

ELOGIO DEL PANE

Il pane, raccontato attraverso la penna di Dino Buzzati, è stato il protagonista della serata organizzata il 9 ottobre dalla Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), nella sala Vecchio granaio del Mulino Maroggia. A guidare il pubblico alla scoperta degli scritti dello scrittore è stato Lorenzo Viganò, giornalista e presidente della Fondazione Dino Buzzati.

Il pane, alimento antico e universale, accompagna da sempre la storia dell'uomo, eppure non sempre gli viene riconosciuto il valore che merita. «Quotidiano e presente sulle nostre tavole, rischia spesso di essere considerato un alimento semplice, quasi scontato, dimenticando il sapere, il lavoro e la dedizione che si celano dietro ogni pagnotta» è il pensiero di Massimo Turuani, presidente SMPPC. Eppure, il pane racchiude molto di più: è frutto della terra, della maestria artigianale e di gesti tramandati di generazione in generazione. È simbolo di condivisione, accoglienza e convivialità, capace di unire persone e culture diverse.

«E proprio per questo non potevamo lasciarci sfuggire un'eccezionale possibilità di vedere il pane trattato con particolare riguardo da un maestro della letteratura del Novecento come Dino Buzzati. Altrettanto di rilievo la splendida interpretazione di Lorenzo Viganò» ha evidenziato Massimo Turuani.

QUADERNI DI PROSA E DI INVENZIONE

Una sessantina di invitati ha riempito il Vecchio granaio del Mulino Maroggia. La serata si è aperta con il saluto di Massimo Turuani. Nella sala regnava un attento silenzio quando Lorenzo Viganò, giornalista e presidente della Fondazione Dino Buzzati, ha iniziato a leggere le prime pagine del quaderno «Elogio del pane» dello scrittore bellunese.

La lettura ha introdotto i presenti nell'universo letterario di Dino Buzzati, offrendo l'occasione di avvicinarsi al tema del pane attraverso lo sguardo e la sensibilità di uno scrittore capace di osservare la realtà e coglierne aspetti spesso trascurati. Le sue pagine hanno fatto da filo conduttore a un momento di ascolto e di riflessione, nel quale la letteratura ha incontrato il mondo dell'arte bianca.

PAROLE E SUGGERIMENTI

La voce di Lorenzo Viganò ha così accompagnato il pubblico alla scoperta di un'opera che invita a soffermarsi su un alimento familiare, ma ricco di significati. Un modo diverso di avvicinarsi al pane, lasciando spazio alle parole e alle suggestioni della scrittura, che ne svelano significati inaspettati. «Non credo di azzardare l'ipotesi che questa serata sarebbe piaciuta molto anche a Dino Buzzati», ha affermato Lorenzo Viganò, che ha poi continuato a illustrare le doti e le qualità dello scrittore nonché giornalista, pittore e autore teatrale, considerato una delle voci più originali della letteratura del Novecento. Dino Buzzati (1906 - 1972) ha lavorato a lungo al Corriere della Sera e divenne celebre per i suoi racconti e romanzi.



Sandra Fogato

Lorenzo Viganò e Massimo Turuani, presidente SMPPC

PANE E SAPORI

La serata si è conclusa con un ricco aperitivo a base di prodotti del territorio: specialità di panetteria, salumi e formaggi locali, accompagnati da un'ottima selezione di vini. Il pane, protagonista indiscusso dell'incontro, ha fatto da filo conduttore a una serata da custodire nel libro dei ricordi, capace di intrecciare cultura, convivialità e sapori del territorio.

Sandra Fogato
Segretariato SMPPC

LORENZO VIGANÒ

Nato nel 1961 ha lavorato per periodici, settimanali e quotidiani tra i quali il Corriere della Sera dove è rimasto per oltre vent'anni. Curatore ufficiale delle opere di Dino Buzzati per l'editore Mondadori, ha realizzato numerose antologie degli scritti dell'autore e la biografia. Mentre per l'editore Henry Beyle ha curato l'«Elogio del pane» dell'omonimo autore. Per il Corriere della Sera ha curato una collana di venticinque titoli con le maggiori opere dell'autore bellunese. Nel 2023 ha ricevuto il Premio Speciale «Montale fuori di casa».



TRIBUTO ALL'ECCELLENZA

TESTO: SANDRA FOGATO
FOTO: STEFANO SPINELLI

Un riconoscimento per l'eccellenza dimostrata nel proprio settore professionale è stato conferito dall'associazione cantonale a: Claudia Vernocchi (s.), Franca Huerta – con il presidente Massimo Turuani – Eliseo Tonti e Paolo Loraschi con Giuseppe Piffaretti.

Più di cento persone erano presenti all'assemblea generale della SMPPC che quest'anno si è tenuta nel Sottoceneri. Tra i momenti salienti della seconda parte, la consegna dei riconoscimenti a chi si è distinto nel settore.

Il 17 ottobre, a Lugano, si è tenuta la 109° assemblea generale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC). Presente la PCS con la Vicedirettrice Claudia Vernocchi, la direttrice aggiunta avv. Harisa Reiz e la segretaria Franca Huerta, come pure panvica con la nuova responsabile della cassa pensione Eveline Trabelsi, l'assistente di direzione Viviane Livio e il consulente per il Ticino Ivan Prest.

IMPORTANTI SFIDE

Durante la prima parte, riservata ai soci, il cassiere Moreno Bignasca ha presentato i conti e il preventivo approvati dall'assemblea. Nella relazione di Giuseppe Piffaretti sono stati toccati i temi sul buon risultato dell'esame del pane cantonale, sulla 20° edizione di Panettone d'autore e sull'imminente Coppa del mondo del panettone, in programma il 7 e 8 novembre a Milano, che vede protagonisti quattro finalisti ticinesi che rappresenteranno la Svizzera – vedi Panissimo pagina 57 del 25 settembre. Due finalisti erano presenti in sala: Paolo Loraschi della Confiserie Al Porto a Tenero e Roberto Gatti della Panetteria Artebianca a Lugano.

Alessandro Fontana, direttore del Mulino Maroggia, ha illustrato le sfide del cambiamento climatico che attendono la filiera cerealicola e il mondo della panificazione. Il suo contributo è pubblicato in questo numero a pagina 50. Varie informazioni e novità sono state trasmesse dalla PCS, tra cui la Strategia 2030 e la comunicazione, lo stato delle trattative in corso relative al contratto collettivo di lavoro e i punti salienti della situazione politica. La panvica ha presentato le opportunità offerte nell'ambito della cassa pensione mentre il verbale dell'assemblea è stato redatto da Laura Tabacchi.

«SCUOLE, DATORI DI LAVORO E ASSOCIAZIONI PROFESSIONALI COLLABORANO ATTRAVERSO IL DIALOGO, LA FIDUCIA E IL SOSTEGNO RECIPROCO.»

CECILIA BETI

RELAZIONE PRESIDENZIALE

Ad aprire la seconda parte, riservata ai soci e agli invitati, è stato il presidente SMPPC Massimo Turuani. La sua relazione è stata rivolta ai giovani professionisti: «Mi preme molto raccomandare a questi ragazzi che devono avere un messaggio di grande amore e di grande passione per ciò che fanno e da far passare soprattutto ai loro coetanei. Il sapere è una gran bella cosa ma il saper fare lo è ancora di più. Il saper fare è proprio ciò che nessuno potrà mai portare via.»

Daniel Ricigliano (c.) con i suoi due ex apprendisti pasticciere-confettieri AFC: Nicolò Calanchini (s.), il miglior apprendista agli esami premiato con la medaglia della SMPPC, e Matthias Previtali.



PREMIAZIONE EX APPRENDISTI - PANE SPECIALE

Ad aprire la premiazione degli apprendisti che hanno terminato la loro formazione è stata la direttrice Cecilia Beti del Centro professionale tecnico di Trevano (CPT) che, attraverso il suo saluto, ha condiviso alcune riflessioni: «L'apprendistato è un percorso di crescita personale e professionale che permette ai giovani di imparare un mestiere e costruire il proprio futuro. Scuole, datori di lavoro e associazioni professionali collaborano attraverso il dialogo, la fiducia e il sostegno reciproco. L'obiettivo, quindi, non è soltanto formare professionisti per il mondo del lavoro. È accompagnare persone nella costruzione del proprio futuro e, attraverso di loro, contribuire a costruire la società di domani.»

Daniel Ricigliano, a capo dell'Istruzione professionale, ha premiato i giovani professionisti insieme a Massimo Turuani e ai docenti professionali Marco Pasotti e Marco Zandonella. Tra gli apprendisti spicca il nome di Nicolò Calanchini – pasticciere-confettiere AFC – che ha svolto il suo apprendistato presso la Pasticceria Ricigliano di Lugano, conseguendo la miglior nota 5.8 agli esami finali.

Il Gran Maestro Giuseppe Piffaretti ha invece consegnato i diplomi relativi al pane Vallemaggia, il pane speciale esaminato quest'anno.

PREMIARE IL MERITO

La SMPPC ha conferito uno speciale riconoscimento a quattro personalità che, grazie alla loro dedizione, professionalità e al costante impegno a favore del settore, si sono distinte contribuendo attivamente alla sua valorizzazione e al raggiungimento di elevati standard di eccellenza. A ricevere il riconoscimento sono stati: Paolo Loraschi – maître créateur, responsabile della produzione e vicedirettore della Confiserie Al Porto a Tenero, Claudia Vernocchi, Franca Huerta ed Eliseo Tonti – maestro pasticciere e cioccolatiere. A catturare questi momenti significativi è stato il fotografo Stefano Spinelli di Ponte Tresa.

PROSSIMA ASSEMBLEA

La prossima assemblea si terrà, come di consueto, nel mese di ottobre. La data verrà resa nota a tempo debito. ■

Galleria fotografica:
smppc.ch/galleria



SE CAMBIA IL CLIMA, CAMBIA ANCHE IL PANE?

Il cambiamento climatico sta trasformando l'agricoltura svizzera, influenzando la qualità del frumento e le caratteristiche della farina. Alessandro Fontana, direttore del Mulino Maroggia a Maroggia (TI), analizza le sfide che attendono la filiera cerealicola e il mondo della panificazione, tra adattamento varietale e nuove esigenze tecnologiche.

Il cambiamento climatico non è più soltanto una previsione sul futuro. È già una realtà con cui l'agricoltura e la filiera alimentare devono confrontarsi. In Svizzera ne abbiamo avuto una dimostrazione particolarmente evidente negli ultimi anni e, soprattutto, nell'estate 2026.

TRA SICCATÀ E PIOGGE INTENSE

La Svizzera è un territorio particolare perché le condizioni climatiche cambiano molto da una regione all'altra. Il Ticino e il versante sudalpino, per esempio, sono maggiormente esposti alle temperature elevate e alla siccità estiva. A nord delle Alpi, sull'Altopiano e nelle regioni alpine il quadro è diverso: anche qui il caldo e la siccità possono diventare importanti, ma persistono inoltre problemi legati a precipitazioni intense, eccesso d'acqua e condizioni difficili durante alcune fasi della coltivazione e della raccolta, come per esempio nell'estate 2022 e 2025.



PROTEINE E QUALITÀ DELLA FARINA

Qui emerge un aspetto particolarmente interessante: una riduzione della resa non significa necessariamente una riduzione della percentuale di proteine: ma più proteine non significa automaticamente una farina migliore. Per la panificazione conta non solo la quantità complessiva, ma anche la composizione delle proteine del glutine. Gliadine e glutenine svolgono infatti funzioni differenti: le prime contribuiscono soprattutto all'estensibilità, le seconde alla forza e all'elasticità dell'impasto. Gli effetti del caldo possono quindi influenzare il comportamento tecnologico della farina anche quando il contenuto proteico complessivo risulta elevato.

SE CAMBIA IL GRANO, CAMBIA LA FARINA. E QUANDO CAMBIA LA FARINA, CAMBIA ANCHE IL MODO DI FARE IL PANE.

Questa variabilità è particolarmente importante per il frumento autunnale, una delle principali colture cerealicole utilizzate per la produzione di farine panificabili. Secondo Agroscope, già nelle condizioni climatiche attuali la produttività del frumento svizzero è condizionata da fattori differenti a seconda della regione, tra cui umidità stagnante, gelo, calore e soleggiatura. Con l'aumento delle temperature, lo stress termico diventerà progressivamente più importante.

Il cambiamento climatico, tuttavia, non significa semplicemente «meno grano». La risposta delle colture è complessa e dipende dalla varietà, dal terreno, dalla disponibilità d'acqua e soprattutto dal momento in cui si verifica lo stress. Caldo e siccità durante la fioritura e il riempimento della cariosside possono ridurre il peso dei chicchi e la resa, accelerando contemporaneamente la maturazione.

LE SFIDE PER IL PANETTIERE

Per il panettiere la questione potrebbe quindi diventare soprattutto quella della variabilità della materia prima. Un'annata calda e siccitosa può produrre un frumento con caratteristiche diverse rispetto a un'annata più fresca e umida. Possono cambiare l'assorbimento dell'acqua, lo sviluppo e la stabilità del glutine, l'elasticità e l'estensibilità dell'impasto, i tempi di fermentazione e, in ultima analisi, il volume e la struttura del pane.

Agroscope sta studiando proprio l'idoneità climatica delle diverse regioni svizzere e la selezione di varietà capaci di rispondere meglio alle nuove condizioni. La selezione varietale, però, è un processo lungo: per sviluppare una nuova varietà servono generalmente 10-15 anni. Questo rappresenta un problema, in quanto le condizioni quadro cambiano ben più rapidamente.

UNA NUOVA SFIDA PER LA PANIFICAZIONE

Il cambiamento climatico, dunque, non significa necessariamente che domani avremo un pane peggiore. Significa piuttosto che il rapporto tra clima, grano, farina e processo di panificazione sta diventando più variabile e richiede maggiore conoscenza e capacità di adattamento. Se cambia il clima, cambia il grano. Se cambia il grano, cambia la farina. E quando cambia la farina, cambia anche il modo di fare il pane.

Alessandro Fontana,
direttore Mulino Maroggia

UN DESIGN PIÙ FRESCO PER UNA PRESENZA PIÙ FORTE SUL MERCATO

Il 2027 segna l'inizio di una nuova stagione per la campagna «Corona dei Re Magi», interamente riconcepita e con un design ora più fresco e trendy. Partecipate anche voi e lasciatevi coinvolgere!

Un fatto è innegabile: quanto maggiore sarà il numero di panetterie-confetterie che aderiranno attivamente alla campagna «Corona dei Re Magi», tanto più elevate saranno le possibilità di rafforzare la nostra presenza su un mercato altamente competitivo. Così, i clienti tenderanno a scegliere i prodotti offerti dai nostri membri.

ED ECCO LE PRINCIPALI NOVITÀ!

- Il design è ora più fresco e trendy.
- La moderna illustrazione della corona attira ancora di più l'attenzione.
- **Il sacchetto per la «Corona dei Re Magi» è ora dotato di una pratica finestra**, come richiesto da molti.
- Il dolce tradizionale è così maggiormente valorizzato e fa davvero venire l'acquolina in bocca.
- Le scaglie di mandorla e la «Corona dei Re Magi» raffigurata al centro mettono bene in luce la nostra maestria artigianale.
- La corona speciale è stata eliminata, così da offrire maggiore flessibilità alle aziende.

ORDINATE ORA TUTTO L'OCCORRENTE!

Vi consigliamo di utilizzare gli esclusivi sacchetti per la «Corona dei Re Magi» nel nuovo design della campagna. Ordinate subito da Pistor le cartoline del concorso gratuite e il resto del materiale! Contribuiamo insieme al successo del nostro ramo d'attività grazie a questa campagna nazionale per la promozione della nostra immagine!

Sulle corone XXL c'è di nuovo uno sconto del 50% (solo fino a esaurimento delle scorte).

UN ALLETTANTE CONCORSO

I membri della PCS e i loro clienti possono nuovamente approfittarne in esclusiva, partecipando al concorso nazionale «Corona dei Re Magi» che mette in palio 120 premi per un valore complessivo di CHF 14'200. All'acquisto di una Corona dei Re Magi, ogni cliente riceverà una cartolina di partecipazione al concorso che, una volta compilata, dovrà consegnare alla propria panetteria-confetteria. Inoltre, è possibile partecipare al concorso anche online tramite codice QR. Una volta scaduto il termine di partecipazione, la PCS estrarrà a sorte le vincitrici e i vincitori e informerà le aziende i cui clienti hanno vinto uno dei premi in palio per consegnarglielo di persona. ■



MAGGIORI INFORMAZIONI

Tutte le informazioni e il link allo shop online di Pistor per ordinare il materiale sono disponibili all'indirizzo **bit.ly/CoronaReMagi2027**.

IN MEMORIA DI

LUIGI FONTANA (1952 - 2026)



Stefano Spinelli

Lo scorso 3 ottobre è venuto a mancare Luigi Fontana. La sua è stata una scomparsa che ha suscitato parecchia tristezza presso tutti i nostri associati e le molte persone che ruotano attorno alla nostra categoria professionale e non solo.

Luigi ha saputo distinguersi soprattutto per una forma di grande rispetto per il prossimo e per una grande stima per tutti coloro quotidianamente impegnati nel fare. Era sempre presente in tutte le nostre manifestazioni e parecchie volte siamo stati ospitati all'interno del Mulino Maroggia, suo fiore all'occhiello, diretto per molti anni con perizia e passione. Non per nulla questa sua passione per la nostra categoria professionale gli valse il titolo di Cavaliere d'Onore all'interno della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, oltre che un riconoscimento alla carriera durante l'Assemblea dello scorso anno a Bellinzona.

L'eleganza e la signorilità tipica degli uomini d'altri tempi con cui frequentava il nostro ambiente professionale, ne facevano una persona particolarmente ben voluta. Nel nostro mestiere quando riuscivi ad ottenere un ottimo risultato particolarmente con il pane si era soliti dire «questo pane è stato trattato bene grazie ad una farina gentile». Esattamente come la sua gentilezza di cui noi tutti abbiamo beneficiato.

Ai famigliari la nostra più sentita vicinanza.

Massimo Turuani
Presidente SMPPC

ATTUALITÀ

LA RIVISTA SPECIALIZZATA PASSA AL DIGITALE

Dopo 81 anni, per la rivista specializzata Richemont si apre un nuovo capitolo. L'ultima edizione cartacea uscirà intorno al 12 dicembre. Dopo questa data le conoscenze specialistiche saranno raccolte in formato digitale, disponibili in qualsiasi momento su richemontplus.com, arricchite da numerosi contenuti e funzioni.

Richemont/sf

EDITORIALE

L'ASSOCIAZIONE COSTA TROPPO?



PCS

Care lettrici, cari lettori,

E' una domanda che sorge spontanea soprattutto quando dobbiamo pagare. Ma diciamocela tutta, a chi piace pagare qualsiasi fattura? Sicuramente l'associazione costa troppo agli occhi di chi non conosce tutti i servizi che offre la PCS, o non conosce il funzionamento di tutta la struttura.

Io sono nel comitato centrale «solo» come rappresentante del Ticino, così da avere un filo conduttore diretto tra Berna e il Ticino. Molti miei colleghi in Comitato centrale, oltre ad avere la posizione di membro di comitato, hanno dei ruoli in più. Sicuramente bello e interessante, ma bisogna sempre tener presente che siamo tutti di milizia e ognuno di noi ha anche un'azienda da gestire.

E' vero che il numero delle panetterie-confetterie è in diminuzione? Noi ci accorgiamo che i soci sono diminuiti, in quanto le aziende non hanno trovato un successore o hanno chiuso o per raggiunti limiti di età, ma le panetterie-confetterie che aprono? Si associano? Qui entrano in azione le associazioni cantonali. Quante aziende vengono controllate dall'Ufficio cantonale d'igiene e quante di queste sono associate? Se notiamo una grossa differenza, bisogna investire del tempo per spiegare alle aziende non associate i benefici che porta l'associazione.

Daniel Ricigliano, Rapp. regionale Ticino

Editoriale completo: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

POLITICA

SÌ A UN CONTRATTO COLLETTIVO DI LAVORO FORTE

All'inizio di ottobre, i sindacati hanno depositato il referendum contro la revisione della LOCCL (Legge federale concernente il conferimento del carattere obbligatorio generale al contratto collettivo di lavoro). La legge chiarisce che i contratti collettivi di lavoro negoziati congiuntamente prevalgono sui salari minimi locali. Con questa legge, il Parlamento ha sancito un principio semplice: ciò che lavoratrici, lavoratori e datori di lavoro concordano congiuntamente in un contratto collettivo di lavoro dichiarato di obbligatorietà generale deve essere applicato e non può essere scavalcato dai salari minimi cantonali o comunali. Il fatto è che la revisione della LOCCL non riduce nemmeno un salario. Al contrario, tutela i contratti collettivi di lavoro. Ciò che lavoratrici, lavoratori e datori di lavoro negoziano insieme deve avere valore vincolante. Maggiori informazioni: bit.ly/si-ccl

PCS/sf