



PERLE DI PANE



TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO

Le Perle di pane, i panini di piccolo formato, sono esposti accanto al collare dei Cavalieri del Buon Pane.

Andrea Priori, recentemente insignita del titolo di Cavaliere del Buon Pane, è la proprietaria del laboratorio di Panetteria-Pasticceria Pane Amico a Lugano. Le sue Perle di pane, realizzate con passione e lungimiranza, vengono fornite per la ristorazione e l'albergheria di alto livello.

Nel quartiere di Molino Nuovo, a Lugano, Andrea Priori ritira nel 2017 un laboratorio non attivo da molti mesi. Con grande forza di volontà e molti sacrifici riesce a svilupparlo costantemente fino a dar lavoro a quattro persone, chiamandolo Pane Amico. La voglia di creare qualcosa di nuovo e di unico le ha dato la forza di proseguire con successo, tanto da essere insignita del titolo di Cavaliere del Buon Pane dalla Confraternita ticinese, lo scorso 17 maggio a Lugano. Dopo 41 anni, è la seconda donna a ricevere questa onorificenza in Ticino. La prima ad essere insignita è stata Myriam Beldi di Berzona nel 1984.

CAMPIONE DI PRODOTTI

«Agli inizi è stata molto dura trovare clienti, ho presentato un campione di prodotti soprattutto verso la ristorazione e l'albergheria di alto livello.» Le Perle di pane, il suo vanto, hanno un formato all'incirca di 20 grammi e «arricchiscono la tavola sia visivamente che a livello di gusto, permettendole di avere una parte importante anche dal lato dell'eleganza. Gli ingredienti selezionati e la cura nella realizzazione, lo rendono un prodotto particolarmente considerato» afferma Andrea Priori.

L'autodidatta colpisce per la sua maestria artigianale. Spinta da una grande passione per l'aspetto pratico del suo lavoro, è riuscita a costruire una rete di clienti che apprezzano la qualità del suo pane.

«IL SOGNO DI OGNI SINGOLO PANETTIERE È DI TROVARE IL PROPRIO NOME SUL MENU DEGLI ALBERGHI E RISTORANTI...»

ANDREA PRIORI

Tra le sue mansioni, oltre ad occuparsi delle consegne, pone particolare attenzione nella scelta delle materie prime, per poter garantire ai clienti prodotti di qualità. Poi si occupa dell'aspetto amministrativo e all'occorrenza lavora anche di notte: «Il mio lavoro mi dà un senso di gratificazione. Ho un ottimo rapporto con i miei clienti. Se sono felici e soddisfatti lo sono anche io. Ogni consegna va fatta con particolare attenzione» asserisce la diretta interessata.

NON SOLO PANE

«Molto apprezzati sono anche i biscotti e le trecce con il burro svizzero, i pani in cassetta, i Grittibänz, i panini del 1° agosto, le Colombe, i Panettoni e su ordinazione vengono preparati pani decorati e varie torte. Non ho mai voluto un negozio al dettaglio. Non amo lo spreco alimentare. Per me, è

Panetteria-Pasticceria
Pane Amico, Lugano

Anno di fondazione

2017

—

Punti vendita

Nessuno, solo consegna

—

Collaboratori

4 di cui 3 in produzione

—

Instagram

@paneamico.andreapriori



Andrea Priori

fondamentale rispettare il prodotto e l'impegno che comporta» dichiara convinta la proprietaria. Alla domanda se ha un sogno nel cassetto, Andrea Priori risponde: «Il sogno di ogni singolo panettiere è di trovare il proprio nome sul menu degli alberghi e dei ristoranti per la fornitura di pane. Molte persone hanno la passione per i vini. Vorrei che fosse così anche per il pane.»

CURIOSITÀ

Parlando della sua attività, Andrea Priori condivide alcune curiosità. Le trecce al burro che vengono sfornate nel suo laboratorio, vengono realizzate attraverso una ricetta di fine ottocento. «L'ho ricevuta in regalo da un cliente che, contento dei prodotti che acquistava, voleva farmi dono della ricetta che apparteneva alla sua bisnonna del Canton Berna.»

Un'altra curiosità: «Visto che sono nata a Urdorf (ZH), il mio nome ha creato spesso confusione in Ticino, in quanto la gente si aspettava di vedere davanti a sé un uomo. Trovandosi però di fronte una donna, sono rimasti piacevolmente sorpresi e contenti allo stesso tempo» racconta divertita la proprietaria.

STIMATI CLIENTI

Attraverso uno scritto, Andrea Priori ha voluto informare i suoi clienti sul prestigioso titolo di Cavaliere del Buon Pane ricevuto e, nel contempo, ha voluto ringraziarli personalmente con queste parole: «Questa è per me anche l'occasione per poter ringraziare voi, cari e stimati clienti, che mi permettete ogni giorno di lavorare con tanta passione. Grazie ancora per la fiducia che mi accordate.» Molti di loro non si aspettavano tale segno di gratitudine: «Mi hanno riferito che gesti di questo tipo non sono più comuni al giorno d'oggi. Ma per me il cliente è sempre al centro dell'attenzione» conclude il nuovo Cavaliere del Buon Pane con una punta d'orgoglio. ■

ATTUALITÀ - EVENTI

RIDUZIONE DELLE COMMISSIONI SULLE CARTE VISA

La Commissione della concorrenza ha raggiunto un accordo con il gruppo finanziario Visa per una riduzione delle commissioni di transazione. Esse non potranno superare lo 0,15% nei punti vendita fisici e lo 0,25% per i pagamenti online nazionali, secondo quanto comunicato dalla Confederazione. L'Usam ha invitato i fornitori di servizi di pagamento a trasferire queste riduzioni dei costi ai commercianti. pan/sf

SELEZIONE CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA

I panettieri-pasticcieri-confettieri motivati possono iscriversi fino al 1° ottobre alle selezioni della Coupe du monde de la Pâtisserie. Il primo turno, con le discipline zucchero e cioccolato, si terrà in occasione di Igeho 2025, la fiera specializzata per hotellerie, gastronomia, take-away e care, a Basilea. I due vincitori rappresenteranno la Svizzera alla Coupe d'Europe de la Pâtisserie 2026 a Parigi (F) e avranno così la possibilità di qualificarsi per la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2027 a Lione (F). In qualità di power-partner, Pistor non solo sostiene la fiera di Basilea, ma partecipa anche come sponsor di prodotti ai mondiali di pasticceria. com/sf

Maggiori informazioni e iscrizioni: bit.ly/patisserie-wm-igeho25

RISPARMIARE ENERGIA E COSTI

Un programma di sostegno federale consente, grazie ai contributi finanziari, di utilizzare frigoriferi e congelatori efficienti. Tra i beneficiari vi è anche la Bäckerei Konditorei Confiserie Wüst di Wangen (SZ). L'articolo completo di Nadja Gross di Topten.ch si può leggere su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino sf

ASSOCIAZIONE

CALENDARIO DEL GUSTO: MOLTEPLICI VANTAGGI

Oltre ad essere uno strumento organizzativo, il Calendario del gusto 2026 della PCS con le sue deliziose immagini di prodotti da forno e dessert è un oggetto decorativo e, con la propria impronta aziendale, un attraente mezzo pubblicitario. Grazie alle 17 ricette offre un valore aggiunto ai vostri clienti. Con le tre pagine della campagna PCS «Progetta il tuo futuro» e «Pane svizzero», il Calendario del gusto è anche un ambasciatore pubblicitario per l'intero settore della panetteria-confetteria. Un calendario campione con il modulo d'ordine è stato appena inviato a tutte le aziende. PCS/sf

Si può ordinare online:
bit.ly/calendario-del-gusto
Tel. 031 388 14 00

SALUTE E SICUREZZA

TUTELA DEI MINORI - FORMAZIONE DI SUCCESSO



Scuola Professionale Richemont

Attualmente, molti minorenni iniziano la loro formazione nelle panetterie-confetterie. Per determinati lavori tipici del settore, nell'allegato 2 dell'Ordinanza sulla formazione sono definite misure di accompagnamento per garantire la protezione dei giovani.

Molti giovani hanno iniziato il loro apprendistato. Il passaggio dalla vita scolastica a quella lavorativa, con gli orari di inizio anticipati, ha rappresentato per molti una prima sfida. In azienda li hanno poi attesi nuovi processi e macchinari, che devono prima essere compresi. A questo si aggiunge il fatto che i giovani non hanno esperienza nel settore e che la loro capacità di percepire i rischi si sviluppa solo al termine della pubertà.

Disposizioni particolari per i minorenni

La legge sul lavoro e le relative ordinanze contengono disposizioni speciali per la protezione dei giovani lavoratori. I lavori particolarmente pericolosi – cioè attività che, per la loro natura o per le circostanze nelle quali vengono svolte – sono in linea di principio vietati ai giovani fino al compimento del diciottesimo anno di età. Tra queste rientrano molte attività tipiche del settore, come ad esempio l'uso di un'impastatrice o di un forno, ma anche l'impiego di sostanze chimiche pericolose per le pulizie: tutte competenze fondamentali per i giovani per completare con successo il loro apprendistato.

Formare, verificare e documentare

Per garantire che il successo formativo non venga compromesso, per ogni piano di formazione sono definite misure di accompagnamento per la tutela dei giovani. Lo svolgimento di attività particolarmente pericolose è sempre legato a misure di formazione e di controllo. Ai formatori professionali si raccomanda di consultare gli allegati relativi ai percorsi di formazione professionale offerti e di documentare le misure di accompagnamento.

Benjamin Horand, resp. MSSL
e gestione della qualità/sf

Le «Misure di accompagnamento» sono disponibili nei documenti nel piano di formazione: bit.ly/formazione-di-base