



PENSIONE ATTIVA



INTERVISTA: DIEGO SCHWERZMANN/SF

Nei suoi 32 anni di carriera professionale, ha ricoperto molti ruoli: Lukas Imseng, ex proprietario della Panetteria-Confetteria Imseng di Saas-Fee (VS), è stato panettiere-confettiere, albergatore, curatore di musei, panettiere Globi e panettiere televisivo. Dall'inizio dell'anno è in pensione. Tuttavia, ha molti progetti, come rivela in un'intervista a «Panissimo».

SIGNOR IMSENG, LEI HA AVUTO UN'AMPIA CARRIERA PROFESSIONALE. COSA PENSA DI FARE NEL PROSSIMO FUTURO?

Sto ancora completando il passaggio di consegne dell'azienda. Al momento sto inviando diverse disdette inerenti contratti e abbonamenti, poi seguirà l'uscita dai locali. In seguito, mi prenderò del tempo per viaggiare, cosa che finora è stata un po' trascurata. Andrò anche a trovare i miei numerosi amici, che sono sempre venuti a Saas-Fee per vedermi.

DOVE SI POTRÀ INCONTRARLA?

Rimarrò attivo nelle associazioni dei costumi tradizionali e degli sbandieratori. E naturalmente avrò più tempo per andare in campeggio, sciare e andare in moto. Per i nostri clienti continueremo a gestire lo stand dei Berliner agli eventi e ho già in mente un altro progetto, una panetteria mobile per la regione...

TRA LE ALTRE COSE, LEI HA LAVORATO COME PANETTIERE-CONFETTIERE-ALBERGATORE. COME HA CONCILIATO TUTTI QUESTI RUOLI?

Nella nostra azienda queste professioni erano strettamente collegate: la panetteria e l'albergo erano sotto lo stesso tetto. Ogni ospite era tre volte un cliente: una volta al ristorante, una volta in albergo e una volta al buffet della colazione. Dato che abitavamo nella stessa casa, appartenevamo alla categoria ospiti quasi ogni giorno anche noi. (ride)

OLTRE ALLA GESTIONE QUOTIDIANA DELL'AZIENDA, HA MOLTI ALTRI PROGETTI...

Ho sempre voluto fare qualcosa che gli altri non avevano. Così all'inizio avevamo una panetteria in vista, dove tutte le prelibatezze venivano create davanti ai clienti. Sono stato anche in TV, ho realizzato il mio calendario della panetteria e una campagna di bodypainting che è finita in prima pagina su «Panissimo». Il settore ne parla ancora oggi. «Infnare con i bambini» e i libri con Globi (NdR: Globi è un personaggio dei fumetti creato nel 1932 da Ignatius Karl Schiele ed è considerato il più famoso della Svizzera tedesca), abbiamo portato gioia a bambini e genitori. Il museo, invece, è stato apprezzato da parte di persone anziane che spesso nella loro infanzia hanno avuto un forte legame con la panetteria-confetteria. Quando vedevano i macchinari e gli oggetti nel museo, i bei ricordi riaffioravano.

COME È DIVENTATO UN AUTORE?

Allegato a «Infnare con i bambini» c'era sempre un libro da colorare. Per questo volevamo che il nostro fosse stampato dall'editore Globi. La direttrice della casa editrice ha saputo che creavo anche ricette e mi ha proposto l'idea di Globi. Ci sono voluti quasi due anni per realizzarlo, perché tutto doveva essere disegnato per i bambini passo per passo. Gli altri due libri di ricette Globi sono stati un po' più veloci.

Chiesto in breve

Pane integrale o bianco?

Pane integrale

Torta Royal o Foresta Nera?

Torta Royal

Pralina o tavoletta di cioccolato?

Pralina

Caffè o tè?

Caffè

Patatine fritte con Ketchup o maionese?

Con Ketchup

Vino o birra?

Entrambi (ride)

Carota o mela?

Carota

Aperitivo o dessert?

Dessert

QUAL È STATO IL MOMENTO PIÙ BELLO DELLA SUA PROFESSIONE?

Quando i bambini si presentavano più volte per «Infnare con i bambini». Gli occhi che brillavano, la gioia per il pane che semplicemente lievitava e la loro curiosità durante tutto il tempo. L'ho sperimentato anche con persone disabili: il lavoro è sempre stato molto emozionante, a volte anche con divergenze di opinioni, e la gioia alla fine della giornata era ancora più grande per le cose che si erano preparate. Piccole cose come queste sono molto divertenti per tutti, il tempo investito torna sempre indietro in doppia misura.

COME SI È SVOLTO IL PIANO DI SUCCESSIONE?

Abbiamo impiegato molto tempo prima di trovare un successore, perché con incluso l'hotel era particolarmente difficile. Purtroppo, nessuno della regione era interessato, ma fortunatamente abbiamo trovato un investitore svedese con una buona idea: il servizio alberghiero continuerà e la caffetteria diventerà un ristorante. Così almeno una parte dell'attività continuerà con la gioia e la sapienza. Il museo si integrerà con un museo sulla panetteria in Germania. Come me, il proprietario ama molto la collezione. Sono un po' dispiaciuto di vederla andare così lontano, ma sarei stato riluttante a cedere gli oggetti singolarmente.

PER CONCLUDERE, COSA VORREBBE DIRE AL SETTORE?

Sono stato a lungo attivo nella Fondazione svizzera per la cultura del pane. È un peccato che sia stata sciolta. Perché le persone, soprattutto i giovani, si interrogano spesso sulle loro radici. Ecco perché, ad esempio, molte ricette sono etichettate come «l'arte della nonna» e sono così amate... inoltre le persone mi contattano ancora per chiedere informazioni sul museo della panetteria. ■

TENERE D'OCCHIO IL CONTENUTO DI SALE

Non ci sono solo parole al vento sul contenuto di sale nel pane, ma anche indagini precise. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha già effettuato due volte il monitoraggio del pane, nel 2014 e nel 2019, in collaborazione con l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). La prima analisi è servita a misurare l'evoluzione del contenuto di sale nel pane da quando la Confederazione ha lanciato la sua «strategia sale». I risultati sono stati positivi: il contenuto medio di sale del pane analizzato all'epoca era di 1,46 g NaCl/100 g di pane, che corrispondeva al valore massimo previsto dalla PCS. Cinque anni dopo, è emersa una tendenza diversa: il contenuto di sale era aumentato, con una media di 1,7 g di sale per 100 g di pane fresco. Questo è il risultato di un test sugli stessi tipi di pane, acquistati presso le stesse aziende.

SI CONSUMA TROPPO SALE

Cinque anni dopo, nel 2024, l'argomento non ha perso d'attualità. I risultati di uno studio recentemente pubblicato dall'USAV mostrano che la popolazione svizzera consuma troppo sale. Questo ha un impatto negativo sulla salute, in quanto un consumo maggiore di sale porta a un significativo aumento della pressione sanguigna, che a sua volta aumenta il rischio di malattie cardiovascolari. Tra le cause dell'elevato consumo di sale, il pane e i prodotti di pasticceria sono al primo posto.

Sebbene il sale sia fondamentale per il buon sapore del pane e, di conseguenza, per la sua vendita, nonché per la struttura della pasta, la lavorazione e varie altre caratteristiche del prodotto da forno, è chiaro che il settore deve continuare a impegnarsi per ridurre il contenuto di sale. Se il valore obiettivo di 1,46 g di sale per 100 g di pane fresco non sarà ancora raggiunto, e se questo verrà scoperto – ad esempio con un terzo monitoraggio del pane – non si potrà escludere una regolamentazione legale del contenuto massimo di sale.

Le misure già attuate da diversi anni secondo le seguenti linee d'azione continueranno a essere perseguite con forza dalla PCS:

1. adeguamento coerente delle ricette della scuola professionale per il rispetto dei valori di riferimento del sale
2. tematizzazione sistematica del sale in tutti i corsi di panificazione della nostra scuola professionale
3. sensibilizzazione e comunicazione attraverso i canali dell'associazione e della scuola professionale
4. intensificazione della collaborazione con l'USAV
5. chiarimento dei requisiti per una roadmap del settore



Sandra Fogato

Il sale è essenziale, ma una quantità eccessiva non è salutare.

In vista dello scenario di possibili ulteriori regolamentazioni, i soci sono invitati ad assumersi le proprie responsabilità e a continuare a impegnarsi per ridurre il contenuto di sale nel pane. ■

Urs Wellauer-Boschung, direttore PCS/sf

ATTUALITÀ

PARTENZA POSITIVA. Le professioni nella produzione, panettiere/ra-pasticciere/ra-confettiere/ra, con le due specializzazioni panetteria-pasticceria e pasticceria-confetteria, sono sottoposte a una revisione totale. Il 27 giugno, presso la Scuola professionale Richemont di Lucerna, è stato lanciato il workshop sul futuro. 42 partecipanti motivati e competenti provenienti da tutte e tre le parti del paese hanno discusso e analizzato temi e tesi sotto la guida di Eva Heinimann e Isabelle Lüthi di b-werk formation gmbh. Testo completo: swissbaker.ch/panissimo-news/category/ticino. Galleria fotografica: swissbaker.ch/panissimo-news/fotogalerie. cv/sf

STORIA DI SUCCESSO MARCHIO PANE SVIZZERO. «Pane svizzero» richiama l'attenzione dei panettieri-confettieri sull'obbligo di dichiarazione. Desiderano essere contattati ed essere informati se il marchio viene utilizzato nelle aziende come elemento distintivo e quali vantaggi ne traggono. Vorrebbero presentare le esperienze e i successi delle panetterie-confetterie in un articolo, per ispirare altre aziende del settore. Contatto: info@schweizerbrot.ch com/sf

INDAGINE APPRENDISTI. 1089 apprendisti, tra cui quelli delle panetterie-confetterie svizzere, hanno preso parte alla 20° indagine dell'Hotel & Gastro Union. Il 70% dei futuri panettieri-confettieri, che hanno completato il sondaggio, ha dichiarato di essere soddisfatto della propria scelta professionale. Malgrado ciò, l'esodo delle giovani leve non è ancora risolto. I principali motivi dell'abbandono, nel settore della panetteria-confetteria, riguardano soprattutto gli orari e l'ambiente di lavoro. com/sf

SALUTE E SICUREZZA

SUGGERIMENTO SAFE AT WORK: PREVENIRE LE CADUTE



Nel settore della panetteria-confetteria, le cadute sono la principale causa di incidenti. Ordine, una buona illuminazione e scarpe antiscivolo possono contrastare questo fenomeno. La formazione di tutti i dipendenti sulla prevenzione delle cadute e garantire percorsi chiari e puliti contribuiscono a ridurre gli incidenti. Più sicurezza grazie all'attenzione! PCS

Ulteriori informazioni e il kit di formazione gratuito: safeatwork.ch/it/settori/panetteria-confetteria

ONLINE

TEMI PUBBLICATI

- Indennità giornaliera in caso di malattia e assicurazione contro gli infortuni
- Speciale Swiss Bakery Trophy – intervista a Marie Perriard
- Il tempo rovina i risultati provvisori della raccolta del grano

swissbaker.ch/panissimo > Ticino



SWISSBAKER-BLOG

PER OGNI STAGIONE DELLA VITA... UN PANE!

Ho sempre amato mangiare pane, ma fu solo in quinta elementare che mi resi veramente conto della sua importanza nella dieta. Venne un signore a farci una piccola lezione sull'importanza dei carboidrati per darci energia e favorire la crescita muscolare. Dopo la breve presentazione, fatta a ridosso della pausa, ci vennero consegnati un dépliant e un panino dalla cassetta di michette che, ovviamente, avevo già adocchiato dall'arrivo del «Signore del pane». Finalmente una scusa per mangiare tutto il pane che volevo. Dopotutto ero piccola e per poter crescere forte e sana ne sarebbero passate di pagnotte sotto i miei denti!



Mi sono divertita a scegliere delle tipologie di pane che amo molto e che mi hanno accompagnata in diverse fasi della mia vita, chissà che anche tu non ritrovi uno dei pani del tuo cuore!

Due caposaldi dell'infanzia sono il pane ticinese e il pantranvai. Sono sicura che il primo sia stato protagonista di molte merende. Personalmente la mia e dei miei amici spesso si svolgeva su un albero e consisteva nelle michette rubate dalle cucine di casa ed un paio di righe di cioccolato al latte. Il pantranvai invece ha una storia più particolare... Da piccola ho avuto tanti problemi agli occhi e dopo le visite dal medico oculista la tipologia della merenda cambiava: un panino con le uvette spalmato con del burro, una vera festa!

Il primo pane «straniero»? Una indimenticabile baguette, durante il viaggio in macchina verso la Camargue: fragrante e croccante, farcita con del Brie. E questo quando il filone di pane simbolo della Francia non era conosciuto alle nostre latitudini!

E che dire della prima focaccia genovese a 24 anni, così diversa dalle focaccine rotonde, alte e unte che mangiavo durante la ricreazione alle scuole medie?

Ma quella più importante è la prima pagnotta sfornata, che parla delle mie radici da parte di madre: un inglesissimo cottage loaf, pane composto da due pagnotte sovrapposte originario del sud dell'Inghilterra. La ricetta l'avevo presa da un libro inglese, l'estate dei miei diciassette anni e una noia incredibile che mi soffocava più del caldo, galeotto di avermi avvicinata al mondo della panificazione. Un mondo che non mi ha più abbandonata.

Luisa Jane Rusconi

Luisa Jane Rusconi, appassionata di cucina e panificazione da più di 25 anni, nel 2013 apre un blog e inizia a collaborare in svariati ambiti: sviluppo di ricette, food styling e fotografia food.