



CONOSCERCI MEGLIO E COLLABORARE

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO

Gli apprendisti del terzo anno – settore panetteria-pasticceria – presso il laboratorio del CPT di Canobbio (da sin.):
Cheyenne Giugliemma (Schröder Sagl, Chiggiogna), Sofia Montanari (Fondazione La Fonte, Agno), Sofia Caccia
(Fondazione Parco San Rocco – Panetteria Allegra, Morbio Inferiore), Alan Yebra Garcia (Philipona SA, Tenero),
Marta Sansossio (Confiserie Al Porto, Tenero) e Ivan Ferraiuolo (Fresh Food & Beverage Group SA, S. Antonino).

Panissimo ha incontrato, presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio (CPT), gli apprendisti al terzo anno di formazione, settore panetteria-pasticceria. Passione, autogestione, consapevolezza e preziose collaborazioni, sono alcuni degli ingredienti di questa intervista.

COME VI SIETE AVVICINATI A QUESTA PROFESSIONE?

Sofia Caccia (SC): Io ho fatto prima un altro percorso. Ho studiato economia. Però ho sempre avuto la passione per la pasticceria. Una volta più grande, ho preso coraggio e ho deciso di rendere la mia passione, il mio lavoro.

Sofia Montanari (SM): Fin da piccola ho sentito parlare della pasticceria. Ho sempre guardato dei reality. Però ho voluto vederlo anche dall'altro aspetto. Anche per me è stata sempre una passione e mi sono buttata nel lavoro.

Marta Sansossio (MS): Mia mamma e mia nonna hanno sempre fatto i dolci in casa. Come SC ho fatto prima un altro percorso, anche se fin dalle elementari ho sempre detto che avrei voluto fare la pasticciera. Ho voluto prima finire il Liceo per essere un po' più grande e un po' più consapevole di quello che stavo facendo. Poi ho iniziato l'apprendistato e sono contenta di averlo scelto.

È STATO DIFFICILE TROVARE IL POSTO DI APPRENDISTATO?

SM: Io ho finito le medie nell'anno del Covid e qui a Trevano avevano fatto un anno un po' speciale per aiutarci a trovare un posto di lavoro. Nell'anno precedente, ho sempre cercato ma tutti mi hanno risposto «no, no, no». Poi la scuola mi ha dato la possibilità di fare questo anno. Principalmente si stava con i cuochi. Un giorno di pratica e gli altri giorni si faceva economia domestica e il giorno dei pasticceri del primo anno si veniva a lezione con loro. Grazie alla scuola ho poi trovato il mio posto di tirocinio.

SC: Credo di essere stata avvantaggiata in quanto più grande di età, perché dove lavoro si inizia molto presto. L'ho trovato facilmente ma sicuramente dovuto al fatto che sono maggiorenne, per fare gli orari che l'azienda decideva.

CHI DI VOI HA AVUTO LA POSSIBILITÀ DI FARE UNO STAGE?

Cheyenne Giugliemma (CG): In estate ho fatto uno stage in panetteria-pasticceria e ho chiesto di poter lavorare nello stesso posto. La risposta è stata negativa. Per fortuna ho trovato il posto di apprendistato vicino a dove abito in montagna a Chiggiogna.

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

Alan Yebra Garcia (AYG): In particolare mi piace fare tutto quello che riguarda i biscotti, la pasticceria secca.

Ivan Ferraiuolo (IF): A me piace l'autogestione. Quando posso lavorare in modo autonomo senza che nessuno mi venga a dire quello che devo fare. Per me l'importante è raggiungere il risultato come lo vuole il capo.

C'È QUALCOSA INVECE CHE NON VI PIACE FARE?

CG: Non mi piace preparare la pasta sfoglia e il Pan di spezie.

SM: Non ho cose che non mi piacciono, ma lavoro presso una fondazione con persone che hanno un po' di difficoltà, confronto agli altri. A volte è difficile far capire loro come lavorare, come collaborare. Si tratta di un ambiente speciale. Anche io ho le mie difficoltà e posso capire, quindi affrontiamo insieme il lavoro e troviamo delle soluzioni.

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

SC: Si ha la possibilità di fare prodotti che solitamente non si fanno in azienda. O come quest'anno che ci siamo focalizzati di più sul pane, vedere delle tecniche diverse, forme diverse che ci potranno aiutare per l'esame. Nelle aziende si fanno determinati prodotti e altri no, perché magari non richiesti. Durante i CI abbiamo la possibilità di conoscerci meglio e collaborare insieme. Si può anche sbagliare non essendo in produzione. Anche se non viene perfetto è un modo per capire l'errore e giudicarlo insieme in modo costruttivo.

MS: Sono d'accordo con SC. Si vedono prodotti che non si fanno mai in azienda e ci si può confrontare anche con gli altri sui metodi di lavoro. Un confronto utile anche per il futuro.

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

SC: Abbiamo avuto la possibilità di dare sfogo alle nostre idee. Durante i CI, grazie al docente Marco Pasotti, abbiamo potuto metterle in pratica.

AYG: È la prima volta che ho potuto realizzare una torta a strati. Al lavoro facciamo solo la Saint Honoré, torte alla frutta e la foresta nera. Le torte più comuni.



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

SM: Orgoglio nell'essere riusciti a fare una torta così particolare che non trovi in una pasticceria. Felici di aver raggiunto l'obbiettivo.

ESSENDO STATI TUTTI A SWISS BAKERY TROPHY, QUALI SONO STATE LE VOSTRE IMPRESSIONI GENERALI SULL'EVENTO?

MS: Sono rimasta colpita, mi aspettavo una cosa totalmente diversa. Va bene il concorso però mi aspettavo che ci fossero solo prodotti di panetteria-pasticceria invece ho trovato anche le bancarelle con prodotti tipici, formaggi, ecc. Siamo stati anche alla fiera Sigep a Rimini (I) due anni fa, che è un po' diversa da Swiss Bakery Trophy. Alla fine è stato comunque carino.

COSA PENSATE DELLE TORTE DELLE ALTRE CLASSI?

SC: Tutti hanno preparato un prodotto decorato e ci hanno messo un grande impegno in quello che hanno fatto. La nostra forse era quella un po' più particolare che spiccava tra le altre, per la forma. In classe, durante le nostre discussioni avremmo voluto fare una torta rotonda. La differenza è la forma che aveva un punto di forza in più, era più valorizzata.

SC: Io ho notato i colori... quella che ha vinto era molto bella ma chiara. La nostra era rossa e le altre spiccavano un po' meno. Avevano colori meno vivaci.

SOGNI NEL CASSETTO, AVETE GIÀ DEI PROGETTI?

CG: Quando avrò finito l'apprendistato vorrei rimanere ancora qualche anno in Ticino per mettere da parte dei soldi e poi vorrei trasferirmi in Svizzera interna.

SC: Vorrei fare ancora qualche anno di esperienza in altre pasticcerie per vedere realtà diverse. Il sogno a lungo termine è quello di volermi mettere in proprio, da sola o aiutata da altri, portando il mio.

AYG: Io vorrei cambiare rimanendo nell'alimentazione però dalla parte della cucina, nella ristorazione.

SM: Andare a studiare il tedesco e poi metterlo in pratica sul lavoro. ■

CONGRESSO

DUE PUNTI D'INCONTRO DEL SETTORE

Il 139° Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri si terrà martedì 17 giugno 2025 presso il Centro congressi Bernexpo AG di Berna. La sera precedente, i delegati e i membri della PCS potranno approfittare del terzo stimolante evento networking.

Il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri vi invita cordialmente al Congresso PCS che si terrà martedì 17 giugno 2025 presso il Centro congressi Bernexpo AG a Berna. La prima parte, l'Assemblea dei delegati, comprende le trattande ordinarie dell'ordine del giorno, tra cui l'elezione del Presidente della PCS e dei membri del Comitato centrale. Per la pausa caffè, i nostri ospiti incontreranno i partner commerciali. Le vincitrici dei WorldSkills saranno invitate sul palco durante la seconda parte dell'incontro, che includerà gli onori e la cerimonia di premiazione. Il coronamento sarà ancora una volta la cerimonia di premiazione della Corona del fornaio, che onorerà per la tredicesima volta un faro del nostro settore. Grazie al programma ottimizzato e alla pausa tra le due parti del congresso, ci sarà più tempo per conversazioni interessanti.

Punto d'incontro per i soci

La sera precedente, i partecipanti al terzo evento di networking per i delegati e i soci PCS possono lasciarsi ispirare gli uni dagli altri. Presso il ristorante Allmend o sulla sua terrazza (Bernexpo AG), i partecipanti potranno gustare una cena con molto tempo per dialogare. Approfittate di questi due punti d'incontro del settore!

Programma, trattande, iscrizione

Il programma e il link per l'iscrizione sono disponibili su swissbaker.ch/kongress > swissbaker.ch/congres. L'ordine del giorno e i documenti correlati saranno online 30 giorni prima del congresso. Tutti i soci della PCS, in particolare i soci onorari, sono cordialmente invitati a iscriversi online entro il 16 maggio. (È possibile iscriversi all'evento di networking anche senza partecipare al congresso.)

Informazioni e iscrizioni al congresso e al networking:
swissbaker.ch/kongress > swissbaker.ch/congres

FOTO DELLA SETTIMANA



Grazie al sostegno della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), gli apprendisti del terzo anno panettieri-pasticcieri e pasticciere-confettieri, hanno potuto sperimentare l'arte dell'aerografo. Con l'aiuto del docente Marco Pasotti (d), il corso è stato tenuto nell'aula laboratorio del CPT a Canobbio da Mario Romani (s) che si occupa di grafica, illustrazione e insegnamento della tecnica dell'aerografo in panetteria-confetteria. sf

Foto: pgc

Galleria fotografica: smppc.ch/galleria

ATTUALITÀ

MILLESTRADE – PORTE APERTE SA 29 MARZO 2025 – CPT CANOBBIO

Il Centro professionale tecnico di Trevano (CPT) a Canobbio e vari partner della formazione professionale, invitano a visitare la giornata delle porte aperte «Millestrade», sabato 29 marzo 2025 dalle ore 09.30 alle ore 13.00. La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) collabora all'evento e presenterà più da vicino le professioni del settore della panetteria-pasticceria-confetteria AFC e CFP. L'appuntamento è rivolto ai giovani e genitori, ma anche a tutte le persone interessate a intraprendere un percorso di formazione professionale di base e superiore. Si potranno incontrare personalmente apprendiste e apprendisti, per farsi raccontare la loro esperienza e interagire con le loro formatrici e i loro formatori. sf

Iscrizioni ed elenco completo delle professioni:
bit.ly/Millestrade

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

