

Portatore di futuro 2016

## Tocca ai tirocinanti proporre le candidature

Chi sarà il mastro formatore 2016? Spetta agli apprendisti inoltrare le proposte entro il 15 marzo prossimo.

Il concorso è riservato alle seguenti categorie: panettiere-pasticchiere-confettiere; professionista delle carni, cuoco e professionista della ristorazione. Per ogni categoria sono in palio CHF 10000.- a titolo di riconoscimento per l'impegno profuso a favore della formazione di base.

I tirocinanti dei mastri eletti ricevono premi utili alla loro attività professionale; e se ritengono che il proprio formatore abbia competenza specifica, creatività e personalità e meriti il premio, devono annunciarlo online entro il 15 marzo 2016 su [www.porteurdavenir.ch](http://www.porteurdavenir.ch).

### Valutazione espressa da giuria professionale

Ogni settore ha una giuria indipendente composta di professionisti del ramo che seleziona tre formatori i quali si recano nelle imprese candidate per approfondire le conoscenze dei selezionati, e quindi scegliere il vincitore. Nel 2015 si affermò Lukas Koller, della Suteria di Soletta.

### L'assegnazione dei titoli presso il Kaufleuten di Zurigo

I «Portatori di futuro» saranno incoronati il 19 settembre 2016. Presentatrice della cerimonia sarà Mona Vetsch.



A destra: Lukas Koller, della Suteria di Soletta, il premiato 2015.

La PCS alla Ibatech 2016 d'Istanbul

## Acquisizione di clienti e ospiti internazionali

La PCS farà promozione per la FBK 2017 e per la Scuola Richemont alla Ibatech 2016; un evento che, stando al direttore Beat Kläy, costituisce una piattaforma ottimale per far conoscere il nostro Salone professionale e la nostra Scuola nazionale, e centrare un obiettivo internazionale.

### La PCS e la Richemont gestiranno una postazione alla Ibatech 2016 a Istanbul, con l'intento di promuovere la FBK e la Scuola. Ma com'è nata questa iniziativa promozionale?

Da oltre due anni stiamo animando un dialogo strategico con «Messe Stuttgart» che organizza la Ibatech di Istanbul. La «Messe Stuttgart» ci ha invitato a presentarci attivamente gestendo una postazione sul posto, allo scopo di scoprire questo Salone e farsi disponibili agli eccellenti contatti con il Vicino e Medio Oriente.

### A cosa mira questa mossa?

La FBK è e resta un Salone professionale svizzero indipendente. Considerato quanto sia rude inserirsi, miriamo ad accrescere la notorietà della FBK sul piano internazionale. L'Ibatech costituisce una piattaforma ideale per i nostri scopi. Prevediamo altresì d'approfondire delle relazioni internazionali per presentare i servizi (testi professionali, consulenze ecc.)

della Richemont – la cui presenza al nostro stand è assicurata.

### La PCS propone una trasferta accompagnata per i suoi associati. Quali saranno i punti forti offerti ai partecipanti?

#### Consegne di voto

Per la votazione popolare del 28 febbraio 2016 la direzione della PCS e l'Unione professionale Svizzera (ups) suggeriscono:

- Galleria stradale S. Gottardo: **SI**
- Iniziativa «Contro la speculazione sulle derrate alimentari»: **NO**
- Iniziativa «Attuazione dell'espulsione degli stranieri che commettono reato»: **nessuna consegna**

Per l'ultimo oggetto esiste soltanto il consiglio del ups:

- Iniziativa «Il matrimonio e la famiglia»: **NO**

In primis la visita del Salone, ovviamente, e poi l'opportunità di scoprire Istanbul e una cultura appassionante. Poter allargare gli orizzonti consente certo di trovare ispirazioni per la propria attività. La collaborazione con «Messe

Stuttgart» – ben considerata in Turchia – dovrebbe darci l'occasione di fare incontri con gli attori del settore attivi sul posto. In programma anche visite a imprese del settore locali.

Intervista: Claudia Vernocchi

## Già inviato un selfie di squadra?

La Pistor cerca, nell'ambito di un concorso per gli apprendisti, la squadra di panettieri-pasticceri-confettieri più simpatica della Svizzera. Con questo concorso di selfie di squadra, agli apprendisti si offre l'occasione di mostrare la loro impresa formativa sotto la miglior luce e nel contempo l'opportunità di vincere premi ammontanti fino a CHF 1000.-.

### Scattate una foto, telecaricate-la e vincerete premi attraenti

Partecipare è super semplice. Basta uno smartphone o da apparecchio fotografico numerico e un'idea originale. La foto d'insieme

con i colleghi di lavoro indicherà perché la vostra impresa formatrice fa parte delle panetterie-pasticcerie-confetterie più simpatiche della Svizzera. Quando i momenti più belli e simpatici con i vostri colleghi di lavoro sono immortalati, non resta che tele scaricare la foto su [maboulangerie.ch](http://maboulangerie.ch). E chissà mai che la vostra impresa formatrice finisca nelle 10 imprese vincitrici.

Se ancora non avete fatto selfie di squadra, ricordate che avete tempo fino al 29 febbraio.

Maggiori dettagli al riguardo su: [maboulangerie.ch](http://maboulangerie.ch) oppure [maconfiserie.ch](http://maconfiserie.ch). Pistor, Rothenburg

Formazione professionale: abituale trasferta a Rimini

## Il Sigep – appuntamento imperdibile d’inizio d’anno

Da decenni è tradizione gradita e arricchente per gli apprendisti nostri del 2° e 3° anno, scendere a Rimini a visitare il Sigep – momento di carattere formativo – e percorrere questo Salone che è leader mondiale nel settore della gelateria.

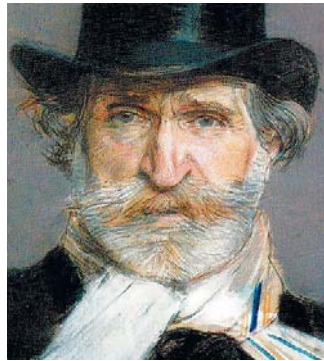
Nella recente occasione faceva parte del gruppo Claudia Vernocchi, capo-redattrice di «panissimo» e personaggio cardine per l’informazione interregionale sul piano elvetico. E ciò costituisce una prima che la giornalista – addentro alle faccende di Berna – potrà usare nel suggerire spunti innovativi agli organizzatori della nostra Fiera: la FBK.

### Tappa intermedia

Come da consolidata consuetudine per gli apprendisti e loro accompagnatori, l’uscita include sempre anche un obiettivo culturale. A volta durante il viaggio d’andata, che si fa sempre in torpedone, a volte in quello di rientro. Per la recente trasferta, i docenti di Trevano – Nikita Valentini in testa – hanno messo in programma la visita al Museo Giuseppe Verdi di Busseto. Per i melomani, ma non solo loro, questa meta è d’obbligo.

### Scegliere il periodo giusto

Escluderei l’inverno – il Museo non è riscaldato e nelle sale regna



Il Cigno di Busseto: Giuseppe Verdi.

un freddo penetrante – e l’estate, perché le campagne di questa pianura padana sono predilette dalle zanzare.

Il Museo ha sede nella Villa Pallavicino – che potrebbe essere stata progettata dal Bramante – e i proprietari l’acquistarono negli anni Trenta del 1500. Gli ampi saloni distribuiti su due piani sono dedicati alle opere più note di Verdi, contengono riproduzioni delle scenografie, costumi di scena e si è accompagnati in sordina, dalle me-

lodie più note composte dal Cigno di Busseto. La guida, una signora convincente, ha proposto una spiegazione dettagliata, intrisa di cultura, rispetto e devozione per colui che, ancora oggi, è il più rappresentato autore di opere nel mondo.

### Secondo giorno

Interamente dedicato alla visita del Sigep. Personalmente ho visitato parecchie Fiere professionali e affermo: per quello che concerne il gelato non si fa di meglio nel resto dell’Europa; e per i dolci in generale, la crescita dell’offerta è in costante aumento. Quello che vale per i cattolici praticanti – visitare Roma e il Vaticano – per i pasticceri si può applicare a Rimini e al suo Sigep.

### Il rientro

Puntuali e in perfette condizioni di mobilità – una volta di più gli organizzatori non hanno avuto problemi di carattere disciplinare – si lascia Rimini per Parma dove attende la pausa pranzo. Anche gli apprendisti hanno imparato ad apprezzare

il parmigiano e il prosciutto crudo.

### La Coppa del mondo della gelateria

Ho sott’occhio l’opuscolo che fa la cronaca concisa e illustrata, delle prime sette edizioni (2003–2016). Il SIGEP è a scadenza biennale e le nazioni vincenti sono state: 2003 Francia, 2° il Belgio; 2006 Italia, 2.a Francia; 2008 Italia, 2.a Francia; 2010 Francia, 2.a Svizzera; 2012 Italia, 2.a Francia, 3.a Svizzera; 2014 Francia, 2.a Italia e 2016 Italia, 2.a Spagna. Riassumendo: Francia 4 e Italia 3.

Per quello che rimane il miglior risultato svizzero (2.a nel 2010), la squadra era composta da: Giuseppe Piffaretti, Tiziano Bonacina, Tomas Steinenberg e Rolf Mürner, giunti secondi a soli 14 punti da vincitori.

### Se non è zuppa è pan bagnato

Questo detto popolare che bene illustra la ripetitività, si adotta pure al gelato; nel senso che, se non è italiano è francese. Tanto viene spontaneo dedurre scorrendo la lista delle nazioni che hanno vinto la Coppa alternandosi in vetta al podio. Se nelle primissime edizioni tali classifiche potevano starci, ora sanno di monopolio. E se agli esordi il contorno scenografico proposto dalle due nazioni europee che si contendevano poteva starci – oltre alla bontà dei sapori – ora di squadre derelitte non ce ne sono più. Le «disperse» dei tempi sono diventate presenze di peso – certo, anche grazie a quanto francesi e italiani hanno insegnato – e meritano attenzione e riguardo. So che l’idealismo non è ingrediente necessario nei concorsi, ma un po’ di generosità – e totale assenza dei pregiudizi generati da manovre di carattere economico (gli sponsor si fanno sentire) – non guasterebbero. E sarebbero utili al futuro e alla credibilità della Coppa. Altrimenti negli anni a venire – se ce ne saranno – basterà inscenare un duello Italia – Francia; «all’ultimo sorbetto».

Nereo Cambrosio

## Riflessioni di alcuni apprendisti(e) sul Sigep

La richiesta indirizzata dalla caporedattrice Claudia Vernocchi al docente Marco Pasotti, ha portato alle risposte che qui appresso seguono e che – tradotte – appaiono sulle pagine di lingua tedesca.

«La giornata passata al Salone Internazionale Gelateria Pasticceria e Panificazione Artigianale è stata interessante, coinvolgente, dinamica e mi ha offerto spunti originali. Il messaggio che mi ha trasmesso è premiare chi crede nell’innovazione e divulgare il sapere alle nuove generazioni».

Letizia Caglio, apprendista pasticciere-confettiera 2° anno

«Personalmente sono dell’idea che almeno una volta nella vita bisognerebbe andare a vedere la fiera di Rimini, soprattutto chi lavora

nel mestiere, ma non solo. E’ interessante, in quanto ci sono diverse idee innovative, le quali farsi proprie. Nel nostro caso, abbiamo potuto ampliare i nostri progetti per le creazioni dell’esame che ci attende a fine tirocinio. In altri casi la Sigep può aiutare anche più concretamente: nuovi macchinari e attrezzature possono essere a disposizione di piccoli o grandi imprenditori. Un’ispirante esperienza formativa, che sarebbe da ripetere anche oltre una volta nella vita!»

Tina Manenti, apprendista pasticciere-confettiera 2° anno

«La Sigep è stata indubbiamente una dolce esperienza indimenticabile. Personalmente osservare alcune prove della Coppa del Mondo di Gelateria è stato entusiasmante. Durante la presentazione delle

torte gelato ai giudici e al taglio delle stesse gioivo per ogni singolo prodotto, e ho avuto la sensazione di «tifare» per ogni nazione partecipante per il piacere di vedere Arte. Ho osservato incantata intagliare le sculture di ghiaccio, con la speranza di poter imparare un giorno questa tecnica».

Federica Tadina, apprendista pasticciere-confettiera 3° anno

«E’ stata una fiera molto bella e ben organizzata, con molti concorsi che attirano l’attenzione di professionisti e non, da tutta l’Europa, con la possibilità di acquistare materiale in diversi stand. Penso che la fiera FBK di Berna dovrebbe prendere un po’ lo spunto dal Sigep».

Corrado Fogliazza, apprendista pasticciere-confettiera 3° anno