



GIUSTO RAPPORTO TRA ACQUA E ZUCCHERO

TESTO E FOTO: SCUOLA PROFESSIONALE RICHEMONT/SF

Il corso della Scuola professionale Richemont che si terrà in Ticino l'11 e 12 novembre presso il CPT di Canobbio, verrà presentato da Veronica Affortunato e Daniel Kühne.

Secondo Daniel Kühne e Veronica Affortunato, docenti specializzati in panetteria presso la Scuola professionale Richemont, è possibile produrre tutti i prodotti di pasticceria con lievito madre, a condizione che il rapporto tra contenuto d'acqua e concentrazione di zucchero sia corretto.

In Ticino, il lievito madre è ampiamente impiegato nella produzione del Panettone, e in questo campo la conoscenza e la diversità di ricette raggiungono livelli notevoli, su questo concordano Daniel Kühne e Veronica Affortunato. Pertanto, nel loro corso dell'11 e 12 novembre 2025 presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano (CPT) a Canobbio, non tratteranno il tema del Panettone, ma si concentreranno specificamente sui prodotti da forno con lievito madre. Grazie a questo ingrediente, da un lato si migliora la conservazione e dall'altro i prodotti da forno diventano più soffici. Poiché i batteri lattici trasformano parte dello zucchero in destrani, i prodotti risultano meno dolci, si conservano più a lungo e hanno un valore nutrizionale superiore.

PROPORZIONATI CORRETTAMENTE

Durante il corso verranno analizzati i singoli ingredienti, rispetto al classico pane con lievito madre. Verrà inoltre analizzato l'effetto che gli ingredienti hanno sul prodotto durante la preparazione dell'impasto, la lievitazione e la cottura, nonché ottimizzare il processo di produzione e i prodotti attraverso una selezione mirata degli ingredienti. Un punto centrale sarà la concentrazione di zucchero nell'impasto, poiché si tratta di un elemento fondamentale nella produzione di prodotti lievitati con lievito madre. Daniel Kühne e Veronica Affortunato desiderano dimostrare che TUTTI i prodotti di pasticceria possono essere realizzati con lievito madre, purché il contenuto di acqua e la concentrazione di zucchero siano proporzionati correttamente.

La teoria viene messa in pratica con una grande varietà di ricette. Vengono presentati sia prodotti di tendenza come i Cinnamon rolls, prodotti classici come lo Stollen natalizio, ma anche specialità straniere come la Coca



de San Juan dalla Spagna. Il corso è rivolto sia ai professionisti che ai dilettanti che desiderano approfondire e migliorare le loro conoscenze sul lievito naturale e applicarle nella produzione di ottimi prodotti di pasticceria.

MIGLIORARE LE PROPRIE CONOSCENZE

Il corso è rivolto a professionisti e appassionati che desiderano approfondire e migliorare le proprie conoscenze sul lievito madre e applicarle nella produzione di eccellenti prodotti di pasticceria. ■

Iscriviti subito online al corso che si terrà presso il CPT a Canobbio!



bit.ly/Corso-Richemont-Ticino



FLEISCHLI OFFLINE

«Ce la siamo cavata con un occhio nero», dice il proprietario Konrad Pfister. La panetteria e pasticceria Fleischli è stata vittima di un attacco informatico all'inizio dell'anno. Nonostante le perdite finanziarie, l'azienda ne è uscita rafforzata.



Nella primavera del 2025, la panetteria-pasticceria Fleischli è stata vittima di un attacco informatico. Il proprietario Konrad Pfister condivide le sue esperienze con il settore.

Konrad Pfister lo ha sperimentato in prima persona: «È un'illusione credere che una PMI non sia un bersaglio appetibile per gli attacchi informatici – è assurdo!» Un attacco hacker è quasi costato alla panetteria-pasticceria Fleischli di Niederglatt (ZH) quasi 130 000 franchi.

Tutto è iniziato con un computer portatile. Gli hacker hanno utilizzato questo dispositivo per accedere all'infrastruttura informatica della panetteria-pasticceria Fleischli di Niederglatt (ZH). L'attacco è in parte riuscito, nonostante l'azienda avesse già investito nella sicurezza della sua infrastruttura digitale. Il motivo: «Abbiamo dato a un portatile i diritti di amministratore locale per scaricare i programmi e inavvertitamente non li abbiamo più tolti», spiega il proprietario Konrad Pfister.

Gli hacker hanno sfruttato questa falla per accedere agli altri dispositivi del sito principale e criptare tutti i dati. «Ogni file conteneva un indirizzo Telegram e un indirizzo e-mail di contatto.» È attraverso questi dettagli di contatto che, secondo quanto riferito, hanno comunicato il prezzo per il ripristino di tutti i documenti.

CONSAPEVOLI DELLE PROPRIE DEBOLEZZE

Il fatto che la direzione abbia reagito rapidamente dimostra che la cybersicurezza era già all'ordine del giorno. Eppure, per sei giorni, lo stato di emergenza ha regnato dietro le quinte della panetteria-pasticceria con 15 filiali, senza che i clienti se ne accorgessero. «Sapevamo delle nostre carenze. Ma ho messo da parte un po' di soldi, dicendomi che non era una priorità», racconta l'ingegnere agroalimentare, che oggi ammette: «Ci è esploso in faccia».

Subito dopo l'attacco, la sede centrale è stata scollegata e contattata l'assicurazione. «In pochi minuti siamo stati messi in contatto con un team di specialisti», riferisce Konrad Pfister. «Sono dei veri professionisti; ci hanno assistito in modo eccellente durante l'intero processo».

MODALITÀ D'EMERGENZA ANALOGICA

L'interruzione dell'accesso a Internet ha richiesto una rapida riorganizzazione delle operazioni: «In pochi minuti abbiamo dovuto passare dal digitale all'analogico», racconta il proprietario. I piani di produzione e distribuzione, così come tutti i bollettini di consegna, sono stati immediatamente redatti manualmente. Fortunatamente, le 34 casse non sono state colpite, «altrimenti non sarebbe stato più possibile pagare». Anche il sistema cloud, in cui erano archiviati tutti i dati critici, è stato risparmiato. Il furto di dati relativi al personale, ai clienti e ai fornitori non avrebbe danneggiato solo l'azienda. Anche tutti i backup dei dati non sono stati interessati dall'attacco.

Konrad Pfister ha anche istituito immediatamente una squadra di emergenza composta da dieci persone che si riuniva ogni due o tre ore per scambiare le informazioni più importanti e gli ultimi sviluppi. In questo modo, tutti i membri del team erano sempre informati sulla situazione attuale. Durante il fine settimana, il flusso di notizie è stato inviato anche ai dipendenti a casa, ai loro indirizzi e-mail privati. «È estremamente importante che le persone sappiano cosa sta succedendo», sottolinea l'ingegnere agroalimentare.

UN INTERMEDIARIO DELLA FAMIGLIA

Suo figlio Dennis Pfister ha svolto un ruolo decisivo, come racconta con orgoglio suo padre. Parallelamente ai suoi studi di ingegneria elettrotecnica e informatica, guadagnava un po' di soldi occupandosi delle attrezzature informatiche presso Fleischli. Quando sono arrivati gli esperti dell'assicura-

zione, «molto rapidamente sono sorte molte domande a cui non avrei saputo rispondere», spiega il proprietario. Grazie alla sua conoscenza del funzionamento dell'azienda e delle tecnologie dell'informazione, Dennis Pfister si è rivelato un prezioso intermediario tra gli esperti e l'azienda. «Ci vuole qualcuno che sappia come funziona un panificio e che abbia anche una conoscenza approfondita dell'informatica». Nonostante l'enorme pressione, questa esperienza è stata anche molto emozionante e gratificante per lui.

«FORTUNATAMENTE ABBIAMO STIPULATO UN'ASSICURAZIONE CONTRO I RISCHI INFORMATICI. ALTRIMENTI, QUESTO INCIDENTE SAREBBE COSTATO MOLTO CARO ALL'AZIENDA.»

KONRAD PFISTER

UNA LEZIONE CHE COSTA 13 000 FRANCHI INVECE DI 130 000

«Fortunatamente quattro anni fa abbiamo stipulato un'assicurazione contro i rischi informatici», confida Konrad Pfister, sottolineando che «altrimenti questo incidente sarebbe costato molto caro all'azienda». Quest'ultima ha sostenuto il 10% dell'importo dei danni, stimato dall'assicurazione in 130 000 franchi. Ma avrebbe potuto costare meno: «La valutazione dell'infrastruttura informatica non era stata compilata correttamente», osserva il direttore, che raccomanda quindi di rivolgersi a uno specialista per compilare il modulo corrispondente al momento della stipula del contratto.

UN'AZIENDA PIÙ FORTE

Grazie al team di specialisti, a Dennis Pfister, che ha svolto il ruolo di mediatore, e al proprio fornitore di servizi informatici, la panetteria-pasticceria Fleischli è riuscita a superare le conseguenze dell'attacco informatico in soli sei giorni. E questo senza che all'esterno se ne accorgesse nessuno. Nonostante i nervi messi a dura prova, il proprietario trae anche insegnamenti positivi da questa crisi: «L'assicurazione ci ha fornito un rapporto specifico contenente misure importanti per i nostri dispositivi di sicurezza. Abbiamo già implementato la maggior parte di esse».

Anche altri settori di attività della panetteria-pasticceria Fleischli sono usciti rafforzati da questo evento. «La sensibilizzazione del personale è sicuramente aumentata», afferma Konrad Pfister. Password lunghe, autenticazione a due fattori ed e-mail informative sul phishing fanno ormai parte della routine quotidiana. I codici Twint vengono stampati e sono disponibili in tutte le filiali, in modo che i pagamenti digitali possano continuare ad essere effettuati nei negozi in caso di emergenza.

L'attacco informatico ha lasciato tracce anche all'interno della direzione, che è stata riorganizzata a seguito dell'incidente. Konrad Pfister ha rapidamente individuato le persone in grado di affrontare questa situazione eccezionale. Il proprietario ha requisiti chiari nei confronti dei suoi dirigenti: «In caso di crisi, voglio poter contare su di loro».

Poiché l'intera azienda è stata colpita, tutti i servizi hanno dovuto essere aggiornati. L'attacco informatico ha quindi avuto un effetto positivo, come sottolinea il professionista: «Ci ha resi più forti. Qualunque cosa accada, saremo pronti!» ■

Diego Schwerzmann /sf

I consigli di Konrad Pfister

- **Sottoscrivere una cyber assicurazione!**
- **Riempire il formulario della sottoscrizione di una cyber assicurazione con uno specialista.**
- **Assicurarsi che il team assicurativo specializzato abbia esperienza nella gestione degli attacchi informatici.**
- **Proteggere in modo particolare i dati sensibili, ad esempio in un cloud.**
- **Nominare una persona che funga da collegamento tra la task force e l'azienda, che abbia familiarità con le operazioni e l'infrastruttura informatica dell'azienda.**
- **Non rispondere mai ai tentativi di contatto dei criminali informatici e soprattutto non pagare, altrimenti gli hacker torneranno.**
- **Riferire immediatamente qualsiasi incidente alla polizia e alle autorità federali.**
- **Prevedere un piano d'emergenza analogico nel caso in cui tutti i computer smettessero di funzionare.**
- **Investire nella cyber sicurezza: non si tratta di spese, ma di investimenti per il futuro.**

ATTUALITÀ

APPRENDISTI AL CENTRO DELLO SCHERMO

Gli apprendisti al terzo anno di formazione, ramo pasticceri-confettieri, sono stati intervistati da Teleticino – ticinonews sera – al termine del loro ultimo Corso interaziendale, presso il CPT di Canobbio.



Dietro il tavolo colmo di cioccolatini, posano gli apprendisti con (da sin.): Marco Pasotti – docente professionale CPT, Massimo Turuani – presidente SMPPC, Luigi Fontana – Mulino Maroggia e Paolo Poletti – istruttore CI.

Il canale televisivo della Svizzera italiana Teleticino – ticinonews sera – ha dedicato ampio spazio agli apprendisti pasticceri-confettieri al terzo anno di formazione durante il loro ultimo Corso interaziendale (CI) presso il laboratorio del Centro professionale tecnico di Trevano (CPT) a Canobbio il 10 ottobre. Nei quasi sei minuti andati in onda, oltre a mostrare i prodotti realizzati durante il corso, sono stati intervistati: tre apprendisti, l'istruttore dei CI Paolo Poletti e il presidente della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino SMPPC Massimo Turuani. In aggiunta al servizio andato in onda, l'emittente locale ha pubblicato anche un articolo di approfondimento sul proprio sito.

Apprendisti motivati

Gli apprendisti pasticceri-confettieri hanno condiviso l'origine della loro passione, cosa li ha spinti a intraprendere questo percorso e la loro valutazione del corso in questione:

- **Noelle Mondada:** (3° d.) «La passione l'ho sempre avuta fin da piccola. Dopo le scuole medie ho avuto l'occasione di iniziare subito l'apprendistato in quello che mi piaceva davvero. Adesso che sono al terzo anno sono riuscita finalmente a vedere i prodotti in cioccolato... che di solito al lavoro non vedo molto. Quindi mi ha fatto molto piacere.»
- **Jo Massera:** (2° d.) «È una passione che mi è arrivata tutta d'un colpo dopo aver fatto uno stage... si è proprio una passione. Ora ho la possibilità in pasticceria di fare le mie prove. Se mi viene un'idea, dopo che ho finito di lavorare, resto lì ancora qualche ora e la metto in pratica.»
- **Anayla Ivankovic:** (2° s.) «La passione l'avevo già da qualche anno prima di iniziare l'apprendistato. Crescendo mi è sempre piaciuto il mondo del cake design e poi ho deciso di iniziare l'apprendistato.»

Durante l'intervista, Paolo Poletti ha affermato: «Ho avuto un bel gruppo con ragazzi molto motivati, educati e appassionati. Il lavoro artigianale è sempre ricercato. Loro sono il nostro futuro.»

Ai microfoni, Massimo Turuani ha sottolineato in merito agli apprendisti: «Vedo da diversi anni che chi ha insistito e ha messo in campo verve, capacità e virtuosismi, i passi da gigante li ha fatti.» Nell'intervista è stato inoltre approfondito l'argomento sulla salute del settore tra qualità e concorrenza.

Sandra Fogato

Servizio: bit.ly/ticinonews-sera

Articolo: bit.ly/ticinonews

Galleria fotografica: smppc.ch/galleria

AUMENTO DURATA INDENNITÀ PER LAVORO RIDOTTO

Il Consiglio federale ha aumentato a 24 mesi la durata massima del diritto all'indennità per lavoro ridotto. Con questo aumento, sostiene in modo specifico i settori e le aziende svizzere orientate all'esportazione. L'ordinanza modificata entra in vigore il 1° novembre 2025 e si applica fino al 31 luglio 2026.

com/sf

CAMPAGNA GIOVANI TALENTI – RESOCONTO

La quinta ondata della campagna per i giovani talenti «Shape your future» si è svolta dall'inizio di agosto all'inizio di settembre. L'attenzione si è concentrata su campagne video e immagini su Meta e YouTube, utilizzate per rivolgersi ai potenziali apprendisti, in particolare a quelli che inizieranno la loro formazione nell'agosto 2027. La campagna è stata volutamente lanciata in una fase precoce: prima delle fiere professionali e di SwissSkills, i giovani dovrebbero essere sensibilizzati sulle professioni del commercio al dettaglio, della pasticceria-confetteria e della panetteria. Resoconto completo sulle pagine 8 e 9.

PCS/sf

UNA FESTA D'ADDIO PER YVES GIRARD

Claudia Vernocchi

Dopo un'eccezionale carriera nel settore della panetteria-confetteria, Yves Girard, segretario generale dell'Associazione cantonale vodese dei panettieri-pasticcieri-confettieri (ABPCV) e direttore dell'Associazione vodese per la formazione nella panetteria-confetteria, andrà in pensione alla fine dell'anno. Per ringraziarlo del suo grande impegno e della sua passione, il comitato direttivo dell'ABPCV lo ha invitato a un aperitivo a sorpresa a Savigny (VD) il 10 ottobre. Presenti anche il presidente PCS Silvan Hotz e il vicepresidente Jean-François Leuenberger. Articolo completo sulle pagine 15 e 43.

cv/sf