



FIERE E DECISE CON TANTA PASSIONE

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO

Le apprendiste del terzo anno – settore pasticceria-confetteria – presso il laboratorio del CPT di Canobbio (da sin.): Nathalie Cadeddu (Ricigliano SA, Lugano), Jennifer Tschumi (Peri Fausto, Verscio) e Paola Arcuri (Confiserie Al Porto, Tenero).

«Panissimo» ha incontrato, presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio (CPT), le tre apprendiste al terzo anno di formazione, settore pasticceria-confetteria. Decise e sicure nelle loro risposte, hanno reso l'intervista arricchente con punti di riflessione e uno sguardo sul loro futuro.

COME VI SIETE AVVICINATE A QUESTA PROFESSIONE?

Paola Arcuri (PA): Mi ricordo di quando ero piccola, che dicevo sempre di voler diventare pasticciera. Preparavo a casa i dolci con mia mamma fino a quando è arrivato il momento dello stage. Ho provato in una pasticceria e mi sono trovata bene. Quindi ho seguito il mio sogno che avevo da piccola.

Jennifer Tschumi (JT): Mi è sempre piaciuto cucinare. Stare in un laboratorio di pasticceria è molto bello e mi piace soprattutto la pressione che c'è nel lavoro, lo stress mi stimola.

Nathalie Cadeddu (NC): Da piccola, a Natale, cucinavo con i miei genitori i biscotti... ho un sacco di fotografie... con gli anni ho sempre cucinato ed ero indecisa se fare la cuoca o la pasticciera. Alla fine, visto che mi piacciono i dolci, ho deciso e sono finita a fare un paio di stage. All'ultimo mi hanno preso.

È STATO DIFFICILE TROVARE IL POSTO DI APPRENDISTATO?

JT e NC: Sì, molto.

PA: Mio papà, conoscendo il mio attuale datore di lavoro, ha chiesto se potevo fare uno stage. Poi mi sono trovata bene.

TRA I VOSTRI COMPITI, COSA VI PIACE FARE DI PIÙ AL LAVORO?

JT: Non c'è proprio un prodotto specifico che mi piace fare più di altri ma è bello quando il datore di lavoro si fida di te e ti lascia il libero arbitrio.

PA: A me piace finire i prodotti. Vederli finiti tutti lì carini e uguali.

NC: Mi piace realizzare le torte su comanda. La pressione c'è perché sai di doverla fare bene perché andrà a un cliente che festeggia un compleanno. Ma se poi alla fine ti esce bene sei felice perché ce l'hai fatta a farla da sola, sei fiera di te.

I CORSI INTERAZIENDALI VI ARRICCHISCONO A LIVELLO PROFESSIONALE? SE SÌ, IN COSA?

PA: A me sono serviti molto quelli del terzo anno dove nei cinque giorni abbiamo imparato tantissime cose, che al lavoro non ho mai fatto e che serviranno per gli esami.

JT: Secondo me sono molto utili perché tante pasticcerie sono molto avanti con i prodotti e già te li insegnano, mentre altre sono molto indietro e tante cose in tre anni non le vedi neanche.

NC: I Corsi interaziendali del primo e del secondo anno li ho un po' sottovalutati. Non dico che si facevano cose banali... però quelli del terzo anno mi hanno aiutato davvero tanto. Non sto dicendo che al lavoro non faccio quasi niente di quello che abbiamo fatto... però molte cose, la maggior parte fatte nei cinque giorni, le avrei fatte al lavoro in tre mesi perché non le facciamo molto spesso. Mi sono stati utili.

MANCANO POCHI MESI AGLI ESAMI. AVETE GIÀ DEI PROGRAMMI PER IL FUTURO?

PA: In realtà ho tantissime idee. Non è semplicissimo scegliere. Vorrei andare in un albergo, o rimanere qui, o imparare l'inglese o il tedesco. Sono ancora un po' indecisa...

NC: A me piace viaggiare. Mi farebbe piacere approfondire le mie conoscenze di inglese e magari andare a Londra. Al momento sono ancora indecisa.

JT: Anche a me piacerebbe viaggiare ma prima vorrei fare molta più esperienza rimanendo qui per un po' di anni.

INSIEME AI PANETTIERI-PASTICCIERI DEL TERZO ANNO AVETE PARTECIPATO A SWISS BAKERY TROPHY ACADEMY REALIZZANDO LA «FLAMME ENCHANTÉE». COME AVETE AFFRONTATO QUESTA SFIDA?

NC: Il docente Marco Pasotti ci ha detto di portare ognuno delle idee e di realizzare una propria torta. Poi ci siamo messi a discutere su quale fosse la migliore, su come andare avanti e alla fine siamo arrivati alla torta presentata al concorso. Io avevo portato una bavarese al pistacchio con un crumble alle mandorle (poi fatto con le nocciole), un inserto al lampone e una glassa a specchio sopra al cacao amaro.

PA: Io sul tema della nocciola, caramello e cioccolato bianco. Per non scartare le nostre idee, abbiamo potuto preparare le torte durante i Corsi interaziendali.

JT: Io invece, non avendo preso parte al progetto l'anno prima, durante i Corsi interaziendali ho realizzato un modellino in cioccolato plastico mentre gli altri preparavano la torta.



QUALI EMOZIONI HA SUSCITATO IN VOI NEL VEDERE REALIZZATA LA TORTA A CUI AVETE DEDICATO MOLTO TEMPO?

NC: È stato bello... direi soddisfacente.

PA: Pensare che prima era tutto scritto, studiato, poi poterlo fare nel pratico e vedere alla fine il bel risultato... è come al lavoro ogni volta che facciamo un prodotto partendo da zero si dice sempre 'Wow' che cosa ho fatto. È bello il processo.

ESSENDO STATE TUTTE E TRE A SWISS BAKERY TROPHY, QUALI SONO STATE LE VOSTRE IMPRESSIONI GENERALI SULL'EVENTO?

JT: È stato bello vedere anche cosa hanno fatto le altre classi. Le torte che hanno preparato. A me è piaciuto molto SBT perché piccola e concentrata. Curata nei dettagli.

PA: Vedere una fiera è una cosa diversa dal solito che non si vede tutti i giorni. Poter andare è stata una bella opportunità. Uno spazio piccolo ma con cose diverse. Non c'era solo la pasticceria.

NC: Anche a me è piaciuta molto la varietà di cose da trovare. Molti stand dove si passava dal dolce al salato.

PA: È stato molto bello anche vedere come valutavano i prodotti. Una cosa che non ho mai visto fare. C'erano prodotti da tutta la Svizzera e non solo del Ticino. ■

GRANO 2024: RACCOLTO SCARSO – QUALITÀ BUONA

Il raccolto del 2024 è catastrofico. Questo è risaputo. Alla Conferenza sulla qualità del grano tenutasi a Berna a metà novembre, è emerso un raggio di speranza per le panetterie-confetterie: la qualità di cottura del grano svizzero di quest'anno è buona, secondo i risultati delle analisi e delle prove di cottura effettuate dalla Scuola professionale Richemont in collaborazione con Agroscope.

«In generale, possiamo essere soddisfatti della qualità di cottura del grano svizzero del 2024», è stato il messaggio incoraggiante di Sébastien Knecht della Scuola professionale Richemont alla Conferenza sulla qualità del grano tenutasi a Berna. L'impasto è leggermente più sensibile all'eccessiva impastatura rispetto allo scorso anno, ha spiegato Stephanie Bräunlich, coltivatrice di grano e responsabile del laboratorio di qualità Agroscope.

SUGGERIMENTI PER LA LAVORAZIONE

Sébastien Knecht ha descritto gli impasti come equilibrati alla fine degli stessi durante la fermentazione. «Hanno una struttura leggermente elastica e una leggera tendenza all'allentamento.» L'aggiunta di additivi che stimolano il glutine (acerola, acido ascorbico) è necessaria solo in casi specifici, in particolare per gli impasti che utilizzano la tecnologia del raffreddamento. Inoltre, il glutine tende a stabilizzarsi da solo a causa della conservazione dei cereali e della conseguente ossidazione naturale. L'uso di componenti che stimolano il glutine può essere anche limitato dal mulino, ha osservato Knecht.

LIEVITAZIONE

Con l'attività dell'enzima a un livello normale (leggermente aumentato), secondo la Scuola professionale Richemont, non è necessario aggiungere sistematicamente prodotti a base di malto. A seconda delle esigenze, un'aggiunta mirata di malto d'orzo attivo (farina o malto liquido) dovrebbe essere preferita nelle ricette da forno. Non è necessario adeguare obbligatoriamente i tempi della lievitazione della pasta in blocco e al pezzo. Tuttavia, un tempo di riposo più lungo della pasta in blocco ha un impatto migliore sulla qualità del prodotto. Il tempo di lievitazione al pezzo può essere ridotto al minimo.

IMPASTO OTTIMALE

La Scuola professionale Richemont raccomanda di mantenere invariati i tempi dell'impastatura. Tuttavia, la tolleranza dell'impasto è inferiore. Occorre quindi fare attenzione a non sottoporre gli impasti a uno stress eccessivo nella seconda fase di lavorazione. L'obiettivo è ottenere una pasta ottimale.



PCs presidente Silvan Hotz (s.), Sébastien Knecht (Scuola professionale Richemont), Stephanie Bräunlich (Agroscope) e Andreas Dossenbach (Scuola professionale Richemont).

PRESTARE ATTENZIONE ALLA COMUNICAZIONE DEI MULINI

Nella situazione attuale, la Scuola professionale Richemont consiglia solo una regolazione aggiuntiva mirata dei parametri di lievitazione e/o cottura. Per le farine non trattate, si potrebbe prendere in considerazione un leggero aumento della temperatura di cottura.

Nella sua presentazione, Sébastien Knecht ha sottolineato che queste sono attualmente le tendenze generali per le farine non trattate del raccolto 2024. Il mulino sta adattando le miscele e apportando continue correzioni alla qualità del nuovo raccolto per soddisfare i produttori e garantire una qualità costante. «Vi consigliamo di mantenere una buona comunicazione con il vostro mulino e di seguire le sue raccomandazioni nei prossimi mesi», ha sottolineato Sébastien Knecht al termine della sua presentazione.

LA SFIDA DI SWISS GRANUM

Il presidente Fritz Glauser ha sottolineato, in occasione della conferenza sulla qualità, che il settore sta affrontando diverse sfide. Tra queste, la base di approvvigionamento di grano panificabile, la sostenibilità e la riduzione delle emissioni di gas serra, la politica agricola fino al 2030 e l'ulteriore sviluppo del sistema di pagamento delle proteine del

grano panificabile. Inoltre, è necessario ampliare i test sulle varietà. Il settore continuerà a concentrarsi anche sull'attuazione dell'obbligo di dichiarare l'origine del pane e dei prodotti di pasticceria fine venduti sfusi sul mercato.

Alla Conferenza sulla qualità del grano è stato più volte sottolineato che questo è stato il raccolto di grano panificabile più basso degli ultimi 25 anni, a causa delle forti piogge e della mancanza di luce. La quantità totale di grano panificabile è inferiore di quasi un terzo rispetto all'anno precedente. Le quantità di grano panificabili che non possono essere cotte, soprattutto a causa di infestazioni da micotossine, ammontano a poco meno di 20000 tonnellate e vengono commercializzate nel settore dei mangimi. È stato necessario distruggere circa 2000 tonnellate di grano panificabile. Inoltre, swiss granum ha registrato un calo della quantità di farro, in quanto la superficie coltivata nel 2024 era inferiore di circa il 18% rispetto all'anno precedente.

AUMENTO DEL CONTINGENTE

Tenendo conto dei quantitativi di stoccaggio liberamente disponibili a luglio 2024, il volume di grano panificabile di quest'anno risulta in un saldo positivo di circa 6000 tonnellate. Tuttavia, i partner di mercato stimano che questo non sarà sufficiente a colmare il divario fino al nuovo raccolto del 2025.

Per garantire un approvvigionamento sufficiente di cereali panificabili, swiss granum ha presentato una richiesta all'Ufficio federale dell'agricoltura. Questa prevede un aumento di 60000 tonnellate del contingente tariffario per il 2025 e un adeguamento della distribuzione dei quantitativi di rilascio del contingente tariffario, limitatamente al prossimo anno. Grazie a queste misure, nella prima metà del 2025 dovrebbe essere disponibile un quantitativo totale di 110000 tonnellate di grano da pane, distribuito nelle date di rilascio di gennaio, febbraio, marzo e maggio. Il Consiglio federale ha già approvato un aumento del contingente tariffario per il 2024 di 20000 tonnellate, che garantirà l'approvvigionamento di grano da pane fino al prossimo raccolto, secondo l'organizzazione industriale.

RESPONSABILITÀ PERSONALE NON SOLO PER I CONSUMATORI

Nella discussione che ne è seguita, Andreas Keiser, professore della Scuola Superiore di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari di Berna HAFL, ha criticato i grandi distributori. I consumatori non dovrebbero essere ritenuti gli unici responsabili, ha affermato. Anche i rivenditori dovrebbero fare la loro parte. Ha espresso il desiderio, che si prenda in considerazione ciò che si vuole ottenere invece di affrontare la produzione da tutti i lati. Christian Hofer, direttore dell'Ufficio federale dell'agricoltura UFAG, si è espresso a favore di una maggiore autoresponsabilità, che in ultima analisi richiederebbe una minore regolamentazione e renderebbe tutto più semplice. ■

com/cv/sf

MAGGIORI INFORMAZIONI

- Andreas Dossenbach della Scuola professionale Richemont di Lucerna: dossenbach@richemont.swiss oppure 041 375 85 85.
- Sébastien Knecht, Ecole professionnelle Richemont, Yverdon-les-Bains, 024 552 00 88.



swiss granum

DICHIARAZIONE: NESSUN SOVRACCARICO

A partire dal febbraio 2025, il Paese di produzione del pane e dei prodotti di pasticceria fine dovrà essere dichiarato nella vendita sfusa. Tuttavia, si attendono ulteriori iniziative politiche su questo tema. In occasione della Conferenza sulla qualità, Silvan Hotz, presidente dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), ha messo in guardia da un'ondata di norme e dal «sovraccarico di proposte, fondamentalmente ben intenzionate, del Parlamento». Il fatto è che, in un contesto di mercato già molto difficile, le importazioni di pane e di prodotti di pasticceria fine stanno comportando un ulteriore e significativo onere alle imprese nazionali della panetteria-confetteria. La quota di mercato dei panifici commerciali è scesa negli ultimi 15 anni da oltre il 50% a circa il 28%. Le soluzioni devono rimanere facili da implementare per tutti i soggetti coinvolti. «I nostri membri non vogliono più burocrazia!». Silvan Hotz ha espresso il desiderio che i politici si consultino con le associazioni di categoria prima di intraprendere azioni politiche. cv/sf

ASSEMBLEA DEI DELEGATI SWISS GRANUM
Resoconto «Anniversario e sfide» dell'assemblea dei delegati dell'organizzazione del settore swiss granum a Berna: swissbaker.ch > News Panissimo > Ticino