



pgc

OLTRE OGNI CONFINE

INTERVISTA: SANDRA FOGATO

Giuseppe Piffaretti con in mano la Coppa che viene consegnata al vincitore della «Sommer Edition» per il Panettone farcito con il gelato.

La quinta edizione della Coppa del Mondo del Panettone si terrà a Milano il 7 e 8 novembre 2026. L'intervista all'ideatore Giuseppe Piffaretti mette in risalto le novità, cosa lo rende orgoglioso e i cambiamenti che riguardano i finalisti svizzeri.

Il conto alla rovescia è iniziato per la quinta edizione della Coppa del Mondo del Panettone (CMP), in programma negli spazi del Melià a Milano il 7 e 8 novembre 2026. Un appuntamento che, anno dopo anno, ha saputo conquistare una dimensione sempre più internazionale, portando al centro dell'attenzione il re dei lievitati e i suoi protagonisti. All'ideatore della CMP, Giuseppe Piffaretti, sono state rivolte alcune domande sulle novità di questa edizione, sui cambiamenti che coinvolgono i finalisti svizzeri e su ciò che, dopo cinque edizioni, continua a renderlo orgoglioso.

QUAL È OGGI LA FORZA DELLA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE?

Giuseppe Piffaretti: Senza voler esagerare, possiamo dire che la Coppa del Mondo del Panettone è diventata, a livello internazionale, il concorso più ambito per quanto riguarda il Panettone. Riceviamo sempre più richieste di partecipazione da nuove nazioni, e questo potrebbe portarci, in futuro, a dover creare delle preselezioni per il Sud e il Nord America, l'Europa e l'Asia, perché alla finale di Milano possono partecipare soltanto 24 candidati, sia per il Panettone tradizionale che per quello al cioccolato.

CI SONO STATI DEI CAMBIAMENTI TRA I FINALISTI SVIZZERI. COME MAI E CHI SONO?

Il cambiamento più importante riguarda Stefano Gobbi, che, per motivi di salute, ha dovuto rinunciare. Di conseguenza, il secondo classificato delle selezioni svizzere, Paolo Loraschi della Confiserie Al Porto di Tenero, sarà il rappresentante nella categoria Panettone tradizionale. Andrea Giacomini della Panetteria Poncini 1904 SA di Maggia e Roberto Gatti della Panetteria Artebianca Sagl di Lugano rappresenteranno invece il nostro Paese nella categoria Panettone al cioccolato.

La novità di quest'anno è stata l'introduzione di tre wild card. I migliori piazzati nelle varie selezioni sono stati inseriti in un'estrazione e la fortuna ha premiato Simona Carcano della DM Pasticceria Sagl di Losone. Avremo quindi due rappresentanti svizzeri anche nella categoria del Panettone tradizionale.

QUALI SONO LE NOVITÀ PIÙ IMPORTANTI?

Le novità di quest'anno saranno soprattutto legate al programma. Si potrà assistere a diversi talk con la partecipazione di giornalisti, professori e pasticceri, che affronteranno il mondo del Panettone a 360 gradi. Si parlerà di salute, di nuove tendenze e di Panettone vegano. Ci saranno inoltre numerose demo proposte dai maestri pasticceri che faranno parte delle due giurie. Verrà riproposta anche la possibilità, per il pubblico, di assaggiare tutti i Panettoni dei partecipanti. Un'altra novità riguarderà il packaging: i finalisti presenteranno una scatola speciale creata da loro.

DICIOTTO PAESI, UN'UNICA SFIDA

Saranno diciotto i Paesi rappresentati nella finale mondiale della Coppa del Mondo del Panettone, a testimonianza della crescente diffusione del Panettone oltre i confini nazionali. Debutteranno quest'anno Taiwan, Ecuador, Messico, Singapore, Malesia, Thailandia, Germania e Paesi Bassi, mentre rinnovano la loro partecipazione, oltre all'Italia, Svizzera, Spagna, Portogallo e Francia. Dall'altra parte del mondo arriveranno inoltre i finalisti di Giappone, Brasile, Perù, Stati Uniti e Australia.

COSA AUGURA AI FINALISTI?

Auguro loro di sfruttare al massimo questo momento che stanno vivendo già prima di arrivare a Milano. Sicuramente, al termine del percorso, se si guarderanno indietro, si renderanno conto di quanti passi in avanti abbiano fatto. Ma la cosa più importante sarà riuscire ad allacciare nuove amicizie, che potranno durare nel tempo. È un'opportunità che non è concessa a molti.

UN VIAGGIO PARTITO DAL TICINO E ARRIVATO SULLE TAVOLE DI TUTTO IL MONDO: COME HA FATTO A CONQUISTARE TUTTI IL RE DEI LIEVITATI?

Si tratta del prodotto più difficile e complesso in assoluto da preparare. Ultimamente, molti chef conosciuti vogliono cimentarsi anche con il Panettone. È un prodotto vivo e rappresenta una delle sfide più grandi che un professionista è chiamato ad affrontare.

SE DOVESSE DESCRIVERE LA CMP CON UNA SOLA PAROLA, QUALE SCEGLIEREBBE E PERCHÉ?

Magia. Perché, se sei un vero panettonista, devi sempre mettere in conto che oggi la magia potrebbe non riuscire. Quindi non è soltanto una questione di tecnica o di sapere, ma anche di fede.

COSA LA RENDE PARTICOLARMENTE ORGOGLIOSO?

Sono diverse le cose che mi rendono orgoglioso. Innanzitutto, il fatto che tutto sia partito dal Ticino. Poi, il fatto che persone che non sapevano nulla di Panettone, seguendo il mio metodo, siano arrivate a ottenere grandi risultati. Quando grandi chef internazionali con i quali ho collaborato, dopo aver sperimentato a distanza di un anno ti scrivono: «Grazie per quello che mi hai insegnato, adesso ho capito cos'è il Panettone», questa è per me la soddisfazione più grande. Significa che il mio lavoro non è stato inutile. Non da meno è la sensazione che provo quando ritorno nei Paesi che ho visitato e trovo in qualche vetrina dei lievitati che ho insegnato a realizzare. Ti dà una sorta di solletico in pancia e significa che molti hanno capito che, come dico da molti anni: il Panettone non è una ricetta, ma uno stile di vita. ■



coppadelmondodelpanettone.com

PANE E LIEVITATI: ESPERIENZA SENSORIALE

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) ha organizzato un corso di analisi sensoriale «Pane e lievitati». Su richiesta dell'associazione cantonale ticinese, Paolo Loraschi, vicedirettore e responsabile di produzione della Confiserie Al Porto di Tenero, presente al corso, ne ha raccolto e sviluppato i contenuti in una relazione.

Ho partecipato al Corso di analisi sensoriale organizzato dalla SMPPC: «Pane e Lievitati», una giornata di formazione teorica e pratica che mi ha permesso di approfondire in modo molto più scientifico e consapevole il mondo della percezione sensoriale applicata ai prodotti da forno e ai lievitati. Il corso è stato condotto in modo molto efficace da Gian Paolo Braceschi e da Novella Bagna della Good Senses SRL di Brescia (I), che si sono alternati durante la giornata affrontando ciascuno gli argomenti di propria competenza. Ho particolarmente apprezzato questa organizzazione: ognuno, grazie alla propria specializzazione, è riuscito a trasmettere in maniera chiara e concreta i diversi aspetti e i processi che devono essere considerati durante un'analisi sensoriale.



sapori. La diversa conformazione delle sue zone e il modo in cui i liquidi e le sostanze vengono trattenuti possono però influenzare la persistenza di alcune sensazioni, come ad esempio l'amaro.

TEST SUI CAMPIONI

La parte pratica ha completato molto bene quella teorica. Attraverso i diversi test sui campioni di pane e panettone abbiamo potuto applicare concretamente le metodologie apprese, cercando di distinguere, descrivere e quantificare le diverse percezioni. Un altro aspetto che mi ha fatto riflettere è stato quello dell'effetto alone durante una degustazione. Quanto può influenzare il nostro giudizio un'informazione che riceviamo prima ancora di assaggiare il prodotto? Il nome, l'aspetto, il colore, la confezione, la reputazione del produttore o semplicemente ciò che ci aspettiamo di trovare possono condizionare la nostra percezione. Ed è proprio questo uno degli insegnamenti che porto con me dal corso: per analizzare veramente un prodotto bisogna cercare di mettere da parte, il più possibile, ciò che già sappiamo o pensiamo di sapere e lasciare parlare i nostri sensi.

SCOMPORRE E RICONOSCERE

Uno degli aspetti che mi ha maggiormente colpito è stato comprendere che l'analisi sensoriale non valuta semplicemente se un prodotto è «buono» o «cattivo», né stabilisce direttamente la sua qualità: cerca invece di misurare e descrivere ciò che viene effettivamente percepito dai nostri sensi, nella sua intensità e nelle sue caratteristiche. Questo porta a cambiare completamente il modo di affrontare una degustazione. Se sto analizzando un pane, devo essere capace, per quanto possibile, di estraniarmi dall'idea che sto semplicemente assaggiando «un pane». Il nostro laboratorio sensoriale deve cercare di scomporre e riconoscere le molteplici sensazioni generate da quel singolo boccone, cercando di comprenderne e descriverne le caratteristiche nel modo più oggettivo possibile.

COMPLESSI MECCANISMI

Durante il corso ho ripreso e approfondito il funzionamento dei nostri sensi, in particolare la vista e l'olfatto, scoprendo quanto siano complessi i meccanismi che intervengono nella percezione. Un argomento che mi ha particolarmente incuriosito è stato quello della sinestesia, cioè il fenomeno attraverso il quale stimolazioni o percezioni legate a un senso possono essere associate ad altri ambiti sensoriali. Interessante anche la parte dedicata alla lingua e alla percezione dei sapori. È caduto quello che considero un piccolo «mito»: la famosa rappresentazione della lingua suddivisa in zone precise per dolce, salato, acido e amaro. Gian Paolo Braceschi ha spiegato che tutta la lingua è predisposta a percepire i diversi

L'ANALISI SENSORIALE: NON CIÒ CHE PENSIAMO DI ASSAGGIARE, MA CIÒ CHE REALMENTE PERCEPIAMO.

NUOVI STRUMENTI

È stata quindi una giornata molto interessante, che mi ha permesso di acquisire nuovi strumenti e, soprattutto, di guardare la degustazione da una prospettiva diversa: non limitarsi ad assaggiare, ma imparare a osservare, percepire, distinguere, descrivere e comprendere ciò che accade in ogni singolo boccone. In definitiva, non si tratta più semplicemente di chiedersi «mi piace?», ma di imparare a capire «cosa sto percependo, con quale intensità e perché?». Questa, per me, è stata la vera ricchezza del corso. ■

Paolo Loraschi

OFOR: LA RIFORMA PROCEDE

Dopo il netto sì alla riforma della formazione nella produzione nel settore della panetteria-confetteria, espresso al Congresso PCS del 9 giugno, l'attuazione sta entrando concretamente nel vivo (vedi il calendario su Panissimo n° 16). All'inizio di settembre si è svolto un primo workshop di attuazione presso la Scuola professionale Richemont di Lucerna.

Markus Zimmerli, vicedirettore della Scuola professionale Richemont di Lucerna, e Peter Signer, membro del Comitato centrale e responsabile della formazione nella produzione, hanno riferito più volte, in questa sede, sui lavori in corso e sullo stato attuale. Questa volta è Eva Heinimann di b-werk bildung gmbh, accompagnatrice pedagogica, a fornire una panoramica del workshop di attuazione del 3 settembre.

PERCHÉ NON CHIEDIAMO DIRETTAMENTE AGLI APPRENDISTI?

Presso b-werk bildung gmbh ci confrontiamo regolarmente con la questione di come integrare maggiormente la prospettiva degli apprendisti nello sviluppo delle professioni. Perché proprio coloro per i quali sviluppiamo e rielaboriamo le formazioni vengono sorprendentemente coinvolti molto raramente in modo diretto.



«CHE COSA VORRESTE?»

È quindi ancora più positivo ciò che è accaduto recentemente durante un workshop di revisione delle professioni di panettiere–pasticciere–confettiere presso la Scuola professionale Richemont di Lucerna: il gruppo di lavoro si è occupato di come attuare efficacemente le formazioni appena revisionate nei singoli luoghi di formazione. Abbiamo quindi invitato spontaneamente al workshop una classe di corsi interaziendali (CI), composta da apprendisti del terzo anno, e abbiamo chiesto loro: «Di che cosa avete bisogno nella vostra azienda per poter imparare bene? Che cosa vorreste?»

Sono nate conversazioni aperte e sincere. Alcune affermazioni mi sono rimaste particolarmente impresse:

- sostegno alla pari
- ricevere ogni tanto anche un complimento
- un team motivato e comprensivo
- più tempo in azienda per fare i compiti
- non avere sensi di colpa, nel chiedere chiarimenti
- collegare meglio teoria e pratica
- poter assumere una responsabilità adeguata
- formulare con attenzione critiche e feedback

Grazie agli apprendisti e a tutte le persone coinvolte per questo prezioso scambio! ■

Eva Heinimann /sf

I PROSSIMI PASSI

Nel Richemont-Cloud, all'indirizzo richemont.link/riforma, sono indicati i prossimi passi. Non appena saranno disponibili nuovi documenti, verranno caricati lì. Attualmente è disponibile una presentazione intitolata «PA2026-16».



Vengono inoltre costituiti gruppi di lavoro, fissati gli appuntamenti e avviato il lavoro.

Per domande o suggerimenti sul progetto:

zimmerli@richemont.swiss oppure peter.signer@swissbaker.ch



Durante un corso interaziendale (CI), agli apprendisti è stata data la possibilità di esprimere i propri desideri riguardo alla formazione.

EDITORIALE

PROMUOVERE LE NUOVE LEVE



Care lettrici, cari lettori,

Attualmente le nostre due partecipanti, Gwenda Bösch e Regula Boschung, stanno lottando per la gloria e le medaglie e rappresentano con grande ambizione il nostro settore ai WorldSkills di Shanghai. Da lontano, teniamo loro i pugni! Ma la promozione delle nuove leve inizia molto prima di un campionato professionale.

I nostri nuovi apprendisti sono ormai da circa due mesi nelle nostre aziende. Tutti sappiamo cosa significa passare dalla scuola alla vita professionale: giornate di lavoro che iniziano presto, stare in piedi a lungo, nuove procedure, un nuovo team... sono solo alcuni dei cambiamenti con cui i giovani apprendisti devono confrontarsi. Proprio per questo vale la pena prestare particolare attenzione in questo momento: Come stanno i nostri apprendisti? Hanno trovato il loro posto all'interno del team? Sentono che siamo felici di trasmettere loro la nostra professione?

Anche se non tutti saliranno un giorno su un palco dei WorldSkills, tutti meritano la possibilità di scoprire i propri talenti e di essere orgogliosi della nostra professione. Gli investimenti che facciamo oggi nei nostri apprendisti daranno i loro frutti entro la fine della formazione. Non dobbiamo inoltre dimenticare la ricerca degli apprendisti per il prossimo anno. Anche in questo ambito siamo tutti chiamati a contribuire, offrendo ai giovani una prospettiva e garantendo il ricambio generazionale qualificato nel nostro settore.

Investiamo nei nostri apprendisti, perché sono il futuro del nostro settore!

Silvan Hotz, presidente PCS

COMUNICAZIONE PCS

PANISSIMO IN FUTURO

Nell'ambito della Strategia 2030, la PCS riorienta la propria comunicazione. Dal 2027, l'offerta sarà rivolta ai membri e progressivamente digitalizzata per un uso più efficiente delle risorse. Il tema verrà approfondito su Panissimo numero 19 in italiano mentre, in tedesco e francese, si può leggere alle pagine 14 e 52.

ATTUALITÀ

ASSEMBLEA SMPPC: QUANDO IL CLIMA CAMBIA IL GRANO



La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) terrà la sua 109ª assemblea generale sabato 17 ottobre 2026 presso Villa Sassa a Lugano. Nella prima parte riservata ai soci, Alessandro Fontana, direttore del Mulino Maroggia, presenterà una relazione sul tema «Come il cambiamento climatico trasforma il grano, le farine e la panificazione». Nella seconda parte si terranno la premiazione degli apprendisti che hanno superato gli esami di fine tirocinio e la consegna dei riconoscimenti a quanti hanno contribuito in modo significativo alla valorizzazione della professione e del settore. Si invitano i soci a partecipare numerosi all'assemblea, contribuendo con la loro presenza e il loro coinvolgimento attivo alla vita associativa. sf

Si ricorda ai soci che il termine d'iscrizione, presso il Segretariato SMPPC, è il 4 ottobre.

TRE DIMISSIONI NEL 2027

Jean-François Leuenberger (vicepresidente e rappresentante della Svizzera romanda), Dominik Frei (rappresentante regionale Argovia-Basilea) e Manfred Hasler (rappresentante regionale Berna-Soletta) hanno annunciato le loro dimissioni in occasione del Congresso 2027. Per quest'ultimo, l'Associazione regionale Berna-Soletta ha nominato Beat Meyer (Pfisterneck Bern) come candidato successore. Gli altri enti cantonali e regionali nomineranno per tempo i rispettivi successori. L'elezione sarà effettuata dai delegati durante il Congresso. Il vicepresidente o la vicepresidente sarà nominato/a dopo il Congresso 2027. PCS/sf

SBC TREUHAND AG: SÌ ALLA FUSIONE

Il progetto di fusione, denominato «one company», è stato avviato nel giugno 2024. Il gruppo Gastroconsult è composto dalle società giuridiche Gastroconsult AG, KMU Treuhand und Revisions AG, SBC Treuhand AG e Refiba Treuhand AG. Negli ultimi anni le società del gruppo si sono progressivamente avvicinate e oggi costituiscono un'unica realtà: tutti i collaboratori sono assunti da Gastroconsult AG; inoltre, l'immagine del marchio, le strategie e i valori sono stati uniformati. Ora si intende procedere anche alla fusione giuridica delle quattro società.

Il Comitato centrale è stato regolarmente informato sullo stato di avanzamento del progetto e aveva già dato il via libera all'avvio. Ha inoltre approvato la fusione definitiva. «Questa fusione non comporterà cambiamenti sostanziali per i clienti», ha assicurato Roland Räber, membro del Comitato centrale e presidente di SBC Treuhand AG. L'obiettivo è, in definitiva, semplificare le strutture complesse, rendere i processi decisionali più brevi e rapidi, aumentare l'efficienza, ridurre i costi per attività analoghe e «avere così maggiore successo». Con la decisione definitiva del Comitato centrale, la nuova organizzazione diventerà realtà nell'ottobre 2027. PCS/sf