



UN ESEMPIO D'INTEGRAZIONE

TESTO E FOTO: JOHANN RUPPEN/SF

Christophe Delasalle (s) e Clément Bouteiller

Clément Bouteiller e Christophe Delasalle gestiscono la panetteria Boulan'Tine a Troistorrents (VS). I loro scaffali e le loro vetrine offrono una gamma di specialità regionali e altre che ricordano le loro radici francesi. I due soci puntano su qualità, ospitalità e collaborazione. Il metodo funziona: in un anno, le vendite sono raddoppiate.

La panetteria e la caffetteria di Troistorrents si sono rifatte il look: l'anno scorso, due francesi hanno preso il timone. A parte alcuni Paris-Brest, flan alla vaniglia e Kouign-amann (torta al burro bretone), che a volte sono esposti, è impossibile indovinare la loro origine. Clément Bouteiller e Christophe Delasalle vivono in Svizzera da quasi dieci anni. Il primo, di professione falegname, ha conosciuto il secondo, pasticciere, a Leytron (VS). Delasalle racconta: «Lì ho completato il mio ultimo anno come Compagnon du devoir presso «Le Délice» da Albert Michellod. Dopo tre mesi, ho lasciato il mio periodo di formazione per rimanere lì». È rimasto per otto anni prima di rispondere alla chiamata dell'indipendenza nel 2022: una panetteria a Troistorrents per vendere pasticcini, biscotti e confetture ai mercati.

IL RICHIAMO DELLA COMUNITÀ

Alcuni dei suoi clienti, tra cui il sindaco, gli hanno suggerito di rilevare il panificio; per l'imprenditore, poco più che trentenne, era difficile poter acquistare. Ha quindi fondato una GmbH unitamente ai nuovi proprietari dell'edificio. Insieme hanno chiesto la consulenza di Proback. «Sicurezza sul lavoro, igiene, contabilità, il personale... È stato particolarmente utile quando abbiamo avviato l'azienda». Pochi mesi dopo, i proprietari hanno deciso di lasciare l'azienda perché non esperti del settore. Clément Bouteiller ha rilevato le loro quote. Oggi si occupa di amministrazione, comunicazione e vendita.»

I residenti sono stati subito al gioco. «Erano molto felici di riavere il loro negozio e ci hanno dato molto sostegno», spiega Delasalle e il suo socio aggiunge: «Tuttavia, per molti di loro era importante sapere che tutto era fatto in casa».

UN'UNIONE REGIONALE

Oltre alla produzione locale e all'utilizzo di materie prime locali, i due uomini prestano attenzione anche alla decorazione. Il tema della vetrina cambia ogni sei settimane circa. «Ambiente e qualità vanno di pari passo. (...) Quando le persone escono, per bere un caffè, li trovano qualcosa che non hanno a casa. Ad esempio, conoscono i gestori o possono parlare con la venditrice», spiega il pasticciere. Non è quindi una coincidenza che i titolari abbiano dato molta importanza all'assunzione di persone del posto quando hanno messo insieme il loro team.

Perseguono la stessa strategia con i loro fornitori. Quando possibile, lavorano con aziende regionali. Per accompagnare le loro offerte di aperitivi nel fine settimana, scelgono ogni mese come partner un produttore di vino diverso. In cambio, il viticoltore si avvale occasionalmente del loro servizio di catering. Ed è fuori discussione che i rivenditori si mettano

La Boulan'Tine Sàrl, Troistorrents (VS)

Anno di fondazione

2023

—

Dipendenti

9 (6 nella produzione, 3 nella vendita)

—

Punti vendita

1 con caffetteria (38 posti a sedere interni, 6 posti a sedere esterni)

—

Specialità

Viennoiserie, pasticceria

—

Consegne

10 fino 15% del fatturato

—

Maggiori informazioni:

laboulantine.ch



l'uno contro l'altro. Per esempio, durante la messa in onda delle partite dei Campionati Europei su grandi schermi, sono state offerte delle pizze. Non provenivano dal loro panificio, ma dalla pizzeria dietro l'angolo, che prende il gelato da Boulan'Tine. «Per mantenere in vita un villaggio, tutti devono andare d'accordo», riassume Christophe Delasalle.

QUASI UN'ORA PER I CROISSANTS

Non sono solo gli abitanti del villaggio ad entrare ed uscire. Attira anche consumatori della regione. «La domenica, alcuni di loro non esitano a guidare per 45 minuti per comprare i croissant». Il negozio si trova su una strada che porta alle località di villeggiatura ed è vicino a 200 parcheggi. Di conseguenza, molti turisti vi fanno una sosta, sia in estate che in inverno. I prodotti dei due appassionati del settore si trovano anche in due alberghi, un negozio e una paninoteca.

Per distinguersi, i due colleghi offrono anche alimenti come confetture e biscotti. A Chamoson (VS), un ristorante li serve con il caffè alla fine del pasto. Ha avuto l'idea di includere un biglietto da visita della pasticceria. Questa iniziativa fa sì che i buongustai visitino Boulan'Tine almeno una volta alla settimana. «Di recente, la polizia ha persino organizzato la sua pattuglia, in modo da potersi fermare». L'offerta di queste specialità rappresenta per Christophe Delasalle una potenziale opportunità per le imprese artigianali. «Tutti questi prodotti, che stanno diventando sempre più rari e hanno un sapore completamente diverso da quello dei grandi supermercati, possono salvarci. Per carnevale, ad esempio, prepariamo il «Fasnachtschüechli»; piccole cose come queste ci fanno conoscere e ci portano clienti».

Per quanto riguarda il futuro, i due vallesani hanno scelto di non aprire una filiale: «Ci è stata offerta, ma abbiamo rifiutato. Preferiamo di gran lunga mantenere e viziare i nostri clienti ampliando la nostra gamma di snack piuttosto che gestire un altro negozio!» ■



**QUESTO LAVORO
È PERFETTO PER ME**

—

Diana Borges svolge il suo terzo anno di apprendistato nel commercio al dettaglio presso la Confiserie Al Porto a Locarno. Ama imparare ogni giorno qualcosa di nuovo e affronta il lavoro con un sorriso, motivazione e costanza. Questo lavoro è perfetto per lei.

Sono Diana, ho vent'anni e lavoro come impiegata di commercio al dettaglio AFC presso la Confiserie Al Porto di Locarno, dove sono al terzo anno di apprendistato. Ho iniziato questo percorso a luglio 2022, motivata dal desiderio di stare a contatto con le persone e dalla mia passione per la pasticceria. Scoprire nei dettagli come vengono realizzati i prodotti mi ha sempre affascinato. Sin da piccola, ho amato fare dolci in casa e sperimentare nuove ricette.

Durante le due giornate di prova a Locarno, ho compreso che questo lavoro è perfetto per me, perché caratterizzato da attività variate a contatto diretto con i clienti. Inizialmente, non osavo troppo interagire con i clienti perché ero un po' timida, ma grazie al supporto delle mie formatrici e alle conoscenze che ho acquisito sono molto migliorata.

Sono grata a Patrizia Roder, la Responsabile della vendita, per la sua dedizione e per l'ottima formazione che mi offre. È sempre presente e motivata a insegnarmi, accompagnandomi anche durante i corsi interaziendali a Lucerna e seguendomi passo dopo passo.

«MI PIACE LAVORARE SAPENDO CHE OGNI GIORNO IMPARERÒ QUALCOSA DI NUOVO CHE CONTRIBUIRÀ ALLA MIA CRESCITA.»

DIANA BORGES

Frequento il Centro Professionale Commerciale (CPC) di Bellinzona, dove ci preparano a consigliare e vendere in modo professionale e a ottenere un diploma che ci permetterà di gestire tutte le mansioni di un negozio autonomamente. Apprendiamo e affiniamo molte competenze interessanti, come le tecniche di comunicazione e di vendita con il cliente, l'ordinamento e la disposizione dei prodotti nelle vetrine, la determinazione dei prezzi e altro ancora. Inoltre, ci preparano attraverso interessanti presentazioni e giochi di ruolo/esercizi di vendita in classe, sia all'esame sia alla pratica di tutti i giorni.



A livello personale, il lavoro mi ha insegnato a organizzarmi e il significato del sacrificio, ovvero bilanciare scuola, lavoro e tempo libero. Mi ha aiutato economicamente ed emotivamente, poiché mi piace lavorare sapendo che ogni giorno imparerò qualcosa di nuovo che contribuirà alla mia crescita. Affrontare il lavoro con un sorriso e motivazione richiede costanza, ma l'impegno alla fine porta tante soddisfazioni.

Il direttore, Anton Froschauer, mi ha dato la possibilità di iniziare questo apprendistato e lo ringrazio ancora per aver creduto in me e nelle mie capacità.

Desidero concludere questo apprendistato al meglio, dando il massimo e dimostrando tutto ciò che ho imparato per ottenere l'Attestato federale di capacità (AFC) con ottimi risultati. Un bel traguardo e motivo di orgoglio per me, la mia famiglia e i miei superiori. ■

FOTO DELLA SETTIMANA



G. De Giovannetti

La Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, in collaborazione con la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), ha il compito di organizzare annualmente l'esame del Pane. Le giurie di esperti hanno valutato il pane semibianco e il pane speciale di quest'anno, il pane integrale. I risultati confermano la sempre ottima qualità. Nella foto, alcuni degli esperti (d): Massimo Turuani, Presidente SMPPC, Sergio Grassi e Giovanni Brumana. sf

APPROFONDIMENTO

PROMUOVERE I GIOVANI TALENTI?

Care lettrici, cari lettori,

Questa in realtà è una domanda stupida. Ma ne siamo tutti consapevoli? Per me e per la PCS è estremamente importante poter continuare a motivare i giovani verso la nostra professione anche in futuro. La mia risposta è quindi un chiaro: sì! Perché solo così potremo contare su un numero sufficiente di professionisti.



Innanzitutto, un grande ringraziamento va alle nostre candidate Worldskills e alle loro Coaches. Hanno dato il meglio di sé durante le giornate di Lione (nota di «Panissimo»: vedi pagine 6 e 34). Con queste emozioni e immagini, che siamo riusciti a trasmettere al pubblico con Vera Stocker e Nadia Koller dai Worldskills, possiamo a nostra volta attirare l'attenzione di nuovi giovani motivati verso le nostre professioni.

Silvan Hotz, Presidente PCS

Articolo completo su: [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

ATTUALITÀ

ASSEMBLEA GENERALE SMPPC. La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) terrà l'assemblea generale il 12 ottobre 2024 presso l'Hotel De La Paix a Lugano. L'ordine del giorno è ricco di importanti trattande, tra cui l'elezione del Presidente e del Comitato cantonale. Nella seconda parte si terrà la premiazione degli apprendisti che hanno superato gli esami di fine tirocinio. Termine d'iscrizione LU 07.10.2024 – info@smppc.ch. sf

CCL 2025 – EVENTO INFORMATIVO: 18 NOVEMBRE. In vista del CCL 2025, l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) organizza lunedì, 18 novembre 2024 un evento informativo dedicato esclusivamente ai propri soci, al quale è possibile partecipare fisicamente a Berna oppure online. Le spiegazioni si terranno in tedesco. Tuttavia, saranno tradotte simultaneamente anche in francese. Durante l'evento informativo si potranno porre domande sul nuovo CCL. Il programma dettagliato e il modulo d'iscrizione sono disponibili sul sito intranet [swissbaker.ch](https://www.swissbaker.ch). Gli interessati sono pregati di iscriversi entro e non oltre il 15 ottobre. Le iscrizioni tardive non potranno più essere prese in considerazione. PCS/sf

GIORNATA DELLE PORTE APERTE. L'incremento delle vendite, la cerimonia di posa della prima pietra nella Svizzera orientale e l'inaugurazione di un nuovo spazio logistico presso la sede centrale sono alcune delle buone notizie che Pistor AG ha potuto annunciare di recente. Per l'occasione, il grossista ha aperto le porte della sua sede centrale di Rothenburg (LU) dal 13 al 15 settembre. com/sf

NO ALLA TASSA SULLO ZUCCHERO. La questione dello zucchero è oggetto di un dibattito sempre più critico nell'opinione pubblica. C'è un'apertura all'azione dello Stato. Tuttavia, una netta maggioranza si oppone a una tassa sullo zucchero. Questa è la conclusione del monitoraggio annuale di gfs-bern su «Alimentazione e attività fisica», commissionato dal gruppo di informazione sulle bevande analcoliche e presentato la settimana scorsa. com/sf

NUOVA PIRAMIDE ALIMENTARE. La piramide alimentare è stata adattata dalla Confederazione. Per quanto riguarda i carboidrati, l'attenzione si concentra sempre più sui prodotti integrali. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha elaborato nuove raccomandazioni nutrizionali nell'ambito della strategia nutrizionale svizzera e in collaborazione con la Società Svizzera di Nutrizione (SSN). Le ultime risalgono al 2011 e tengono conto di quattro dimensioni: l'assunzione di nutrienti in base al fabbisogno attraverso una selezione variegata di alimenti, la promozione della salute, gli aspetti della sostenibilità e il comportamento alimentare diffuso in Svizzera. PCS/sf



Altre notizie d'attualità su:
[swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino