

Un bene o un dovere?

## La caratterizzazione di prodotti preimballati

Una riflessione sul futuro delle etichette, ancora troppo spesso lacunose.

Il legislatore e gli organi esecutivi sono sempre più pretenziosi risp. più severi nel contestare manchevolezze e nella comminazione di multe. Le condizioni quadro sono sempre più difficili per la corretta gestione di un'azienda e il contesto economico in cui ci troviamo non è sicuramente rassicurante o stimolante per nuovi investimenti. Lavoriamo, oltre che per la passione, per vendere i nostri apprezzati prodotti al fine di sostenere la propria famiglia e quella dei nostri figli, possibilmente senza troppe preoccupazioni di carattere burocratico. Proprio di quest'ultime potremmo volentieri farne a meno, tanto che dobbiamo occuparci di cose ben più importanti.

Come fare, dunque, per finalmente metterci in regola con questo requisito di legge, apparentemente poco importante, proprio mentre il Laboratorio Cantonale gliene attribuisce sempre di più (vedi Panissimo del 24 febbraio scorso)?

### Un regalo senza etichetta...

Come affrontare il dilemma allora? Tenersi a galla ignorando l'impellenza? La strategia poteva funzionare fino a oggi, è vero, e - a corto

termine - sembra che sia economicamente più vantaggioso non mettersi in regola e pagare i costi per le contestazioni ufficiali o le multe. Oppure metterci in regola? Per l'artigiano che in futuro vorrà ritagliarsi vantaggi economici verso la concorrenza, oltre alla qualità dei prodotti sarà anche sempre più importante offrire un servizio impeccabile e professionale, tra cui la caratterizzazione dei propri prodotti, chiara e trasparente. Oltre agli organi esecutivi, saranno dunque soprattutto i clienti stessi, soprattutto se commerciali, che pretenderanno sempre più trasparenza. A chi, per esempio, piacerebbe ricevere un panettone o amaretti senza conoscerne gli ingredienti, di cui tanto ci vantiamo? E c'è anche chi, prima di regalare un più costoso panettone artigianale, verifica la corretta e completa etichettatura. Sono pochi coloro che agiscono così, è vero, ma possiamo permetterci di ignorarli?

### Siamo sicuri di sapere che cosa mettiamo nei nostri prodotti?

Consapevoli della qualità dei nostri prodotti, saremo dunque ben lieti di dichiarare il contenuto di un prodotto, a meno di non renderci

### Pane precotto di segale con patate e noci

**Ingredienti:** farina di segale, acqua, noci 13%, fiocchi di patate 10%, cruschetto di segale, farina di frumento integrale, lievito, latte scremato, in polvere, sale iodato, acidificante (E270), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

**Protto da:** panetteria del castello, via Trevano, 6952 Canobbio (Svizzera).

**Alimento surgelato:** conservare a -18°C, non ricongelare dopo lo scongelamento. Finire la cottura di-

rettamente in forno preriscaldato a 220°C per 10 minuti.

**Da consumare preferibilmente entro il:** 15.03.2012

400 g	CHF	3.60
	CHF/100 g:	0.90



improvvisamente conto - perché è la prima volta che lo analizziamo - di usare ingredienti composti (semilavorati) contenenti tipi di additivi o ingredienti di provenienza che preferiremmo non dover dichiarare. Faremmo finalmente un esercizio di autocontrollo, a tutto vantaggio del nostro successo economico.

### Un nuovo corso di etichettatura?

Ma come crearle, dunque, queste benedette etichette? Ci sono vari metodi: per chi tribolasse ancora

assai in tale esercizio, sarebbe pensabile organizzare un workshop in cui acquisire gli strumenti base per redigere correttamente e concretamente un'etichetta con mezzi tecnici semplici. Magari sarebbe una buona idea segnalare alla segreteria SMPPC se foste interessati a un tale corso. La commissione per l'istruzione professionale ne discuterà in ogni caso alla prossima seduta.

Resta poi anche la possibilità di richiedere aiuto direttamente a chi ha più competenze in tal ambito.

Marco Zandonella

Passi

## Novità da Trevano

Il cantone Ticino si è dotato di un nuovo polo scolastico alimentare: a che punto stanno le cose?

L'acronimo Passi potrebbe suggerire vari significati, ma nella fattispecie sta per Polo Alimentare e Servizi della Svizzera Italiana.

### Chi c'è e chi non c'è ancora ...

Il Passi è attualmente operativo a metà: dal punto di vista degli apprendisti mancano ancora i macellai (attualmente ancora a Mendrisio) che torneranno in quel di Trevano e quelle professioni che finora frequentavano -

in blocchi di 9 settimane di scuola a tempo pieno all'anno - la Scuola Albergo presso il Centro Sportivo nazionale di Tenero, ossia gli impiegati d'albergo/di ristorazione e i cuochi con azienda formatrice ad apertura stagionale. Da settembre 2012 tutti saranno a Trevano, insieme ai già presenti apprendisti panettieri-pasticcieri-confettieri, cuochi, cuochi per la dieta e impiegate d'economia domestica.



Copertina del fascicolo di ricette del 1° modulo.

### Corsi interaziendali (CI)

Si sono già svolti quattro CI di una settimana intera e presto ci sarà il primo corso riservato agli apprendisti del primo anno, che sottostanno già alla nuova Ordinanza entrata in vigore il primo gennaio 2011.

Essi svolgeranno, in due gruppi di 10, un primo e un secondo corso nei primi due anni, ciascuno di tre giorni. Durante questi due corsi perfezioneranno le tecniche di lavorazione e i prodotti che hanno in comune entrambi gli orientamenti professionali quali le paste, le masse, i semilavorati, le creme, gli snack, gli articoli in pasta dolce al lievito involta, ecc. Nel quinto semestre, all'inizio del terzo anno, vi sarà il terzo corso di tre giorni durante il quale panettieri-pasticcieri e pasticcieri-confettieri approfondiranno le tecniche di lavorazione dell'orientamento professionale scelto: prettamente articoli di panetteria gli uni o articoli di confetteria gli altri.

Marco Zandonella



Fagottini, ovetti (con massa carote-amaretto) e cioccolatini, cui si fa riferimento nel testo.



Crostata al cioccolato.

## La Barry Callebaut di scena a Treviso

Con questa importante presenza, cioè d'uno dei leader nel campo del cioccolato a livello mondiale che nel 1999 ha acquisito la Carma e che si profila anche all'insegna della Chocolate Academy, si è inaugurata la serie delle dimostrazioni pratiche che si succederanno nel laboratorio di Treviso a beneficio degli apprendisti e di coloro che sono già da tempo attivi nel settore, vuoi come imprenditori che quali loro collaboratori.

Il professionista che ha animato l'incontro – risultato assai interessante – è di reputazione mondiale. Infatti Fabian Sängler, così si chiama, al World Chocolate Masters (WCM) del 2009 s'è visto assegna-

re il titolo per il miglior dessert; precedentemente nel 2006 a Erfurt (D) – in uno dei vari concorsi che si fregiano dell'aggettivo «mondiale» – è stato consacrato miglior pasticciere.

Ha presentato il corso e l'impresa Barry Callebaut il responsabile di zona per le vendite Daniel Loher. Marco Zandonella, da par suo, si è ben destreggiato nel ruolo d'interprete.

### Pochi ma azzeccati prodotti

La durata della dimostrazione limitata a 90 minuti circa, restringeva lo spazio produttivo. Il programma ha preso avvio con la Crostata al cioccolato – qualcosa



Parziale panoramica sui partecipanti.

di simile è stato presentato tre settimane fa da Giuseppe Piffaretti a «piattoforte» – seguita da una al cioccolato bianco e noci; dai Brownies al doppio cioccolato; da due articoli a base di carote e massa amaretto – uno in formato bocconcino l'altro già come proposta per accompagnare il cappuccino del mattino o il tè delle cinque, e infine un cioccolatino con animella di gelatine d'albicocche. Gli assaggi hanno dato responsi positivi; segno che anche i semilavorati utilizzati per la preparazione, sono di ottima qualità.

Personalmente, esprimendo un legittimo parere professionale legato alla tradizione di prodotti ticinesi affermati da tempo, mi auguro che la Carmaretti – massa amaretto – non contaminino la produzione degli amaretti bianchi facendo leva sul fatto che ne potrebbe prolungare la durata di morbidezza, compromettendone però la tipicità dell'aspetto. Ultima informazione riguardante l'Azione pasquale: a chi compera merce di questi tempi, la Barry Callebaut regala stampi per colare i conigli di cioccolato.

Nereo Cambrosio



Il dimostratore Fabian Sängler e l'interprete Marco Zandonella.

## I sandwich, sempre più apprezzati

Nel 2011 i francesi ne hanno consumati oltre 2 miliardi che, al prezzo medio di 3,27 euro, rappresentano un ghiotto fatturato. Il dato è stato reso pubblico in occasione del Sandwich & Snack Show tenutosi a Parigi, Porte de Versailles, il 15 e 16 febbraio scorsi a seguito d'uno studio del Gira Conseil, specialista dell'osservazione di pratiche alimentari fuori casa.

Lo studio ha altresì evidenziato la supremazia della farcia burro-prosciutto – presente in due su tre di quelli venduti – e l'utilizzo della baguette nel 65% di tutto l'assortimento.

Ristoratori e cuochi rinomati sono scesi in campo servendoli in spacci da pasto rapido, allargando e impreziosendo l'offerta; praticando, ovviamente, prezzi non proprio popolari (da Le Monde del 19.02).