

ATTUALITÀ

GELATI SFUSI - QUALITÀ MICROBIOLOGICA



Sandra Fogato

Nell'estate del 2025, il Laboratorio cantonale ha condotto una campagna analitica su gelati e sorbetti. Dei 31 campioni sfusi analizzati, 17 sono stati a base di latte e 14 i sorbetti per un totale di 24 gusti differenti. I campioni di 18 attività – tra gelaterie, bar e ristoranti con produzione propria – sono stati prelevati dal banco vendita o dai congelatori. In nessun campione è stata riscontrata la presenza di batteri patogeni quali *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*. Solo 3 campioni (10%) ha però mostrato il superamento del

valore di riferimento per le Enterobatteriacee (2 campioni) o i Germi Aerobi Mesofili (1 campione). Questi gruppi di microrganismi non comportano di norma un rischio diretto sulla salute del consumatore, ma evidenzia probabili lacune nei processi di produzione o conservazione. Un miglioramento generale, rispetto a campagne simili fatte in passato, può ritenersi globalmente soddisfacente anche se con ulteriori margini di miglioramento.

com/sf

Rapporto completo: [bit.ly/ rapporto-gelati-sfusi](https://bit.ly/rapporto-gelati-sfusi)

ARRANCA IL PIANO D'AZIONE FOODSAFE

Dal 2022, le perdite alimentari sono diminuite del 5% rispetto al 2017. Nonostante il segnale positivo, l'obiettivo intermedio di un piano d'azione corrispondente non è stato raggiunto. Il Consigliere federale Albert Rösti ne ha discusso in un incontro con i rappresentanti del settore.

Pan /sf

Comunicato stampa e studio:
bit.ly/azione-spreco-alimentare

PIANIFICAZIONE SALARIALE 2026

Salari minimi: le parti sociali del settore svizzero della panetteria-confetteria hanno concordato che i salari minimi in conformità alla regolamentazione salariale per la produzione e la vendita come pure la regolamentazione salariale per il resto del personale rimarranno invariati. I salari minimi rimangono pertanto superiori al tasso effettivo d'inflazione. Per contro, i salari minimi del personale addetto alla ristorazione saranno aumentati. La modifica dovrebbe entrare in vigore con la dichiarazione di obbligatorietà generale dal 1° gennaio 2026. Un aumento dei salari contrattuali superiori ai salari minimi non è obbligatorio ed è a discrezione delle aziende.

Harisa Reiz, Serv. giuridico,
dir. aggiunta PCS/sf

Regolamentazione salariale ristorazione 2026:
swissbaker.ch/documenti-italiani

I FINALISTI SVIZZERI DELLA CMP 2026

Ad inizio settimana, si è svolta presso il campus della Scuola Alberghiera EHL Hospitality Business School a Losanna (VD), la selezione svizzera della Coppa del Mondo del Panettone. Per la categoria Panettone tradizionale si è qualificato Stefano Gobbi della panetteria Le 1955 a St-Pierre-de-Clages (VS) e per quella del Panettone al cioccolato Andrea Giacomini della panetteria Luca Poncini e Co. a Maggia (TI). La finale si terrà a Milano (I) il 7 e 8 novembre 2026.

sf



pgc

GIOVANE E MOTIVATA, LA SVIZZERA È TORNATA

Su iniziativa di un gruppo di appassionati della Svizzera romanda, la panetteria-pasticceria svizzera è tornata a partecipare ai concorsi internazionali. Il trio elvetico – Emma Napoli, Nicolas Henry e Mélissandre Gilléron – ha preso parte alla Coppa d'Europa, vinta dalla Francia a metà ottobre. Per questo tipo di concorsi, Justine Froidevaux, Sylviane Jeanneret, Christophe Ackermann e Damien Dubois hanno creato appositamente una struttura e cercano collaboratori dinamici per contribuire al suo sviluppo. Gli interessati possono contattare: Justine Froidevaux (justine.froidevaux@boulangerie-vd.ch) e Damien Dubois (078 411 82 02).

jr/sf

Articolo completo online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

PRODUZIONE

CALCOLO GRITIBÄNZ

Quasi nessun altro prodotto da forno è così strettamente legato alla festa di San Nicolao come il Grittibänz. Che sia nella versione classica o in quella creativa, questo dolce lievitato rimane un elemento fisso dell'offerta di dicembre. La Scuola professionale Richemont ha elaborato per i membri PCS un calcolo dei prezzi aggiornato sulla base dei prezzi attuali delle materie prime. Va notato che i prezzi effettivi dei prodotti possono variare notevolmente a seconda dell'ubicazione, della quantità acquistata, della qualità e dei costi energetici e del personale.

PCS/sf



PCS

Ordina ora i manifesti adatti:
swissbaker.ch/promoshop

Su intranet per i membri PCS:
swissbaker.ch/aktuelles
swissbaker.ch/fr/actualites



UN PODIO AL FEMMINILE



TESTO: SANDRA FOGATO

FOTO: STEFANO SPINELLI E SANDRA FOGATO

Gli apprendisti che hanno terminato la loro formazione AFC nel ramo della panetteria-pasticceria, pasticceria-confetteria e del commercio al dettaglio, posano nella foto con: (1° fila a d.) Cecilia Beti – dir. del CPT a Canobbio, (2° fila a d.) Massimo Turuani – Presidente con accanto Marco Pasotti – docente professionale. Le prime classificate indossano la medaglia (da s. 1° fila): Debora Moroni – Pasticceria Marnin, Sofia Montanari – Fondazione La Fonte, Marta Sansossio – Al Porto e Jennifer Tschumi – Fausto Peri.

Sala gremita per la 108° assemblea generale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) tenutasi a Giubiasco. Tra le trattande l'elezione di un nuovo membro del Comitato cantonale e di un revisore.

Il 18 ottobre, presso inclusione andicap ticino a Giubiasco, si è tenuta la 108° assemblea della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC). La sala, che conteneva più di cento posti a sedere, era al completo. Presente la PCS con il presidente Silvan Hotz e la direttrice aggiunta avv. Harisa Reiz come pure panvica con la direttrice Patrizia Hochstrasser e il consulente per il Ticino Ivan Prest.

NUOVO MEMBRO – NUOVO REVISORE

Durante la prima parte, riservata ai soci, oltre ad approvare i conti e a presentare i preventivi, sono stati eletti all'unanimità: Moreno Bignasca quale nuovo membro di Comitato cantonale e Alessandro Fontana nella veste di revisore. Su richiesta della SMPPC, Harisa Reiz ha avuto il compito di preparare una presentazione che riguardava i punti più importanti della Convenzione per gli apprendisti e del CCL. Il tutto è stato presentato da Daniel Ricigliano, a capo dell'istruzione professionale. Ivan Prest ha invece presentato il servizio GSA che panvica offre agli associati.

SALUTI E RELAZIONE PRESIDENZIALE

Ad aprire la seconda parte, riservata ai soci e agli invitati, è stato il presidente SMPPC Massimo Turuani. L'avv. Mario Branda, sindaco, ha rivolto il suo saluto a nome del Comune di Bellinzona. Il suo omaggio è stato quello di ricordare i festeggiamenti del centenario della SMPPC a Bellinzona nel 2017, a cui ha preso parte, e dell'arte di fare un buon pane: «Richiede molto impegno, competenze e sacrifici» ha affermato. Ha augurato che questa arte possa essere tramandata alle nuove generazioni per beneficiare di prodotti di qualità.

«AMATELO TANTISSIMO E SARETE LE MIGLIORI GUARDIE DEL CORPO CHE FARANNO UN GRANDE SERVIZIO ANCHE A TUTTI NOI.»

MASSIMO TURUANI

Il saluto del presidente SBC Silvan Hotz è stato denso di contenuto e di partecipazione. «Un'associazione ben organizzata significa essere un'associazione forte al servizio dei membri», ha affermato riferendosi al processo strategico sulla nuova revisione della formazione professionale. «Il pane diventa sempre più un articolo di battaglia» ha affermato e menziona la lettera inviata a tutti i soci il giorno prima dell'assemblea in merito all'argomento d'attualità del pane a 99 centesimi: «Se siete chiamati a fornire informazioni, sottolineate l'unicità del nostro settore ... i 99 centesimi non sono nulla, il buon pane deve avere il giusto prezzo!»

La relazione del presidente Massimo Turuani viene orientata soprattutto verso i giovani presenti, che hanno terminato la loro formazione: «Il vostro ruolo è di grandissima importanza. Non sono solo i grandi virtuosi che usciranno dalle vostre mani, non è solo la vostra bravura professio-

L'assemblea ha eletto all'unanimità
Moreno Bignasca (d.) nel
Comitato cantonale e il revisore
Alessandro Fontana.



Galleria fotografica:
smppc.ch/galleria

nale che conta ma investite voi stessi in un contesto morale, etico e culturale per far passare il messaggio sulle cose buone e genuine.» Termina richiamando l'attenzione nell'essere testimoni di una causa così eccellente e soprattutto così onesta, in quanto il pane non ha mai fatto male a nessuno: «amatelo tantissimo e sarete le migliori guardie del corpo che faranno un grande servizio anche a noi tutti.»

PREMIAZIONE - PANE SPECIALE - RICONOSCIMENTO

Daniel Ricigliano ha premiato gli apprendisti e ha ringraziato i datori e i formatori per il loro grande impegno. Giuseppe Piffaretti, Gran Maestro della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, ha consegnato i diplomi del pane alle noci, il pane speciale esaminato quest'anno.

Luigi Fontana, del Mulino Maroggia, ha ricevuto un sentito segno di riconoscimento da parte della SMPPC. «In rari casi, come in questi ultimi trentatré anni, ho visto persone difendere il pane, la categoria professionale e tutto ciò che può essere fatto da parte sua a fin di bene» ha affermato Massimo Turuani. Ha poi ringraziato pubblicamente anche Alessandro Fontana per il suo incredibile impegno e amore per il mulino.

BREVE INTERVISTA

Dopo le foto di rito, durante l'aperitivo, alle ragazze che si sono classificate al primo posto è stato chiesto qual è il ricordo più bello della loro formazione:

■ **Jennifer Tschumi – AFC panetteria-pasticceria:** «Il tempo dedicato alla preparazione accurata e dettagliata del ricettario e degli esami.»

■ Ex aequo – AFC pasticceria-confetteria

Sofia Montanari: «La fine degli esami. Ho fatto anche un biennale (CFP). Mi sono liberata da tutto lo stress accumulato.»

Marta Sansossio: «Il ricordo più bello sono le due esposizioni realizzate per gli esami finali, in quanto ho fatto entrambe le formazioni, anche l'AFC panetteria-pasticceria. La sensazione che si prova è indescrivibile. Se poi si è anche soddisfatti di quanto si è realizzato è ancora più bello.»

■ **Debora Moroni – AFC commercio al dettaglio:** «A fine giornata, dopo il lavoro, la titolare mi dedicava il suo tempo per la formazione. È stato bellissimo, ringrazio di cuore Franca Antognini per tutti i suoi insegnamenti che mi ha trasmesso.»

PROSSIMA ASSEMBLEA

La serata si è conclusa con la cena presso il Ristorante Sole a pochi passi dalla sala. È già nota la data della prossima assemblea che si terrà il 17 ottobre 2026. ■

A pagina 58 i momenti salienti
dell'assemblea SMPPC.



CAMPAGNA «CORONA DEI RE MAGI» 2026

50%
DI SCONTO
SULLA
CORONA XXL

Oltre ad offrire innumerevoli momenti di piacere, il 6 gennaio 2026 le panetterie-confetterie artigianali faranno nuovamente la felicità di 120 fortunati clienti grazie al concorso nazionale «Corona dei Re Magi». Approfitti subito dell'esclusiva offerta riservata ai membri PCS e ordini il relativo materiale pubblicitario!

I SUOI VANTAGGI

- **Sconto del 50% sull'esclusiva corona XXL**
(solo fino ad esaurimento scorte!)
- Concorso con **120 premi** per un **valore complessivo di CHF 14 200**
- **Cartoline del concorso gratuite**
- Allettanti **buoni viaggio** messi in palio da
Globetrotter Travel Service (**1° premio del valore di CHF 5 000**) e
Switzerland Travel Centre (**2° premio del valore di CHF 2 500**)

LA CORONA XXL

Ogni membro decide autonomamente quale corona e materiale d'imballaggio utilizzare. Consigliamo gli esclusivi sacchetti per la torta dei Re Magi con il design della campagna e la corona XXL appositamente creata per questa occasione. Nel 2026, la corona XXL sarà in vendita ad un prezzo speciale ridotto (sconto del 50%, solo fino ad esaurimento scorte).

NUOVA VESTE GRAFICA 2027

Nel 2027, la campagna «Corona dei Re Magi» sarà oggetto di un restyling volto a mettere maggiormente in rialto la «golosa» torta dei Re Magi. Rimarrà invece invariata la raffinata combinazione di colori che ben si abbina a tutti gli stili e decori dei rispettivi punti vendita. Per il concorso 2026 sconsigliamo quindi di fare scorte di materiale pubblicitario. Il prossimo anno, i sacchetti per la torta, le cartoline del concorso, i manifesti e gli espositori saranno poi adattati alla nuova veste grafica.

Le corone e anche la corona XXL non subiranno invece cambiamenti e potranno continuare ad essere utilizzate a piacimento anche in futuro. Può quindi senz'altro approfittare dello sconto offerto e creare la sua scorta.

IL CONCORSO

La campagna «Corona dei Re Magi» è abbinata ad un concorso. All'acquisto di una torta dei Re Magi, le e i clienti riceveranno una cartolina del concorso da consegnare alla loro panetteria-confetteria debitamente compilata. È pure possibile partecipare al concorso online, scansionando un codice QR. Una volta ricevute le cartoline del concorso, la PCS estrarrà a sorte le vincitrici e i vincitori e informerà le aziende i/le cui clienti hanno vinto per consentire loro di consegnare i premi di persona. ■

MAGGIORI INFORMAZIONI

Tutte le informazioni, un video esplicativo e il link allo shop online di Pistor per ordinare il materiale sono disponibili all'indirizzo www.swissbaker.ch/koenig.

