

ATTUALITÀ

VERIFICA DEL CONTENUTO DI COLORANTI E QUALITÀ MICROBIOLOGICA



PCS

Sostanze coloranti per decorare i prodotti di pasticceria, di confetteria e biscotteria sono permessi ma devono rispettare chiari requisiti: il dosaggio massimo, secondo l'Ordinanza sugli additivi (OAdd), ed essere correttamente dichiarate in etichetta. Nel 2024 il Laboratorio cantonale ha eseguito una verifica del contenuto di coloranti e qualità microbiologica dei prodotti di pasticceria e confetteria. Una scarsa attenzione nella pulizia degli utensili di preparazione, una manipolazione non corretta e una conservazione errata del prodotto e delle materie prime possono favorire una contaminazione batterica.

Campioni prelevati

Sono stati prelevati 38 campioni di prodotti in 26 aziende del territorio ticinese: pasticcini e biscotti, torte e dolci da forno, dolci al cucchiaino, ciambelle e decorazioni per dolci. 3 campioni su 18 (17%) sono risultati non conformi per il contenuto di coloranti o la loro dichiarazione in etichetta. Per quanto riguarda la qualità microbiologica, 3 campioni su 27 (11%) analizzati, sono stati contestati: la presenza eccessiva di germi aerobi mesofili e, in un caso, lo stesso prodotto è stato contestato anche per la presenza di Escherichia coli. Le non conformità rilevate sono state contestate alle aziende, richiedendo al contempo delle misure correttive atte a prevenire future non conformità. Il Laboratorio cantonale conclude, nel suo rapporto, che questa verifica ha dimostrato che vi è ancora margine di miglioramento soprattutto per quanto riguarda la gestione dei coloranti.

com/sf

Rapporto completo: bit.ly/rapporto-sostanze-coloranti

FLAUTO TUTTO IN CIOCCOLATO



Artworth

Elias Läderach, Chocolatier e responsabile creativo dell'azienda familiare glaronese Läderach in Ennenda, unisce la sua passione per il cioccolato e la musica in modo impressionante: in circa

sei ore ha realizzato un flauto da poter suonare in cioccolato fondente con un contenuto di cacao del 56%, interamente a mano. Nel processo sono stati utilizzati circa 230 grammi di cioccolato. Rifinito con pennini di cacao, il pezzo da esposizione non è solo acusticamente impressionante, ma anche visivamente attraente.

com/sf

MULINO MAROGGIA: SOLIDA E SOSTENIBILE COLLABORAZIONE



pbc

L'obiettivo comune è stato raggiunto: stretta di mano tra Alessandro Fontana (destra), proprietario del Mulino Maroggia SA, e Alain Raymond, CEO Groupe Minoteries SA.

Groupe Minoteries SA e il Mulino Maroggia SA hanno avviato una collaborazione strategica nei settori della logistica, produzione e distribuzione. A partire da giugno 2025, le consegne di entrambi i partner saranno coordinate attraverso un centro logistico congiunto a Maroggia. Groupe Minoteries SA sarà principalmente responsabile del trasporto di merci verso il Bellinzonese, la Leventina e il Gigioni italiano, mentre il Mulino Maroggia SA si occuperà della distribuzione nel Locarnese e nel Sottoceneri.

A vantaggio dei clienti

Entrambe le aziende collaboreranno anche nella produzione di specifiche tipologie di farine. Il proprietario del Mulino Maroggia SA, Alessandro Fontana, ha dichiarato a Panissimo: «Questa partnership, è volta a sfruttare sinergie in favore di un miglior servizio a vantaggio dei clienti e dell'ambiente. La stessa porterà anche ad un importante ampliamento dell'assortimento di entrambe le aziende e di conseguenza amplierà la scelta per i clienti. Sono altresì molto felice che alcune delle più famose specialità ticinesi verranno in futuro realizzate in Ticino e distribuite in tutta la Svizzera». Massimo Turuani, presidente della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, ha aggiunto: «Vedo di buon occhio questa nuova forma di collaborazione anche per il fatto che scendono in campo due aziende particolarmente serie e profilate.»

Sandra Fogato



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

QUI SI INCONTRA IL SETTORE

Il 139° Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS si terrà il 17 giugno e offrirà un ricco programma. Oltre agli affari statutari come le elezioni di conferma e i rapporti settoriali, il congresso offre un'ampia gamma di attività. Delegati, associazioni, partner e amici: è qui che il settore si incontra!



Tutte le foto: PCS

UN CALOROSO BENVENUTO

Il Congresso della PCS, con l'evento networking a Berna la sera precedente, è il momento culminante dell'anno dell'associazione: un evento di scambio, ispirazione e pensiero condiviso, oltre che di incontri preziosi. L'ordine del giorno prevede, tra l'altro, le elezioni di conferma e l'ammissione di un nuovo membro del CC, il presidente dell'Associazione regionale della Svizzera occidentale Gérard Fornerod. In questa giornata verrà anche svelato il segreto di chi sarà il vincitore della Corona del Fornaio 2025/26. Non vedo l'ora di partecipare all'evento, di avere discussioni entusiasmanti, nuovi impulsi e un forte senso di unione. A presto! ■

Silvan Hotz
presidente PCS

ELEZIONI DI CONFERMA

Nel 2025 si svolgeranno le regolari elezioni del Comitato centrale. Wilhelm Ohnmacht, rappresentante della Romandia, e Edgar Ehrbar, dipartimento Contratto collettivo di lavoro CCL, non si candidano per la rielezione. Il Comitato centrale propone Gérard Fornerod, presidente dell'associazione regionale della Svizzera francese, come successore di Wilhelm Ohnmacht. Il dipartimento CCL rimarrà per il momento vacante.



RAPPORTO ANNUALE 2024

Come si è svolto lo scorso anno associativo? Quali effetti ha avuto l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri? Scoprite tutto sui campi d'attività della PCS nel rapporto annuale 2024.

In tedesco: bit.ly/sbc-jahresbericht24
In francese: bit.ly/SBC-rapport-annuel-2024

Gérard Fornerod



- Panettiere-confettiere con esame prof. superiore
- Classe 1964
- Originario di Avenches (VD), vive a Bremblens (VD)
- Gestisce con la moglie Béatrice la Confiserie Tea-Room Fornerod con due sedi a Morges (VD)

Gérard Fornerod è da molti anni impegnato attivamente nelle associazioni della Romandia. È stato membro del Comitato direttivo per undici anni e presidente dell'associazione cantonale vodese per cinque anni, è stato membro del Comitato direttivo per la riorganizzazione dell'associazione regionale della Svizzera francese e lo presiede dal 2024.

Tutte le informazioni sul
139° congresso PCS:
swissbaker.ch/kongress



A UN PASSO DALLA CORONA



Quando i tre finalisti della Corona del fornaio saliranno sul palco del Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri, tutti i presenti resteranno con il fiato sospeso. Chi vincerà quest'anno l'ambito premio del settore? I candidati:

ACKERMANN ARTISAN BOULANGER SÀRL – GRANDOSON (VD)

SULLA STRADA DEL SUCCESSO

«Ciò che vale nel 2023 potrebbe non valere più nel 2025. Non è una cosa negativa, ci adatteremo.» Così diceva Christophe Ackermann dell'Ackermann Artisan Boulanger di Grandson (VD) a Panissimo nel febbraio 2023. Che il mondo sia cambiato o meno, è chiaro che il panettiere-confettiere dal sorriso malizioso conosce a fondo il suo mestiere: nel 2024 è stato nominato «Swiss Bakery Champion 25/27» e i Cavalieri del Buon Pane vodesi gli hanno assegnato il «Pain d'or». Insieme alla sua elezione nel CdA di Pistor AG nel 2024, la vittoria della Corona del fornaio sarebbe letteralmente il coronamento di un anno di successi.



pgc

Diversi prodotti Ackermann sono stati premiati con riconoscimenti del settore.



pgc

Una parte del team Jung & Knusperig, composto esclusivamente da apprendisti.

CAFE GSCHWEND AG – ST. GALLEN (SG)

JUNG & KNUSPERIG

Apprendisti liberi a Mörschwil (SG). Con il progetto «Jung & Knusperig» (giovani e croccanti) del Cafe Gschwend, con sede nella città di San Gallo, la panetteria-confetteria dimostra ancora una volta il suo impegno nella formazione professionale: ogni sabato, gli apprendisti occupano la posizione tra la città monastica e il Lago di Costanza. Dalla creazione di un business plan completo, alla gestione coerente dei social media, fino alla pianificazione di eventi e all'acquisto di mobili, tutto viene affidato ai 17 ragazzi di «Jung & Knusperig». La visione: dimostrare gli entusiasmanti cambiamenti nel settore della panetteria-confetteria. Il motto: studenti per studenti, insieme per nuovi approcci.

MEIER-BECK AG – STA. MARIA (GR)

IMPEGNO PER LA QUALITÀ

Nell'idilliaca Santa Maria (GR), immersa nella Val Müstair, dal 1973 opera una piccola perla nel settore della panetteria-confetteria svizzera. La Meier-beck AG è particolarmente nota agli appassionati della torta di noci grigionese. La coppia di amministratori Lucia Meier e Giancarlo Marco De Santis ne offrono sei varietà, da quelle vegane e senza glutine a quelle biologiche. Il credo dei due, che hanno rilevato la panetteria specializzata da Verena e Meinrad Meier nel 2012, è: «La qualità non è una coincidenza». Per essere all'altezza di questo motto, Meier-beck si impegna, ad esempio, con Slow Food, la cooperativa delle noci swissnuss e l'organizzazione regionale Alpinavera.



Claudia Vennocchi

Lucia Meier e Giancarlo Marco De Santis sono alla guida di Meier-beck dal 2012.

IDENTIFICARE I PERICOLI SECONDO IL PRINCIPIO-STOP

Dopo le pulizie di primavera ci aspetta un'altra sfida: le liste di controllo della soluzione settoriale MSSL devono essere aggiornate regolarmente, idealmente una volta all'anno. Il riconoscimento dei pericoli costituisce la base per azioni preventive come la definizione di misure di protezione.

Affinché possa essere svolto un lavoro di prevenzione, è necessario che i rischi siano prima di tutto noti. In particolare, i dipendenti con molti anni di esperienza tendono a sviluppare una sorta di cecità operativa. Per superare questo effetto e per poter dimostrare l'impegno profuso anche alle autorità di controllo, è consigliabile rivedere annualmente le liste di controllo della soluzione settoriale MSSL. A lungo termine, deve essere dimostrato all'ispezione del lavoro che i rischi aziendali sono noti e che lo stato del concetto di sicurezza viene costantemente migliorato.

«SE LA SOSTITUZIONE ELIMINA IL RISCHIO, NON È PIÙ NECESSARIO EFFETTUARE CONTROLLI RICORRENTI NÉ CORSI DI AGGIORNAMENTO PERIODICI.»

Se durante l'elaborazione delle liste di controllo vengono individuate delle deviazioni, queste devono essere corrette con misure di protezione secondo la logica STOP. Grazie alla loro maggiore efficienza, le soluzioni di sostituzione e tecniche hanno sempre la precedenza sulle misure organizzative e personali. Se la sostituzione elimina il rischio, non è più necessario effettuare controlli ricorrenti sull'efficacia della protezione né corsi di aggiornamento periodici.

Prendiamo l'esempio di un pericolo causato da valanghe dai tetti: se il tetto spiovente della filiale viene sostituito da un tetto piano, il rischio di caduta di masse di neve è scongiurato. Se modifiche al tetto sono escluse a causa di vincoli di tutela monumentale, commissione per l'immagine del luogo, ecc., si valutano misure tecniche. I dispositivi di trattenuta della neve sul tetto potrebbero già ridurre significativamente le masse di neve in caduta. Solo se persistono rischi residui non accettabili, questi vengono ridotti a un livello tollerabile tramite misure organizzative (formazione) o misure personali (casco).

Solitamente, le sostituzioni o le misure tecniche richiedono un investimento maggiore. Tuttavia, sono più sostenibili, poiché rimangono efficaci anche in caso di errore umano (consapevole) e comportano uno sforzo significativamente minore per la verifica periodica dell'efficacia. Pertanto, un'azienda non è costretta a organizzare una formazione annuale ricorrente per il tetto piatto o per i dispositivi di trattenuta della neve. ■

Benjamin Horand,
responsabile MSSL e gestione della qualità



Sostituzioni e soluzioni tecniche hanno la priorità sulle misure organizzative e personali. A lungo termine, queste ultime sono anche più favorevoli.