

Concorso a squadre per panettieri-pasticcieri-confettieri e cuochi

## 1° Swiss Finger-Food Trophy

Il concorso avrà come vetrina di grande richiamo, il prossimo Comptoir Suisse – Losanna, dal 21 al 25 settembre 2011.

Il concorso rappresenta una formidabile pista di lancio per quei professionisti che contribuiranno a costituire l'élite della gastronomia svizzera nei decenni a venire.

Per la prima volta saranno riuniti – all'insegna dei «Mestieri di bocca» – gli esponenti del ramo dolciario e panario in unione ai cuochi. I professionisti chiamati in causa potranno esprimersi al meglio delle loro capacità, facendo da richiamo per l'immagine dei rispettivi mestieri – leggasi: invogliare a praticarle –, e dare lustro alla ristorazione nazionale.

### Un terzetto per un tema

Al concorso, che è patrocinato dall'Accademia svizzera Bocuse

d'Or – della quale è presidente Philippe Rochat, il 3 Stelle Michelin di Crissier, rispettivamente vice-presidente lo chef Dario Ranza, che siede nella giuria esaminatrice del Panettone – prenderanno parte 5 squadre, una al giorno, ciascuna composta da un panettiere-pasticciere, da un pasticciere-confettiere e da un cuoco. Esse dovranno cimentarsi nella preparazione di finger-food dolci e salati.

Ricordiamo che, per definizione, il finger-food è uno stuzzichino che si mangia in due bocconi al massimo, e che allo scopo impegna una sola mano.

Il concorso permette l'utilizzo di taluni semilavorati – ad esempio il pan di Spagna, le sfe-

re di cioccolato – e per la presentazione si può far capo a soggetti decorativi allestiti in anticipo.

Chi è interessato e vuole saperne di più, voglia visitare la fonte informativa seguente: [www.swissfingerfood-trophy.ch](http://www.swissfingerfood-trophy.ch).

Nereo Cambrosio



Difficile resistere.

### Formazione su misura

Partita con la denominazione: Tirocinio pratico, è chiamata ora Formazione empirica. Questa forma d'istruzione professionale d'entrata, si prende cura di quei giovani che per ragioni varie denotano qualche incertezza nell'apprendimento, e non possiedono appieno quelle capacità che dovrebbero permettere d'affrontare il percorso che porta all'assegnazione dell'AFC. Essa fu introdotta in anni lontani in Ticino per la prima volta in Svizzera, benché si trattasse di una decisione federale.

Oltre Gottardo, in specie nella Svizzera tedesca, tale nuova possibilità di qualificarsi faticò ad attecchire. Si parlò di tentativo di svilire i nostri mestieri; nel luganese, un paio di colleghi molto orgogliosi delle loro capacità professionali, mi accusa-

rono d'aver io inventato quella sorta di tirocinio parallelo. Ma poi tutto si appianò, e i sentimenti di generosità e condivisione si affermarono. Anche grazie a brillanti quanto inattese prestazioni di vari tirocinanti speciali.

Semmai si volessero migliorare le condizioni di lavoro e di esistenza di alcuni dei giovani che svolgono una formazione consona alle loro capacità dopo la formazione, il compito spetterebbe allo Stato. Ma ne parleremo un'altra volta.

Intanto sosteniamo nei loro sforzi i meno fortunati, ringraziando in anticipo quei colleghi che se ne prendono cura; mentre che a loro auguriamo una riuscita finale che li possa gratificare e inorgogliare.

nc

### L'attività del Comitato cantonale (Cc)

La prima riunione del Cc s'è tenuta a Pazzallo (parte bassa), presso il rist. Guglielmini, presieduta da Massimo Turuani.

Dopo aver fissato ulteriori date per l'agenda del 2011, i presenti hanno preso spunto da due episodi abbastanza recenti che hanno attinenza alla SMPPC, per animare la riunione. Il primo riguarda la puntata di «Contesto» dell'11 gennaio – rubrica di prima serata della TSI – alla quale ha preso parte un proprietario di panetteria-pasticceria che non è socio della SMPPC. Chi ha seguito la trasmissione non deve essersi fatto – purtroppo – una bella opinione del nostro settore. Il Cc è unanime nel decidere, che se alla TSI occorre un rappresentante della nostra categoria per una loro trasmissione, dovrebbe far ricorso alla SMPPC che può delegare al compito un referente degno di fede.

Altra discussione sorge a riguardo di un attestato attribuito

a un Panettone prodotto fuori dai nostri confini cantonali – senza averne considerato alcuno in loco –, assai encomiastico quanto perentorio. Si chiederanno precisazioni ai consegnatari dell'attestato. Sempre a proposito del Panettone, s'inviterà l'organizzatore dello Swiss Bakery Trophy ad assistere – a titolo informativo e istruttivo – all'annuale seduta d'esame.

### In breve

L'Assemblea generale si svolgerà nel locarnese. Per l'occasione saranno onorate due personalità d'Oltralpe, passate di recente al pensionamento. Si auspica che alla stessa possano presenziare il dir. di Panvica, nonché Prest, il collaboratore della stessa che si occupa del Ticino. A riguardo della Formazione d'entrata, si decide di mantenere l'attuale programma di frequenza alla scuola di Trevano.



Il terzetto del Tirocinio pratico, da s. David von Gunten (da Bignasca, Sonvico), Angelika Boros (da Al Porto, Tenero), Rebas Rasul (da Il Fornaio «La Fonte», Lugano).



Alfredo Florean con la moglie Maria e la figlia Martina, l'ultima nata (per ora).



Il punto di vendita di Davesco, inserito armoniosamente nello spazio adibito alla produzione.



Caffè Venezia: tra i primi a offrire un punto Internet.

Ha approfittato subito della maggiore età

## A 21 anni si mette in proprio, a 46 festeggia il 25esimo

Il percorso imprenditoriale di Alfredo Florean inizia a Molino Nuovo (Lugano), dove il 1° gennaio 1986 rileva una pasticceria di quartiere storica, appartenuta negli anni Trenta del 1900 a Lodigiani, poi a Emilio Bonicelli e quindi a Battista Calanchini.

Dopo vari traslochi si ritrova oggi, insieme con la moglie Maria, a gestire tre negozi – di cui uno con annesso frequentatissimo locale di ristorazione e bar (Caffè Venezia) – che danno lavoro a circa 40 collaboratori, quasi tutti impiegati a tempo pieno.

### Formazione d'entrata come non è più d'usanza

Alfredo racconta che la spinta iniziale è venuta da sua madre. «Quando alla fine del ginnasio ho detto in famiglia che non volevo più andare a scuola, lei non ha perso tempo. Di lì a poco mi sono ritrovato a San Gallo a fare l'ap-

prendista panettiere-pasticciere in una piccola impresa artigianale. Pensa – mi dice proseguendo nei ricordi – che in sostanza là facevo parte della famiglia. Ne ho condiviso le soddisfazioni e ho imparato come il mio maestro di tirocinio e sua moglie, riuscissero a venire a capo di fastidi e ostacoli. In fondo ho fatto un tirocinio parallelo di gestione aziendale. Senza di ciò, non sarei forse riuscito a mettermi in proprio pochi mesi dopo la scuola reclute».

### Le tappe d'una riuscita

Nel 1989 la produzione è trasferita a Pregassona e Alfredo, ol-

tre che a rifornire rivenditori e grandi consumatori – esercizi pubblici e mense –, inizia la collaborazione con Crossair, durata ben 13 anni, alla quale fornisce il necessario per gli spuntini serviti ai passeggeri.

Questa opportunità gli tornerà utile per profilarsi nel campo del catering degli aperitivi e dei dessert. Di seguito Florean non effettuerà più forniture esterne – eccezion fatta per le torte di cerimonia nelle quali si è specia-



Concorso per bambini: dopo la progettazione della torta, la pausa merenda.



Frontale della zona di cottura; dà un'idea dell'altezza del locale e dell'illuminazione.

lizzato – per dedicarsi unicamente ai suoi tre punti di vendita. Pensando che dispone d'un laboratorio di 450 mq – esemplare sotto ogni aspetto –, si convincerà che l'impresa marcia al meglio. *Nereo Cambrosio*

## Movimento apprendisti

A pagina 2 di questo numero sono presentati due grafici riferiti ai contratti di tirocinio stipulati nello scorso decennio. Nel settore produzione che concerne i panettieri-pasticcieri, dopo il piccolo positivo del 2008 (928 contratti), si è scesi a 731 nel 2010. L'affluenza nel settore pasticciere-confettieri, sempre

per i due anni succitati, i numeri furono 398, rispettivamente 269. La situazione mostra una certa linearità nel ramo della vendita dove, a parte il calo registrato nel 2007, nell'ultimo triennio l'affluenza media è stata di 290 adesioni per la formazione triennale, rispettivamente di 92 per quella biennale.

## Fai il disegno per la tua torta

Per l'inaugurazione a giorni del nuovo negozio di Molino Nuovo, Florean organizza un concorso per ragazzi – età minima 8 anni – chiamati a proporre la decorazione per la propria torta di compleanno (o

dei genitori). Di seguito saranno sorteggiati 10 vincitori che, oltre alla torta per 10 persone, potranno anche festeggiare l'evento insieme ai compagni di classe, nel Caffè Venezia di Cassarate.