



# SOSTENIBILITÀ RIVALUTATA



TESTO: ELINA LAICH/SF  
FOTO: EMILY WILSON PHOTOGRAPHY

Pane su stecco e cioccolato che ha lo stesso sapore, ma in realtà non lo è... Con la loro rigorosa filosofia No-Food-Waste e alla ricerca di alternative regionali, tre menti innovative a Copenaghen (DK) stanno pensando in modo nuovo alla produzione di prodotti.

Dietro l'azienda danese endless food company ci sono i tre migliori ristoratori, Maximillian Bogenmann, Mathew Orlando e Christian Bach. Hanno lavorato insieme presso l'ex rinomato ristorante Amass a Copenaghen. Amass è stato concepito nel corso di molti anni con l'idea di creare un'esperienza culinaria più sostenibile e consapevole. Ciò significa che il team formato dal fondatore Mathew Orlando e dallo chef Maximillian Bogenmann era sempre alla ricerca di un modo per utilizzare gli «avanzi» della cucina.

### PIACERE DEL PANE FREDDO

Di fronte al ristorante, gli amici dei tre giovani imprenditori hanno aperto una panetteria. «Ci raccontavano spesso del pane avanzato che non poteva essere venduto», ricorda Bogenmann. Senza ulteriori indugi, hanno ritirato il pane avanzato e lo hanno portato nella cucina del ristorante per pensare come si sarebbe potuto utilizzare. «Sapevamo che l'amido nel pane contiene molto zucchero, quindi abbiamo cercato di isolarlo.» Il risultato è stato uno sciroppo di zucchero a base di pane avanzato. E poiché i tre ristoratori amano il gelato, è stato naturale provare lo sciroppo come base per il gelato. Questo è stato servito come dessert – ed è stato apprezzato dagli ospiti. «Per alcuni il nuovo gusto è stato una sfida e ci è voluto un po' più di tempo per decidere se apprezzarlo o meno. Nel complesso, però, la risposta è stata molto positiva», racconta l'ex chef.

Grazie ai riscontri positivi e al fatto che il pane che altrimenti sarebbe stato gettato è diventato un nuovo prodotto, nell'estate del 2021 hanno stretto una collaborazione con un produttore di gelati danese. Secondo le informazioni fornite dai proprietari, il progetto «Gelato al pane» continua a funzionare bene e finora sono stati venduti oltre 200 000 «Gelati su stecco».

### I GRANI DI BIRRA DIVENTANO «SENZA CIOCCOLATO»

Dopo tre anni intensi, Amass è stata chiusa alla fine di novembre 2022. «Era giunto il momento di voltare pagina», spiega Maximillian Bogenmann, aggiungendo: «Volevamo mettere tutta l'energia, la filosofia e l'esperienza acquisita con Amass in un'azienda che affrontasse le questioni alimentari su larga scala.» I tre hanno fondato l'azienda alimentare endless. Per quattro anni i tre imprenditori hanno cercato un'alternativa al cioccolato realizzata con ingredienti locali e hanno testato diverse materie prime, con e senza successo. Oggi, «This isn't chocolate», o Thic in breve, è composto principalmente dai residui di malto di birra, un sottoprodotto della produzione di birra. Secondo Bogenmann, l'industria del cioccolato sta affrontando una serie di problemi difficili, «quindi volevamo creare una soluzione per l'industria dolciaria e del cioccolato utilizzando ingredienti riciclati per continuare la nostra lotta contro lo spreco alimentare».



I tre imprenditori (da s.) Christian Bach, Maximillian Bogenmann e Mathew Orlando hanno cercato un'alternativa al cioccolato, realizzata con ingredienti locali.

### IL VIAGGIO CONTINUA

Nella produzione di Thic vengono utilizzati molti dispositivi simili a quelli utilizzati nella produzione di cioccolato tradizionale. «Allo stesso tempo, le nostre conoscenze in materia di alta gastronomia, come la fermentazione, vengono incorporate nel processo di produzione», rivela l'ex chef di Amass. Il brevetto di Thic è già stato richiesto.

Alla domanda se il gusto differisce da quello del cioccolato al cacao, Bogenmann risponde: «Ricorda molto il cioccolato e crediamo che molte persone non ne identificherebbero la differenza». Lo conferma Konstantin Dragun, capo panettiere della panetteria Brød di Copenaghen. «La maggior parte dei nostri clienti non riconoscerebbe che Thic non è cioccolato se lo assaggiasse alla cieca». Riconoscono che la struttura e la consistenza in bocca sono diversi. «Ma sono entusiasti dell'alternativa e molto sorpresi quando diciamo loro che non si tratta di vero cioccolato». Tuttavia, non vi sono differenze nell'aspetto e nell'uso. «Può essere utilizzato per tutte le applicazioni comuni di cioccolato, ad esempio in prodotti da forno, gelati, rivestimenti... Le possibilità sono infinite», assicura il giovane imprenditore.

L'azienda endless food company è attualmente un'azienda di ingredienti B2B che rifornisce un gruppo di aziende di ristorazione di alta qualità in tutta Europa. La produzione deve essere ulteriormente ampliata, per questo le tre menti creative stanno sviluppando progetti con produttori alimentari e dolciari di medie e grandi dimensioni in tutta Europa.

Ma «This isn't chocolate» non è la fine della storia. Maximillian Bogenmann rivela: «Vediamo sfide e potenzialità anche nei mercati della vaniglia, del caffè e del tè». ■



**PASSIONE  
E DEDIZIONE**



Dylan Gilardoni, il miglior apprendista 2023 AFC Pasticciere-Confettiere nel Canton Ticino, sta frequentando l'anno supplementare nel ramo della panetteria. La sua grande passione e la sua dedizione per la professione, lo rendono una persona migliore con maggiore responsabilità.

Mi chiamo Dylan Gilardoni, sono un ragazzo di 21 anni che abita a Porlezza, un piccolo paesino italiano al confine con la Svizzera, affacciato sul lago Ceresio.

#### DIVERSE SODDISFAZIONI

A giugno ho terminato la formazione di pasticciere-confettiere presso la Pasticceria Ricigliano SA di Lugano con ottimi risultati. Mi sono tolto diverse soddisfazioni, diventando il miglior apprendista del Canton Ticino e posizionandomi quarto alla finale degli apprendisti pasticciere-confettieri a Montreux, in Svizzera francese, al Concorso Romando-Ticinese.

#### ANNO SUPPLEMENTARE

Per essere ancora più specializzato ho deciso di iscrivermi all'anno supplementare di panetteria presso la Panetteria Brumana Sagl di Canobbio. Gli orari senza dubbio sono più pesanti rispetto a prima e ho faticato ad abituarci, ma ora va meglio.

Entrambi i lavori danno molte soddisfazioni, uno più creativo e di precisione, l'altro più manuale e veloce, ma sempre con tanta attenzione e pazienza alle tecniche di lavorazione.

**«DI SICURO MI INSEGNA AD ESSERE UNA PERSONA MIGLIORE ED AVERE MAGGIORE RESPONSABILITÀ.»**

DYLAN GILARDONI

#### SCUOLA PROFESSIONALE

Il Centro professionale tecnico di Trevano (CPT) a Canobbio che frequento, mi permette di apprendere la teoria del lavoro, le leggi vigenti in materia, le norme d'igiene, di sanificazione e i valori nutrizionali. Ha un laboratorio molto funzionale e dei docenti molto preparati che fanno del loro meglio per insegnarci il mestiere.

Dylan Gilardoni

- **2023: AFC pasticciere-confettiere**  
Formazione: Ricigliano SA – Lugano
- **2024: anno supplementare panetteria**  
Formazione: Brumana Sagl – Canobbio

#### TEMPO LIBERO

Il tempo libero scorre sempre veloce! Cerco di occuparlo nel miglior modo possibile, trascorrendo la maggior parte di esso con la mia famiglia e con la mia ragazza. Nel fine settimana aiuto i miei nonni nel loro ristorante, ma mi piace anche giocare a calcio e fare palestra. Quando posso cerco di viaggiare, così da poter vedere ed imparare cose nuove sia per il mio settore che per me stesso.

**«L' AVER FATTO UNA BUONA GAVETTA, MI SARÀ SEMPRE UTILE.»**

DYLAN GILARDONI

#### PERSONA MIGLIORE

So che è senz'altro un lavoro di sacrificio e non sempre posso essere presente a feste e a riunioni di famiglia, ma di sicuro mi insegna ad essere una persona migliore ed avere maggiore responsabilità. Sono contento di questo perché qualsiasi cosa decida di fare dopo aver completato il mio apprendistato, l'aver fatto una buona gavetta mi sarà sempre utile. ■

Dylan Gilardoni

## PRODUZIONE

**IG DINKEL SPOSTA L'ATTENZIONE.** Se all'inizio del 2023 si temeva un eccesso di offerta di farro, questo è stato scongiurato grazie alla gestione orchestrata delle scorte. La gestione attiva delle scorte sarà mantenuta anche nel 2024. Secondo il rapporto annuale 2023 della Interessengemeinschaft Dinkel (IG Dinkel), tuttavia, trovare l'optimum in un contesto di fluttuazioni rimane una sfida. Mentre i mulini avevano stipulato contratti di acquisto con i produttori negli anni di carenza precedenti, la capacità dei silos hanno raggiunto il loro limite a metà anno. Ciononostante, il prezzo di produzione dell'anno precedente è stato leggermente abbassato solo in agosto, con una riduzione di 3 franchi svizzeri per tonnellata, anche allo scopo di cofinanziare lo stoccaggio. Allo stesso tempo è stato annunciato che l'area di coltivazione per tutte le etichette, ad eccezione di UrDinkel Bio Suisse, non deve essere ampliata. Oltre alle riunioni congiunte, come la riunione del CdA, la riunione di maggio e la riunione di fine anno, l'IG Dinkel ha partecipato a diverse fiere. Tra queste, la BEA di Berna, l'Olma di San Gallo e la fiera Goûts & Terroirs di Bulle. I numerosi visitatori e le buone cifre di vendita dello stand sono incoraggianti, come riassunto nella relazione annuale. com/sf

## ATTUALITÀ

**AMBIRE AL TITOLO BROT-CHEF.** È iniziata la lotta per il titolo «Brot-Chef 2024». Le tre discipline del concorso comprendono pane speciale e di piccolo formato o treccia, articoli di panetteria fine e di pasta involta, dessert e una decorazione per torta. Si svolgerà un'ulteriore categoria, la Speedbaking. Gli apprendisti del secondo e terzo anno di panetteria-confetteria hanno tempo fino al 21 giugno per iscriversi al concorso, che in questa edizione si svolge sotto il titolo «Best of Switzerland» – un ottimo modo per prepararsi alle PQ. Debora Zumbühl di Christenbeck a Buochs (NW) è stata eletta Brot-Chef nel 2023. com/sf

Siete curiosi? Informazioni e modulo d'iscrizione: [bit.ly/3Tg8rbh](https://bit.ly/3Tg8rbh)

**RALLY DEL CIOCCOLATO A ZURIGO.** Il rally del cioccolato si svolge a Zurigo il 23 marzo. Il tema è: pennini croccanti di cacao e ganache. Partecipano otto cioccolatieri. I visitatori potranno scegliere i cioccolatieri preferiti e gli esperti assegneranno il premio della giuria. sf

Maggiori informazioni: [salondeschocolatiers.com](https://salondeschocolatiers.com)

## COMUNICAZIONE

### SEGRETARIATO SMPPC: NUOVO INDIRIZZO E VACANZE

Dopo quarantacinque anni, la storica sede del Segretariato della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino si trasferirà da Via Monte Brè 9 in Via Carlo Maderno 9, sempre a Lugano. Rimane invariato il numero di telefono come pure l'indirizzo e-mail. Per questioni organizzative, e le susseguenti vacanze, il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso dal 27 marzo al 7 aprile 2024. sf

## APPROFONDIMENTO

### COSA C'È DI PIÙ BELLO



PCS

Care lettrici, cari lettori,

«I vostri approfondimenti contengono solo critiche nei nostri confronti e pochissimi elementi positivi», ha dichiarato al telefono un membro deluso qualche tempo fa. Sì, è vero. Usiamo l'approfondimento per attirare l'attenzione dei nostri membri su campagne, omissioni e questioni politiche, tra le altre cose. Molto raramente si leggono parole di elogio.

Per anni, l'ambiente di mercato per il settore artigianale è stato tutt'altro che un gioco da ragazzi. La pandemia, la crisi energetica, la carenza di manodopera qualificata e l'inflazione non hanno reso la situazione più facile. I nostri soci si trovano oggi ad affrontare grandi sfide per realizzare prodotti di alta qualità al minor costo possibile, sempre con un alto grado di flessibilità e con un numero sempre minore di personale. I buffer personali e temporali si riducono sempre di più. L'impegno amministrativo aumenta quasi a dismisura e la pressione del tempo aumenta enormemente. In breve: il carico di lavoro è grande, molto grande.

Un quadro che non si riscontra solo nel settore commerciale della panetteria-confetteria, ma anche in molti altri settori artigianali. Eppure: sono sempre molto colpita e commossa dalla passione e dall'orgoglio con cui i titolari delle aziende, i responsabili di produzione o di vendita e i dipendenti parlano del loro lavoro, dei prodotti e dell'azienda, anche dopo anni di lavoro nel settore.

Cosa c'è di più bello che risvegliare i sensi dei consumatori con deliziose prelibatezze? Con i nostri prodotti dolci e salati e la nostra ospitalità, i nostri membri spesso portano un piacevole sorriso sui volti stressati. In quale altra professione questo è possibile? Ce ne sono davvero poche...

Claudia Vernocchi, Vicedirettrice PCS e  
Caporedattrice «Panissimo»

Notizie sulla sessione primaverile del Parlamento e d'attualità si possono leggere online in lingua italiana su: [swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

