



ALLEANZA CELESTE

TESTO E FOTO: NINA KOBELT/SF

Renate Fankhauser (Ristorante Süder) e Kurt Sahli (Ängelbeck)

Il Ristorante Süder di Berna serve pane di Ängelbeck. Perché il pane biologico è così apprezzato dai proprietari e dai loro ospiti.

Il pane del Ristorante Süder ha tutto quello che serve per rendervi felici ancor prima di iniziare a mangiare: è croccante all'esterno, scroscia amabilmente quando lo si affetta, è arioso all'interno e si può immaginare come si abbini perfettamente a tutti i piatti: la zuppa, l'insalata estiva, la salsa al vino rosso Madeira del menu. Il pane viene servito sul tavolo, prima di tutte le altre portate.

E naturalmente non si tratta di un pane qualsiasi, ma di uno originale bernese: un Ängelbrot (NdR: pane degli angeli). I proprietari Renate Fankhauser e Martin Moser lo servono da 15 anni. Da così tanto tempo gestiscono il ristorante – il nome lo dice già – nella zona sud di Berna. Anche l'Ängelbrot non è un nome casuale: deriva dal forno biologico e a legna della Ängelbeck (NdR: panetteria degli angeli). Per quanto fantastico sia il suo nome, la sua composizione è piuttosto terrena: è fatto di farina di grano, farina di malto d'orzo, crusca di segale e fiocchi d'avena. Gli ingredienti sono ovviamente tutti di origine biologica (l'Ängelbeck, Kurt Sahli, è stato uno dei primi panettieri biologici di Berna).

Sul menu Süder sta scritto semplicemente: forno a legna e pane biologico, Ängelbeck Berna.

La coppia ospitante non ricorda esattamente il motivo per cui acquista il pane da Ängelbeck («Credo che abbiamo cercato su Google i panifici», dice Renate Fankhauser). Anche a Thun, dove la coppia aveva un ristorante prima di rilevare il Süder, il pane biologico era nel loro menu, ricorda la padrona di casa. Ed è così che sono finiti all'Ängelbeck. Non se ne sono mai pentiti, né hanno cambiato il pane o il panettiere, ovviamente.

DA SEMPRE ÄNGELBROT

All'inizio, spiega Martin Moser, si usava mettere sulle tavole anche il pane di segale, anch'esso di Ängelbeck. Ma questo veniva mangiato meno spesso e quindi è scomparso dal Süder. Forse, perdonate il gioco di parole, perché l'Ängelbrot ha semplicemente un sapore più paradisiaco? L'impasto dell'Ängelbrot è più morbido e contiene meno lievito rispetto al pane normale. Quindi ci vuole tempo per prepararlo, non si prepara in una notte. Naturalmente, la pazienza paga: permette ai sapori di svilupparsi abbastanza a lungo e il pane è una vera delizia! Un obbligo per un ristorante, dice Renate Fankhauser: «Il pane è importante», dice la padrona di casa, «dopo tutto, può essere una sorta di biglietto da visita per un ristorante».

Fankhauser apprezza molto il fatto che l'Ängelbrot può essere congelato se ne avanza. Ogni giorno nel ristorante vengono serviti circa sei (in precedenza otto) panì. Si mantiene fresco anche il giorno dopo, «cosa che ovviamente non sarebbe possibile con il pane bianco».

Gli ospiti di Süder mangiano più pane a pranzo che la sera, e naturalmente dipende dal menu: se c'è scritto selvaggina con spaetzli, ad esempio, è necessario meno pane. Tutto sarebbe troppo pesante.

Anche altre aziende, come l'Hotel Bern, il ristorante Noumi (nell'Hotel Bellevue Palace) e l'Hotel Schweizerhof, acquistano Ängelbrot da Kurt Sahli, ma in forma modificata. «Senza fiocchi d'avena, per esempio, e occasionalmente una specialità di pane», afferma.



Ängelbeck effettua consegne anche in altri ristoranti. Tra questi, il ristorante Haberbüni di Berna Liebefeld. Oppure al Rosengarten, un ristorante molto frequentato dai turisti. Kurt Sahli dice che l'Ängelbrot viene servito con Tatar. Per lui, la cui panetteria si trova a Köniz, non lontano dal Süder, sono le relazioni con i clienti le più importanti: molti di loro li conosce «da sempre», racconta.

PARTICOLARMENTE BUONO!

Il rovescio della medaglia? C'è, e va inteso alla lettera: il pane cotto a legna, naturalmente, non è sempre uguale. A volte esce dal forno più scuro, poi di colore più chiaro, a volte è più croccante, davvero «croccante», dice Renate Fankhauser, a volte meno. Ritiene che quelli di colore più chiaro siano preferiti dagli ospiti, ma non in misura tale da fare la differenza.

È bello anche quando c'è varietà, anche se si tratta solo di sfumature nella luminosità della crosta. In ogni caso, la padrona di casa aspetta ogni giorno l'Ängelbrot (sì, lo mangia ogni giorno e le piace anche portarlo a casa). Non è la sola: a volte il Süder riceve valutazioni in tal senso: Il pane è speciale! Particolarmente buono! A volte qualcuno afferma che sia paradisiaco. ■

Serie: Pane nella gastronomia

Da febbraio 2025, l'obbligo di dichiarare l'origine del pane e dei prodotti di pasticceria fine si applica anche al settore della ristorazione. Mostriamo esempi stimolanti di come i ristoratori possono presentare il pane in modo creativo e mettere in evidenza i loro fornitori.

swissbaker.ch > Panissimo > Ticino

ATTUALITÀ

CERIMONIA D'INTRONIZZAZIONE
CAVALIERI DEL BUON PANE

La 18° cerimonia d'intronizzazione dei Cavalieri del Buon Pane, organizzata dalla Confraternita ticinese, si terrà sabato, 17 maggio 2025 alle ore 15.45 presso la Sala San Rocco a Lugano. Dopo la sfilata nelle vie del centro di Lugano, con la distribuzione del pane agli spettatori, gli artigiani meritevoli per l'impegno nel loro lavoro, verranno insigniti del titolo di Cavalieri del Buon Pane. Verranno inoltre distribuite le stelle ai già Cavalieri e onorati personaggi pubblici per il loro contributo a favore del pane. Panissimo ne parlerà sul n° 11 del 30 maggio.

sf

RAFFORZAMENTO DELLA FORMAZIONE
PROFESSIONALE SUPERIORE

Il Consiglio federale vuole rafforzare l'attrattiva della formazione professionale superiore nel suo complesso. È stato sostenuto un pacchetto di misure corrispondente durante il processo di consultazione, e il Consiglio federale ha ora approvato il messaggio al Parlamento. La PCS accoglie con favore questa decisione e si è attivamente impegnata per essa.

Pan/sf

Articolo completo su swissbaker.ch/panissimo > Ticino

EVENTI

ULTIMO APPELLO AI FUTURI BROT-CHEFS

Tutti gli apprendisti del settore della panetteria-confetteria di età inferiore ai 22 anni hanno tempo fino al 20 giugno per partecipare al concorso Brot-Chef. La novità per il decimo anniversario: possono gareggiare solo squadre di due persone. Quattro compiti attendono il duo: specialità / panini, impasti dolci, Sweets e pezzo artistico come pure Apéro-Snacks. La finale, con un'ulteriore prova Speed baking, si svolgerà il 25 ottobre presso la scuola professionale di Aarau.

com/sf

Maggiori informazioni e iscrizioni: brot-chef.ch



La Brot-Chefin 2024 Sina Plattner.

APPROFONDIMENTO

LA PASSIONE DA SOLA NON BASTA!

Care lettrici, cari lettori,



Molte volte sento dire queste parole, che ci mettiamo molta passione nel nostro mestiere, sacrificio, amore, ma purtroppo a fine mese ci ritroviamo comunque le fatture da pagare e dobbiamo anche confrontarci con i conti e dobbiamo farli quadrare.

Sono sicuro che tutti noi siamo bravi professionisti e conosciamo molto bene cosa vuol dire preparare prodotti di qualità. Purtroppo, tante volte, siamo proprio noi stessi a non darci un valore, e di conseguenza a non dare il giusto valore ai nostri pregiati prodotti artigianali; La nostra formazione professionale, la nostra esperienza, il nostro laboratorio, le attrezzature, lo sforzo di lavorare presto al mattino devono essere sempre tenute in considerazione. Si, proprio così, dobbiamo imparare a chiedere il giusto prezzo per tutto questo e quindi dobbiamo essere capaci di esporre il prezzo comprensivo di questi elementi.

L'amministratore delegato della SBC Treuhand, Markus Koster, ci ha illustrato, dal suo osservatorio privilegiato, che gran parte delle panetterie-confetterie che vanno in fallimento, hanno un problema di prezzi di vendita troppo bassi! E non di scarsità di lavoro, ma di errori di gestione!

Già che ho nominato Markus Koster, vi invito a riprendere il numero di panissimo del 20 dicembre 2024 (probabilmente vi sarà sfuggito sotto le festività) dove dava importanti informazioni per quanto riguarda le novità del 2025 sul calcolo dell'IVA. Le panetterie-confetterie che trasformano gran parte dei loro prodotti, possono beneficiare di importanti riduzioni di aliquota, e quindi di soldi sonanti a fine anno. Leggetelo e chiedete al vostro commercialista, in un attimo vi potrà dire quanti franchi risparmiate in un anno!

Daniel Ricigliano,
Rappresentante regionale Ticino



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