grande passione e professionalità grazie anche all'aiuto e al sostegno della moglie Luciana.

sf

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino e la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon pane, porgono ai famigliari le più sentite condoglianze.

POLITICA

UNA VOLTA SÌ, UNA VOLTA NO

Il 3 marzo il popolo svizzero voterà sulle due iniziative «Vivere meglio la pensione» (iniziativa per una tredicesima mensilità AVS) e «Per una previdenza vecchiaia sicura e sostenibile» (iniziativa sulle pensioni). Il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha deciso di votare contro l'iniziativa per la tredicesima AVS e a favore dell'iniziativa sulle pensioni.

PCS/sf

AGENDA

CORSO AEROGRAFO CON MARIO ROMANI

LU 26 e MA 27 febbraio 2024 – CPT – Canobbio
Informazioni e iscrizioni: smppc.ch/category/news

MILLESTRADE - PORTE APERTE

SA 2 marzo 2024 – CPT – Canobbio
Informazioni e iscrizioni: bit.ly/47PQu8v

Altre notizie d'attualità online
in lingua italiana:
[swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino





SIGEP 2024 CAFFÈ E GELATO

TESTO E INTERVISTA: SANDRA FOGATO
FOTO: SIGEP/PGC

La 45° edizione Sigep, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, si è tenuta dal 20 al 24 gennaio a Rimini (I). Anche quest'anno la fiera è stata di grande interesse per i visitatori. «Panissimo» ha rivolto qualche domanda a Gianluca Mollo, assiduo visitatore e titolare con Ugo Klainguti del Laboratorio San Giorgio GmbH di Carona, sulle novità di questa edizione.

Sigep, il Salone internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, si è tenuto a Rimini (I) dal 20 al 24 gennaio 2024. Da ben 45 anni, è il punto di riferimento per le innovazioni dell'intero settore del Foodservice Dolce e fornisce una panoramica completa di tutte le novità del mercato: materie prime ed ingredienti, macchinari e attrezzature, ma anche arredamento, packaging e servizi.

La fiera offre uno spazio unico in cui interagire con aziende ed esperti del settore, discutere gli sviluppi del comparto e creare opportunità di business, networking e aggiornamento professionale. Si ha inoltre la possibilità di arricchire le conoscenze e le competenze permettendo di rimanere aggiornati sulle novità del settore, con uno sguardo attento ai temi sempre più attuali della sostenibilità, del marketing e dell'innovazione digitale.

Gianluca Mollo, pasticcere e titolare con Ugo Klainguti del Laboratorio San Giorgio GmbH a Carona, da molti anni visita il Salone internazionale. L'importante vetrina del settore è stata per lui arricchente sotto molti aspetti. «Panissimo» gli ha rivolto le seguenti domande:

COSA È CAMBIATO NEL CORSO DEGLI ANNI ALLA FIERA DI RIMINI?

Sicuramente i cambiamenti principali riguardano la proposta di nuove tecnologie che permettono di ottimizzare il tempo nella produzione e di migliorare i prodotti grazie anche alle materie prime di qualità e ai metodi di conservazione. Anche le «demo» sono cambiate. Una volta erano poche e mirate. Con il passare degli anni, sono diventate sempre più numerose e arricchite dalla presenza di grandi professionisti.

«L'INTERESSE PER QUESTI DUE PRODOTTI È CRESCIUTO NOTEVOLMENTE.»

QUALI SONO STATI, DI QUESTA EDIZIONE, I PRODOTTI DI MAGGIOR RILIEVO?

Direi che sono stati il caffè e il gelato. L'interesse per questi due prodotti è cresciuto notevolmente. La filiera del caffè è stata ampiamente rappresentata in tutte le sue fasi, dai Paesi produttori alla lavorazione. Per quanto riguarda il gelato, con un format rinnovato, le squadre provenienti da tutto il mondo si sono sfidate per ottenere il titolo di Campione del mondo della gelateria 2024. Al primo posto si è classificata l'Italia, seguita dalla Corea del Sud e dall'Ungheria.



Gianluca Mollo, pasticcere, visita da molti anni il Salone Internazionale Sigep, per scoprire le novità del settore.

ESSENDO LA SIGEP UNA VETRINA INTERNAZIONALE, QUALI SONO STATE SECONDO LEI LE NAZIONI PIÙ INTERESSATE AL SETTORE DELLA PASTICCERIA?

Quest'anno sono state la Cina e il Giappone. Ho visto molti visitatori di queste due nazioni. Il mondo della pasticceria è per loro ancora una realtà tutta da scoprire.

CHE OPINIONE HA SULL'ORGANIZZAZIONE DELLA 45° EDIZIONE?

Dal mio punto di vista, l'organizzazione è davvero impeccabile. La viabilità è ben organizzata e si ha la possibilità di arrivare alla fiera con vari mezzi di trasporto. Tutto il personale, incluso quello della sicurezza, è attento e sempre molto disponibile. Il fatto di non trovare code all'entrata, aiuta sicuramente a trascorrere una bella giornata all'insegna delle novità e perché no... di incontrare anche qualche collega del Canton Ticino. ■



Sigep 2024 in cifre

5 giorni di fiera
5 business communities
160 Paesi
+500 buyer internazionali
1200 brand espositori

Sigep 2025

18 - 22 gennaio

Maggiori informazioni
sigep.it