

FOTO DELLA SETTIMANA



Nell'incontro del 12 novembre, si sono definiti i ruoli dei membri del Comitato cantonale della Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), eletti durante l'ultima assemblea generale del 12 ottobre a Lugano. Nella foto: (s.) Daniel Ricigliano – Istruzione professionale, Andrea Marina – Cassiere, Massimo Turuani – Presidente e Luca Danesi – Vicepresidente. Nel riquadro: Giuseppe Piffaretti – Consulente, resp. Marchio e Gran Maestro della Confraternita ticinese.

sf

Foto: Sandra Fogato

ATTUALITÀ

PANETTONE D'AUTORE. Sabato 7 dicembre dalle ore 10 alle ore 18 presso l'Asilo Ciani di Lugano, la Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) organizza la 18ª edizione di «Panettone d'autore». Un evento aperto al pubblico con entrata gratuita. Per festeggiare il 25° del Marchio garanzia di qualità SMPPC, si è pensato di allargare la possibilità di partecipare a questo evento a tutti i soci e non solo agli utenti del Marchio. Questo per dare la possibilità ad ogni associato di promuovere la qualità artigianale del Panettone in un'occasione ufficiale. Un programma speciale attende i visitatori.



sf

Maggiori informazioni: smppc.ch/category/news

SPAGNA E ITALIA SUL PODIO DELLA CMP. Sold out e numeri da record per la quarta edizione della Coppa del Mondo del Panettone (CMP) che si è tenuta dall'8 al 10 novembre presso il Palazzo Castiglioni a Milano (I). Dopo due anni di selezioni in tutto il mondo, erano presenti 24 pasticceri per la categoria Panettone tradizionale e 18 per la categoria Panettone al cioccolato. I finalisti sono arrivati da Europa, Asia, America Latina, Stati Uniti e Australia. Per la categoria Panettone tradizionale ha vinto lo spagnolo Ton Cortés, seguito da due italiani Pasquale Pesce e Maurizio Sarioli. Podio tutto italiano invece, per la categoria Panettone al cioccolato. Primo classificato Pasquale Iannelli seguito da Pasquale Marigliano e Armando Pascarella. A Milano, nel novembre 2026, si terrà la quinta edizione della CMP.

com/sf

coppadelmondodelpanettone.ch

Altre notizie d'attualità su:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino



SWISSBAKER-BLOG

IDEE FRESCHE

Quasi tre anni fa, «Panissimo» è apparso per la prima volta con un look and feel completamente nuovo. La risposta è stata quasi del tutto positiva. Un anno dopo è stato rilanciato il sito web della PCS swissbaker.ch. Anche in questo caso il feedback è stato favorevole. Da allora, il team di comunicazione della PCS si riunisce due volte l'anno per analizzare e discutere i processi di lavoro, i contenuti, il layout, ecc. e, se necessario, decidere alternative o modifiche. Nel fare ciò, ci basiamo sulle esperienze, sui riscontri e su indicazioni del settore.

In precedenza, si trattava di sottili modifiche al design che non si notavano a prima vista. In questo numero, invece, ci sono due novità di rilievo. La prima: il carattere della prima pagina è più facile da leggere grazie allo sfondo trasparente. La seconda: abbiamo introdotto i riquadri dorati, che vengono utilizzati in modo selettivo. Il nostro obiettivo rimane quello di continuare a fornirvi notizie e informazioni interessanti e di assicurarvi una lettura piacevole della rivista.

Ci auguriamo che la lettura di «Panissimo», l'unica pubblicazione del settore per la panetteria-confetteria in Svizzera, sia di vostro gradimento e saremo lieti di ricevere i vostri feedback.

Claudia Vernocchi, Caporedattrice «Panissimo»,
Vicedirettrice, e il team di redazione

DIRITTO

EVENTO INFORMATIVO. Lunedì 18 novembre, l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha fornito informazioni dettagliate sul nuovo CCL, che entrerà in vigore con la decisione del Consiglio federale sulla dichiarazione di obbligatorietà generale nel corso del 2025. I soci hanno potuto partecipare all'evento online, e in loco a Berna, e porre domande ad Harisa Reiz, aggiunta al direttore e responsabile dei servizi legali. L'evento è stato registrato e sarà disponibile per i soci PCS su intranet, entro la fine di novembre 2024. PCS

SU INTRANET. A novembre, le parti sociali hanno discusso l'adeguamento della richiesta di dichiarazione di obbligatorietà generale (DOG) del CCL 2025. Non sono previste modifiche sostanziali rispetto al risultato delle trattative di inizio 2024. I soci PCS possono ora trovare la bozza del CCL, il confronto con il CCL 2019 e la convenzione degli apprendisti su intranet. Importante: il CCL e la convenzione entreranno in vigore solo dopo la DOG da parte del Consiglio federale. Ciò non è ancora avvenuto. PCS



GIOVANI, DINAMICI, APPASSIONATI



TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI

Sono giovani, dinamici, finalizzati e titolari da circa tre mesi della Panetteria-Pasticceria Schell a Büron (LU). Nina Lüthi ed Erik Schell hanno iniziato con successo. La coppia di neo-imprenditori guarda al futuro con fiducia. Sta a cuore ad entrambi di mantenere questa «meravigliosa professione».

«Il pane è la nostra passione, le torte sono la nostra passione», è scritto a caratteri cubitali sul nuovo sito web, dal design accattivante. È proprio questa dedizione che si percepisce chiaramente durante la nostra visita a Büron.

Il grande obiettivo della carriera di Nina Lüthi era già chiaro quando era apprendista: possedere una propria panetteria-pasticceria. Nel 2012 ha completato l'apprendistato come panettiera-pasticciera presso la Bäckerei-Conditorei Moosberger di Wildegg (AG) e nel 2015 ha seguito una formazione come cuoca. Dopo aver completato con successo l'apprendistato, Nina Lüthi è tornata nel settore.

UN CURRICULUM NOTEVOLE

Nonostante la sua giovane età, può già vantare una notevole carriera professionale: nel 2015 ha partecipato ai Campionati svizzeri come panettiera-pasticciera. Nel 2017 ha raggiunto la finale del concorso «Brot-Chef» e nel 2019 è stata nominata «Marmite-youngster». Nel 2022 ha superato l'esame professionale. Quest'anno ha frequentato i corsi dell'Istituto svizzero per la formazione di capi azienda (IFCAM) per prepararsi all'esame professionale superiore (EPS). Ha iniziato la sua formazione continua in autunno.

Erik Schell e Nina Lüthi si sono conosciuti e stimati nella scuola professionale. Lui ha completato l'apprendistato presso Jowa. Nel 2016 è seguito un cambiamento professionale: ha seguito una formazione come specialista in sicurezza di serbatoi, indirizzo olio da riscaldamento e diesel. Nel 2018 ha seguito un'ulteriore formazione in serbatoi per prodotti chimici e benzina. Due anni dopo, Erik Schell ha deciso di cambiare carriera e ha lavorato nel settore del giardinaggio. «Volevo provare ancora qualcosa di nuovo», spiega nell'intervista a «Panissimo». Quando fu chiaro che avrebbero rilevato la panetteria-pasticceria Amrein a Büron, ha iniziato a lavorare lì nel 2024. Ma non anticipiamo...

VISITATE SETTE AZIENDE

Due anni fa, Nina Lüthi ed Erik Schell hanno iniziato la ricerca di un panificio adatto nella regione di Argovia-Lucerna. Proback AG li ha sostenuti nella ricerca con aiuto e consulenza. I due hanno anche frequentato il corso per giovani imprenditori di Proback. Gli esperti del settore hanno visitato un totale di sette aziende. A metà del 2023, era chiaro: è stata scelta la Panetteria-Pasticceria Amrein di Büron. I fattori decisivi sono stati le dimensioni, l'infrastruttura, la buona posizione con i parcheggi, il negozio, i dipendenti e i clienti. «Molte cose sono andate bene, ma soprattutto conosciamo anche il territorio circostante», afferma Erik Schell, cresciuto a Schöftland (AG).

NUOVO NOME, NUOVO LOGO

I coniugi Amrein hanno lavorato insieme a loro per i primi sei mesi. I giovani imprenditori hanno messo le «ali» dall'agosto 2024. La cerimonia di apertura si è svolta il 12 agosto. Il nome è stato cambiato: ora si legge Panetteria-Pasticceria Schell. La gamma è stata solo leggermente adattata.

Panetteria-Pasticceria
Schell, Büron (LU)

Anno di fondazione

2024

—

Dipendenti

15 di cui 2 a tempo parziale

—

Apprendisti

2 nella produzione

2 nel commercio al dettaglio

—

Specialità

Torte nuziali con fiori freschi

—

Maggiori informazioni

baeckerei-schell.ch



«Non vogliamo spaventare i nostri clienti attuali», spiega Erik Schell con un sorriso. Alcuni prodotti, come il pane alle olive e la baguette, sono ora offerti solo come pane mensile. Nuovi sono i macarons e il preferito di Nina Lüthi: le torte nuziali a tre piani con fiori veri. La grande richiesta rende i due fiduciosi. Vogliono continuare con il catering. Tuttavia, gli orari di apertura non saranno modificati: le vendite saranno effettuate a partire dalle 4 del mattino (!). I dipendenti delle fabbriche vicine sono grati...

REAZIONI POSITIVE

I nuovi proprietari sono particolarmente soddisfatti delle reazioni positive dei clienti e dei dipendenti. L'equipaggio esistente è rimasto lo stesso. Non ci sono state partenze. «Lavorano sodo e hanno lunghi orari di presenza. Ci sostengono ogni giorno!», afferma entusiasta Nina Lüthi.

Tuttavia, i due non si aspettavano una sfida: lei, 27 anni, e lui, 29, a volte devono lottare per essere accettati, soprattutto Nina Lüthi in quanto giovane imprenditrice. Il fatto che lavori nella produzione piuttosto che in negozio non ha ancora incontrato il favore di tutti. «Non voglio cambiare», sottolinea, «solo perché la società si aspetta che lo faccia».

A breve, la coppia vuole ristrutturare il negozio, acquistare un nuovo sistema di registrazione di cassa e aprire un caffè – «il nostro grande desiderio» – in un futuro lontano.

ISPIRARE I GIOVANI ALLA PROFESSIONE

Al termine dell'intervista, i due hanno ancora una preoccupazione per il settore: «La formazione professionale è estremamente importante. Se formiamo noi stessi gli apprendisti, possiamo far interessare i giovani alle nostre professioni. Solo così possiamo fare qualcosa contro la carenza di manodopera qualificata!». L'azienda è all'avanguardia e impiega due apprendisti sia nella produzione che nel commercio al dettaglio. ■

Articolo completo online:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

IL SALE MIO AMICO, IL SALE NOSTRO NEMICO

Con due pani della propria panetteria, Eric Emery, presidente dell'Associazione cantonale ginevrina, ha dato vita a un dibattito alla Conferenza delle Regioni e dei Cantoni. Perché i risultati del monitoraggio di sale di quest'anno, hanno spinto il proprietario della panetteria-confetteria Eric Emery ad agire.

Care colleghe, cari colleghi, sono rimasto sorpreso quando ho letto un articolo della nostra pubblicazione preferita, sui risultati dell'ultimo monitoraggio del contenuto di sale nel pane: i risultati sono stati di gran lunga superiori al limite richiesto dalle autorità federali che, vi ricordo, è di un massimo di 1,46 grammi di sale per 100 grammi di pane.

Un po' seccato, ho chiesto al mio ispettore dell'igiene di prendere un pane e di farlo analizzare per esserne sicuro. Il risultato è arrivato otto giorni dopo: 1,40 grammi di sale per 100 grammi di pane. Puh, mi sono sentito sollevato perché mi sembrava di essere nella norma. Ma che dire del resto della Svizzera, dove nei prodotti da forno o nelle trecce sono stati rinvenuti fino a 2,20 g di sale?

Per saperne di più, il 3 settembre ho portato due pagnotte alla Conferenza delle Regioni e dei Cantoni a Zurigo. Ho preso la parola durante la relativa trattanda e mi sono offerto di far assaggiare il mio pane a tutti i presidenti e segretari presenti. Dopo una discussione, tutti hanno confermato che il pane è buono e non manca di sale. Ho quindi presentato il risultato dell'analisi con 1,40 g di sale per 100 g di pane.

È seguito un piccolo dibattito e si è subito scoperto che nessuno in sala aveva mai fatto un'analisi del sale e che ognuno aveva il proprio metodo per calcolare il dosaggio.

LA RICETTA DEL PANE

Qui di seguito la ricetta del pane presentato a Zurigo.

Il giorno precedente preparare un Polish:

- Mescolare 1000 g di acqua, 1000 g di farina semibianca, 30 g di lievito e mettere in frigorifero.

Preparare l'impasto principale il giorno successivo:

- Impastare il polish del giorno precedente con 2800 g di acqua, 4000 g di farina semibianca, 30 g di lievito e 91 g di sale fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.
- Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno 16 ore. Togliere dal frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.
- Pesare i pezzi di pasta e lasciarli riposare nuovamente per 45 minuti. Quindi lavorare i pezzi di pasta e metterli in frigo per un'altra ora. Cuocere in forno caldo.

So che è un processo un po' lungo, ma è così che voi potete ottenere sapore e aroma.

Consigli per ridurre il sale

Posso rassicurarvi, non ho la pretesa di insegnarle a fare il pane, ma alcuni approcci si rivelano interessanti:



Sensibilizzare meglio i dipendenti sulla precisione della pesatura.

100 g di farina per 15 kg di impasto non sono un male, ma 10 g di sale sullo stesso impasto fanno una grande differenza.

Le bilance non sono sempre precise. È consigliabile utilizzarne una che sia precisa nel pesare fino a 2 grammi e non fino a 10.

Si dovrebbe sempre pesare il sale in rapporto al peso della farina e non a quello dell'acqua.

Ho chiesto al Presidente della nostra associazione Silvan Hotz, se fosse disposto a finanziare tre analisi del pane per ogni presidente regionale, per vedere a che punto sono i presidenti. Da parte mia, non mi piacerebbe che un'ordinanza del Consiglio federale mi dicesse come cuocere il mio pane.

Non c'è niente di sbagliato nel mettersi in discussione per preservare la nostra autonomia, dimostrando che noi panettieri-confettieri abbiamo la capacità di evolvere. ■

Eric Emery – Presidente
Associazione cantonale Ginevra