



# PIATTI UNICI GRAZIE AL PANE LOCALE

TESTO E FOTO: PIERRE JENNY/SF

La ristoratrice Ayfer Ummel (d.) condivide la stessa filosofia dei panettieri-confettieri Murièle e Patrice Mitailié: puntare sui prodotti regionali.

A La Chaux-de-Fonds (NE), il Ristorante Jindamour ha deciso di acquistare il pane dalla panetteria-pasticceria locale Du Pain Ô Chocolat by Mitailié. L'obiettivo è quello di promuovere percorsi di consegna brevi e rendere i piatti più creativi per i suoi ospiti.

Il pane è sempre stato parte integrante della sua vita quotidiana. «A casa avevamo sempre pane fresco. Ho preso questa abitudine dai miei genitori e sicuramente anche dai loro genitori. Oggi, il pane è una parte naturale della mia vita quotidiana grazie al mio lavoro», spiega Patrice Mitailié, proprietario della panetteria-pasticceria Du Pain Ô Chocolat a La Chaux-de-Fonds. «Il pane ha un significato speciale per me. A casa non c'è pasto senza pane. Sono convinta che la reputazione di un ristorante dipenda dalla qualità del pane che viene servito. Per questo prepariamo il nostro pane tradizionale secondo una ricetta curda. Ho anche piena fiducia nella panetteria di Patrice e Murièle», aggiunge Ayfer Ummel, l'amministratrice delegata del ristorante Jindamour, che gestisce dall'inizio di aprile 2025.

Situato nel centro della città di La Chaux-de-Fonds, Jindamour offre un menu dai sapori mediterranei e orientali e hamburger originali sia nel gusto che nella forma. «Diamo priorità ai prodotti freschi e locali. Prepariamo da soli le verdure kimchi, che conferiscono ai nostri hamburger un sapore unico. Per quanto riguarda il pane, era impensabile non acquistarlo da un panificio locale. Ne ho provati diversi e sono stata subito convinta dalla qualità dei prodotti di Patrice e Murièle Mitailié. Ci siamo resi conto di condividere la stessa filosofia: promuovere i prodotti della regione!», spiega Ayfer Ummel.

#### PANE SU MISURA

Pasticceria per la mattina, pani per Focaccia e senza glutine per il pranzo e la cena: la varietà delle forniture permette di soddisfare un'ampia gamma di clienti. Tuttavia, la collaborazione punta anche sull'unicità con un pane sviluppato appositamente per gli hamburger. «È un pane fatto di pasta sfoglia a forma di lumaca. Questo ci permette di offrire ai nostri clienti un prodotto speciale e di distinguerci dalla concorrenza. Il prodotto è di alta qualità e ci sentiamo obbligati a rendergli giustizia per creare un hamburger eccezionale. Ai miei occhi, questo è molto importante», spiega la ristoratrice. E Patrice Mitailié aggiunge: «È un pane molto speciale che viene prodotto in piccole quantità. Si potrebbe pensare che non sia un'attività molto redditizia, ma l'interesse è altrove. Permette ai nostri team di lavorare su un prodotto diverso e di rompere la routine. È molto gratificante dare ai nostri dipendenti l'opportunità di imparare cose nuove, di essere innovativi e di superare sé stessi.»

#### ORIGINE ETICHETTATA IN MODO CHIARO

Dal 1° febbraio 2025, i ristoratori svizzeri sono obbligati a indicare ai loro clienti il Paese di origine di pane e prodotti di pasticceria fine. Ayfer Ummel fa un ulteriore passo avanti per rendere visibili i suoi fornitori. Il nome del panificio Du Pain Ô Chocolat è riportato su un cartello all'interno del ristorante, in modo che gli ospiti possano riconoscere i produttori artigianali.

L'amministratrice delegata vorrebbe sottolineare ancora di più la collaborazione con i produttori locali. «Il nostro sito web è ancora in fase di realizzazione, ma è già previsto l'inserimento dei nomi dei nostri fornitori regionali. Questo elenco ha due obiettivi: In primo luogo, vogliamo



Articolo completo su:  
[swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

elenare i prodotti che offriamo ai nostri clienti, evidenziando così la competenza dei produttori. È una promessa di qualità. In secondo luogo, vogliamo dimostrare che privilegiamo i percorsi di consegna brevi, non solo per il pane, ma anche per la carne, il pesce, le verdure, ecc. Sono anni che lavoro in questo modo. I miei clienti lo apprezzano molto.» Per Patrice e Murièle Mitailié, l'obbligo per i ristoratori di indicare l'origine del pane non ha avuto un grande impatto sulle loro vendite, anche se riconoscono che è un vantaggio in termini di pubblicità del nome della loro attività.

#### OTTENERE VISIBILITÀ

Il pane, spesso considerato il «figliastro» della ristorazione, sta acquistando visibilità grazie all'obbligo di indicarne l'origine. Almeno questa è l'opinione di Ayfer Ummel: «Come cliente, è normale ricevere un cestino di pane quando ordino, e spesso è la prima cosa che mangio mentre aspetto il mio pasto. È un'introduzione al menu, ma anche un biglietto da visita del ristorante. Per questo è importante che sia fresco e di buona qualità e che la sua origine sia riconoscibile. È quello che mi aspetto come cliente. Come ristoratrice, devo quindi prestare la stessa attenzione all'importanza del pane così come a tutti gli altri alimenti che servo ai miei clienti». Questa particolare attenzione rafforza la partnership tra produttori e ristoratori. ■

#### PANE NELLA GASTRONOMIA NUOVA SERIE SU «PANISSIMO»

Da febbraio 2025, l'obbligo di dichiarare l'origine di pane e prodotti di pasticceria fine si applica anche al settore della ristorazione: un'occasione perfetta per affrontare l'argomento su «Panissimo». Alcuni ristoratori sono all'avanguardia: presentano il pane in modo elegante, ad esempio con olio d'oliva di alta qualità e sale marino, oppure lo integrano nei loro menu e nominano la panetteria-confetteria.



## VERSO IL FUTURO CON IL VENTO IN POPPA

**LA QUINTA TORNATA DELLA CAMPAGNA DI PROMOZIONE DELLE GIOVANI LEVE INDETTA DALL'ASSOCIAZIONE SVIZZERA MASTRI PANETTIERI-CONFETTIERI (PCS) È STATA LANCIATA IL 6 AGOSTO CON FORMATI ONLINE NUOVI E AVVINCENTI E ALTRI GIÀ BEN COLLAUDATI. QUESTA CAMPAGNA SI RIVOLGE PRINCIPALMENTE ALLE E AI GIOVANI DELLE GENERAZIONI Z E ALPHA CHE STANNO PER ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO.**

Anche quest'anno, la promozione delle giovani leve è in cima alle priorità della PCS. Dopo una quarta edizione coronata di successo, la campagna di promozione delle giovani leve viene riproposta dal 6 agosto al 3 settembre 2025. Obiettivo: offrire ai giovani la possibilità di dare anzitempo uno sguardo dietro le quinte delle professioni di panettiere-pasticciere-confettiere AFC / panettiera-pasticciera-confettiera AFC e di impiegato/a del commercio al dettaglio AFC in panetteria-pasticceria-confetteria. Ma non è tutto: è pure nostra intenzione mettere in risalto l'attrattiva di queste professioni e convincere le e i giovani a sceglierne una come prima tappa fondamentale della loro carriera professionale.

Ci focalizziamo sulle e sui giovani della generazione Z (nati/e tra il 1996 e il 2010) e della generazione Alpha (nati/e dal 2011 in poi). Nel corso dell'estate e dell'autunno 2025, questi gruppi target possono informarsi sulle opportunità d'accesso al mondo del lavoro in occasione delle fiere delle professioni svizzere e degli SwissSkills centralizzati che si svolgeranno a Berna.

### THAT'S MY JOB

La campagna di comunicazione di quest'anno poggia su un mix collaudato di temi, formati e prospettive. Vengono riproposti gli apprezzatissimi formati video lanciati in occasione dell'ultima tornata della campagna, questa volta però con un nuovo montaggio e una nuova colonna sonora per conferire loro un tocco di freschezza. Per il mix di canali ben selezionati – che comprende Facebook, Instagram e TikTok – vengono creati nuovi contenuti facilmente ri-

conoscibili. Va per esempio avanti la serie di successo «That's my Job», in cui si vedono giovani apprendisti/e durante la loro attività professionale quotidiana, direttamente alla loro postazione di lavoro, che raccontano in prima persona e da vicino tutte le mansioni che svolgono. Un formato che fa vivere l'esperienza, invece di spiegarla.

### ESPERIENZA INTERATTIVA

In collaborazione con la Scuola professionale Richemont di Lucerna, sono stati inoltre realizzati nuovi contenuti per i social media che mettono in scena questa professione artigianale, con un occhio di riguardo per l'estetica e l'attenzione ai dettagli. Chi preferisce un approccio più ludico può invece dilettarsi con il videogioco «SkillsCity». Si tratta di un'esperienza interattiva dedicata alla scelta professionale, pubblicizzata con video accattivanti che offrono uno sguardo sulla quotidianità lavorativa.

Ancor prima del lancio della quinta tornata della campagna di promozione delle giovani leve, le apprendiste e gli apprendisti hanno potuto nuovamente partecipare alla campagna «Progetta il tuo futuro» e condividere le loro impressioni e il loro entusiasmo per la propria professione. Per sapere come fare, basta consultare le nostre linee guida «That's my Job».

Ordinare gratuitamente  
materiale per il punto vendita



**POSTATE, METTETE UN LIKE E CONDIVIDETE I NOSTRI MESSAGGI SUI VOSTRI CANALI SOCIAL MEDIA!**



## ATTUALITÀ

### 1100 TALENTI PROFESSIONALI – 33 DEL SETTORE



SwissSkills - Manu Friedrich

**33 giovani talenti del settore della panetteria-confetteria parteciperanno ai campionati centralizzati SwissSkills che si terranno a Berna a metà settembre. I soci della PCS possono usufruire di biglietti gratuiti.**

Dal 17 al 21 settembre, la Bernexpo-Areal di Berna si trasformerà nel più grande palcoscenico della formazione professionale svizzera. Le organizzazioni professionali svizzere hanno selezionato oltre 1100 giovani talenti provenienti da tutte le regioni linguistiche e si sfideranno in più di 90 campionati professionali.

33 sono i giovani talenti provenienti dal settore della panetteria-confetteria svizzera: 12 per la panetteria-pasticceria, 12 per la pasticceria-confetteria e nove per il commercio al dettaglio panetteria-pasticceria-confetteria. I membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri hanno la possibilità di ordinare biglietti gratuiti per i campionati professionali centralizzati: possono essere acquistati presso il ticket shop di [swiss-skills2025.ch](http://swiss-skills2025.ch) utilizzando il codice promozionale SK25S59QG.

[com/sf](http://com/sf)

Elenco dei partecipanti: [bit.ly/Partecipanti-SwissSkills](http://bit.ly/Partecipanti-SwissSkills)

### CONCORSO PER PASTICCIERI-CONFETTIERI

All'inizio di novembre, a Ginevra, pasticciери-confettieri selezionati provenienti da tutta la Svizzera si sfideranno in un concorso che richiede etica e know-how: lo Swiss ethic pastry award. Il concorso si svolgerà pubblicamente nell'ambito della fiera Les Automnales al Palexpo. I membri del settore che desiderano partecipare alla sfida possono iscriversi entro il 15 settembre.

[com/sf](http://com/sf)

Maggiori informazioni: [automnales.ch/cooknshow/concours](http://automnales.ch/cooknshow/concours)

## APPROFONDIMENTO

### I MIEI RINGRAZIAMENTI E AUGURI



PCS

Care lettrici, cari lettori,

Dopo aver completato con successo un apprendistato, si apre la strada a un nuovo percorso formativo. Molti di voi accettano la sfida impegnativa di trasmettere ai nuovi apprendisti momenti significativi per la loro vita. Per questo impegno, desidero esprimere un grande ringraziamento.

Le attuali generazioni Z e Alpha si affacciano alla vita lavorativa con idee difficili da comprendere per molti di noi – eppure: i giovani di oggi non sono migliori o peggiori di quanto lo fossimo noi – sono diversi. A causa di influenze esterne, scolarizzazione precedente, costellazioni familiari e molto altro. Se ai nuovi apprendisti riusciremo a comunicare in modo significativo i nostri valori formativi e aziendali, avrete già guadagnato molto e non sarete delusi dalle loro prestazioni. Ciò significa che avete la possibilità di contribuire attivamente alla lotta contro la carenza di manodopera qualificata.

Auguro a tutti voi di ottenere grandi soddisfazioni nella formazione del vostro personale, e non solo degli apprendisti.

Peter Signer, membro CC,  
resp. Dip. form. prof. produzione

## NOVITÀ

### FACILE E VELOCE: PRENOTARE GLI ANNUNCI ONLINE

Le inserzioni commerciali per l'edizione cartacea della rivista specializzata Panissimo, per la newsletter e per il sito web [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch) possono ora essere comodamente prenotate online. La piattaforma è facile da usare e fa risparmiare tempo. L'utilizzo della piattaforma di prenotazione online di rubmedia AG, il partner di marketing dei canali di comunicazione PCS, consente un'elaborazione efficiente. Da diversi anni è possibile inserire annunci di lavoro online su [swissbaker-jobs.ch](http://swissbaker-jobs.ch); questa funzione continuerà naturalmente a essere disponibile. [pan/sf](http://pan/sf)

Per domande o supporto tecnico, contattare:  
Manuela Stolina, consulente pubblicitario di  
rubmedia AG, al numero 031 380 13 29  
oppure [manuela.stolina@rubmedia.ch](mailto:manuela.stolina@rubmedia.ch)

