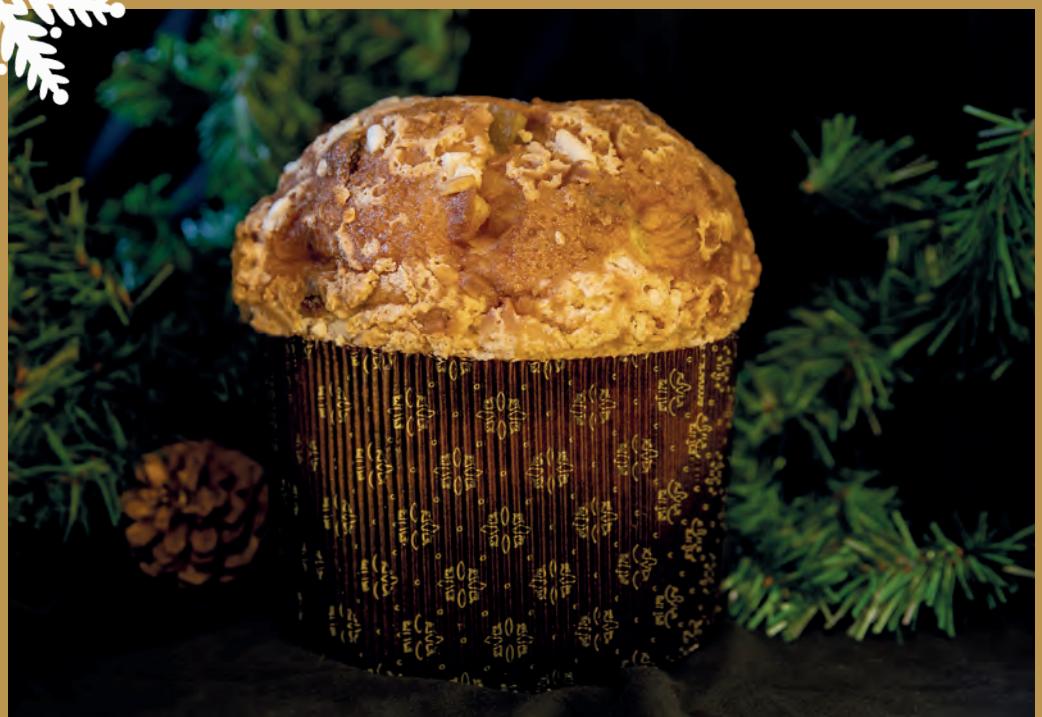


BUONE FESTE JOYEUSES FÊTES FROHE FESTTAGE





Au Blé des Saisons SA, Payerne (VD)

Aux 1000 Feuilles SA, Payerne (VD)

Bäckerei Krähenbühl, Kerzers (BE)

Bäckerei-Konditorei Niklaus, Kerzers (BE)

Bäckerei-Konditorei Sterchi AG, Bern

Confiserie Eichenberger AG, Bern

Confiserie Sprüngli AG, Zürich

I Pasticci di Nadia Pettignano, Balerna (TI)

Casa Nobile, Bätterkinden (BE)

Reinhard AG, Bolligen (BE)



Fotos: Franziska Ellenberger



GALLERIA
FOTOGRAFICA



BONTÀ - QUALITÀ E FANTASIA

Panettone d'autore, l'evento organizzato a dicembre presso l'Asilo Ciani a Lugano dal Marchio garanzia di qualità SMPPC, è stato caratterizzato da un'ampia partecipazione di pubblico. I Panettoni decorati in esposizione nel patio, hanno affascinato i visitatori che hanno avuto il compito di votare quello che li entusiasmava maggiormente. Ha ricevuto più voti quello della Panetteria Danesi di Melano – nella foto Luca Danesi con Giuseppe Piffaretti. Il concorso, con in palio due ricchi cestoni, è stato vinto da due ragazzi: Dario Camponovo e Jason Kass.

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO





CREARE CON
ENTUSIASMO

Jo Massera dedica molto del suo tempo libero a sperimentare nuove idee. Dedizione, creatività, precisione e attenzione ai dettagli sono le sue principali caratteristiche. Avviare un'attività in un luogo che ama rappresenta il traguardo a cui guarda con determinazione.

Mi chiamo Jo Massera e ho 20 anni. Sono cresciuto a Biasca, ma con l'inizio del mio apprendistato come Pasticciere-Confettiere AFC mi sono trasferito a Losone, dove vivo con la mia ragazza e lavoro per la Pasticceria Dolce Monaco. Nel tempo libero amo leggere e disegnare, ma amo ancora di più viaggiare e vedere nuovi luoghi nel mondo. Frequento il terzo e ultimo anno del mio percorso formativo presso il CPT di Trevano a Canobbio, iniziato nel 2023. Non vedo l'ora di mettermi alla prova negli esami finali.

Non ho sempre avuto questa passione, ma quando ho fatto i miei primi stage in varie pasticcerie del Ticino, ho capito subito che questa sarebbe stata la mia professione. Dopo le scuole medie ho frequentato il liceo per due anni, ma da subito ho notato che senza la spinta di qualcosa che davvero mi appassionasse, non sarei riuscito ad arrivare lontano. Ho quindi abbandonato gli studi liceali alla ricerca di quella spinta, e l'ho trovata nella pasticceria.

Sono sempre stato sin da piccolino amante dell'arte, ho sempre dipinto e disegnato, ho perfino scritto dei libri, ed ho ritrovato tutti questi elementi in questa stupenda professione: quando creo una torta, quando decoro della pasticceria o lavoro con il cioccolato è quasi come creare un dipinto: trovando elementi armoniosi tra di loro, con colori che si abbinano, oppure combinazioni di gusti nuovi che non ho mai assaggiato prima. Ci sono varie regole da rispettare e varie tecniche da sapere, ma una volta che le mie mani sanno come muoversi mi immergo completamente nel mio lavoro. La mia parte preferita è proprio quella di avere l'opportunità di usare la mia creatività, di provare le mie idee e di sperimentarle per conto mio anche dopo il lavoro.

BROT-CHEF 2025

Questa passione mi ha spinto a partecipare a Brot-Chef 2025, un concorso per gli apprendisti Panettieri-Pasticcieri-Confettieri della Svizzera, organizzato dall'Hotel Gastro Union, a cui sono molto grato. Quando al primo anno di apprendistato mi hanno mostrato i video dei prodotti creati dai partecipanti degli anni scorsi, ho subito saputo che anche io avrei voluto prendervi parte. L'idea di mettermi in gioco davanti a dei giudici e poter creare e inventare dei nuovi prodotti mi ha sempre entusiasmato. Quindi, dopo aver mandato il dossier con le mie ricette ed essere stato accettato in finale, ho iniziato a sperimentare da solo in laboratorio, accostando nuovi sapori, usando nuove forme e decorazioni, e anche se non sono riuscito a vincere, rifarei tutta l'esperienza da capo. Ho imparato molto partecipando e sento di aver fatto qualche passo avanti anche per il mio esame pratico finale.



Se potessi consigliare a tutti gli apprendisti della mia stessa professione, direi loro di buttarsi e di fare un tentativo perché è stata un'esperienza molto divertente e davvero istruttiva. Dagli errori commessi e dalle prove svolte ho imparato a gestire meglio il tempo, affinando diverse tecniche, la precisione, l'attenzione al dettaglio e molto altro ancora.

PIANI FUTURI

Nei prossimi anni mi piacerebbe viaggiare e lavorare in diverse pasticcerie, ristoranti e hotel in giro per il mondo, per continuare ad ampliare le mie conoscenze, scoprire nuovi prodotti e conoscere nuove culture. L'obiettivo è quello di raccogliere quante più nozioni possibili e trovare una città o un luogo che amo, dove un giorno poter avviare la mia azienda e avere la libertà di creare e sperimentare a mio piacimento. ■

Jo Massera
Pasticciere-Confettiere AFC, 3° anno
Pasticceria Dolce Monaco, Losone (TI)

ATTUALITÀ

UN PERIODO DI RIFLESSIONE

In questo numero, il direttore della PCS Urs Wellauer-Boschung espone alcuni punti di riflessione sull'anno 2025: «Il dibattito sui prezzi bassi del pane a 99 centesimi ha dimostrato ancora una volta su cosa si basa il nostro settore: qualità artigianale, radicamento locale e reti solide. Il 2025 è stato caratterizzato da nuovi obblighi di dichiarazione, decisioni politiche e iniziative per le nuove leve...» L'articolo si può leggere sulle pagine 8 e 42. PCS/sf

GSA: VANTAGGIO PER I MEMBRI PCS

Il programma di gestione della salute aziendale (GSA) di Panvica per i membri PCS con una cassa pensioni Panvica è semplice, gratuito ed efficace. Una GSA ben implementata riduce i giorni di malattia, rafforza la capacità lavorativa, aumenta la soddisfazione sul posto di lavoro e offre vantaggi finanziari. Panvica punta sulla diagnosi precoce e sul supporto mirato, dalla semplice segnalazione delle assenze all'accompagnamento professionale nel processo di reinserimento. PCS/sf

BREVE INTERVISTA A URS MEICHTRY

A fine anno, presso la Scuola professionale Richemont di Lucerna, si conclude un'epoca. Il responsabile della pasticceria e confetteria Urs Meichtry va in pensione. L'intervista sui momenti più significativi, sull'evoluzione del settore e su ciò che lascia alla prossima generazione, si può leggere online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino cv/sf

SIGEP 2026. La 47° edizione Sigep, il Salone Internazionale del Gelato, Pastry&Chocolate, Coffee, Bakery e Pizza, si terrà dal 16 al 20 gennaio a Rimini (I). com/sf

PRODUZIONE

CORONA DEI RE MAGI – CALCOLO

Il giorno dei Re Magi (Epifania) porta splendore nelle panetterie-confetterie e gioia nelle case. Ogni corona è un pezzo di tradizione che viene tramandato. La Scuola professionale Richemont ha creato un aiuto per il calcolo dei costi esclusivamente per i membri PCS. Il calcolo si basa sui prezzi attuali delle materie prime. I singoli prezzi possono variare a seconda dell'ubicazione, della quantità acquistata, della qualità e dei costi energetici e del personale. Lo strumento di calcolo è disponibile su intranet: swissbaker.ch/actualités. PCS/sf

ONLINE

TEMI PUBBLICATI

- Approfondimento del presidente PCS Silvan Hotz
- Apprendisti 2025: netta ripresa nel commercio al dettaglio – Elina Laich

IN MEMORIA DI

GIACOMO PINOTTI (1934 - 2025)



Giacomo Pinotti nasce a Dalmine, in provincia di Bergamo (I). Da giovanissimo si trasferisce a Oggebbio, sulla sponda piemontese del Lago Maggiore. Il destino lo porta poi, ancora molto giovane, ad attraversare il confine verso il Ticino, dove trova il mestiere che lo accompagnerà per tutta la vita: quello di panettiere. È tra farine bianche, impasti da rispettare e pane che lievita lentamente che Giacomo scopre una passione autentica che diventerà la sua identità. Nel 1965, grazie all'esperienza e all'entusiasmo di chi sa di aver trovato la propria strada, decide di fare il grande passo: insieme alla moglie Liliana, apre ad Ascona la Panetteria–Pasticceria Pinotti. Non crea solo un laboratorio, ma una vera e propria casa, un luogo dove ogni cliente è accolto con un sorriso e ogni prodotto racconta la cura di cui era capace. La qualità del suo lavoro e la passione che metteva in ogni impasto gli valsero anche il riconoscimento di Cavaliere del Buon Pane, un titolo che premiava non solo la sua abilità, ma la dedizione con cui viveva il suo mestiere. Nel 1983, dopo il suo apprendistato, anche il figlio Sandro entra nell'azienda di famiglia, portando nuova energia e un amore per il mestiere ereditato dal padre. Nel 1995 prenderà in mano la ditta, continuando il cammino iniziato da Giacomo e mantenendo vivo il legame tra generazioni, lavoro e famiglia.

Famiglia Pinotti

COMUNICAZIONE

CHIUSURA FESTIVITÀ: PCS – PANISSIMO – SMPPC

- Gli uffici della PCS, il servizio legale e la redazione di «Panissimo» rimarranno chiusi dal 24 dicembre al 2 gennaio.
- La gestione degli annunci sarà disponibile il 22 e 23 dicembre come pure il 29 e 30 dicembre. Durante questo periodo, i nuovi annunci di lavoro saranno pubblicati su swissbaker-jobs.ch.
- A partire dal 5 gennaio, saremo di nuovo a vostra disposizione.
- Nel 2026, la prima newsletter verrà inviata il 15 gennaio e «Panissimo» il 16.
- Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso dal 23 dicembre all'11 gennaio. Sarà a disposizione dei membri del Canton Ticino dal 12 gennaio.



Buone feste e tanti successi per il nuovo anno.

PCS/SMPPC