

Ritrovarsi al corso sezionale Richemont

Innovazioni artigianali nel salato

Martedì 22 marzo si è svolto il corso sezionale di panetteria-pasticceria 2011 presso la sede lucernese della Scuola professionale Richemont.

Il gruppo ticinese di 14 partecipanti di Sotto e Sopraceneri, composto prevalentemente da panettieri-pasticcieri esperti e qualche neo-professionista interessato, viene accolto nel sempre cortese e cordiale stile Richemont, stavolta arricchito da un significativo buffet di pani da colazione.

Il programma della giornata prevedeva come d'abitudine due blocchi: uno mattutino di panetteria e l'altro pomeridiano di pasticceria.

Il via con il pane

Sotto la supervisione del capo settore della panetteria Werner Hürlimann, i suoi collaboratori

Thomas Dottmann e Marcel Ammann, hanno proposto quale tema conduttore la tecnica del pane precotto, eseguita in modo puramente artigianale. L'argomento è stato trattato con

notevole completezza; dalla scelta critica e diligente delle materie prime al rispettivo impiego, dalla loro lavorazione in tutte le fasi intermedie alla realizzazione finale del prodotto, dal sondaggio di mercato alla vendita, non viene trascurato alcun dettaglio lasciando sempre sufficiente spazio agli interventi dei partecipanti. L'intreccio tra spiegazioni teoriche esaustive e dimostrazioni pratiche, risulta essere di grande chiarezza e utilità.

Dopo la breve presentazione di una nuova placca di burro dal grande formato (1,5 kg), il mattino si conclude con una degustazione di Schlumbergerli ripieni preparati con la tecnica del precotto.



Parte dei corsisti mostrano d'apprezzare gli snack.

Seguendo una golosa traccia

Terminata la pausa pranzo nel ristorante di casa, si affronta il pomeriggio di pasticceria con la tematica degli snack facendo capo al nuovo libro pubblicato da Richemont a fine 2010. Il responsabile della pasticceria Peter von Burg e la sua collaboratrice Martina Fliri hanno presentato l'intero programma in lingua italiana. Un sondaggio recente rileva che attualmente l'80% delle vendite di snack è gestito da ristoranti o catene di fast food. La fiducia del consumatore riguardante la produzione di questo tipo di prodotto, è però attribuita all'artigiano che spesso non sfrutta tale potenziale. In quest'ottica ci vengono presentati tipi di snack già noti nella loro sostanza, ma completamente rivisitati dal punto di vista estetico e con l'impiego di materie prime d'alta qualità, che conferiscono in tal modo l'indispensabile tocco artigianale al prodotto. Grazie a un esercizio pratico impariamo che la «semplice» farcitura di un sandwich (panino di Sils), richiede riflessioni basilari importanti quali la scelta delle materie prime, il loro quantitativo, la loro composizione, la forma e il tipo d'imballaggio, perché esse condizioneranno in maniera significativa il successo di vendita.

Lutto

† Leandro Conrad

E' deceduto alcune settimane addietro Leandro Conrad, figura eminente di artigiano pasticciere.



Nel 2008, Leandro Conrad passando in 1932 - 2011 rassegna

personaggi del nostro settore che per una ragione o l'altra si erano distinti, «panissimo» aveva ospitato anche lui.

Lo si era ricordato nel triplice ruolo d'insegnante degli apprendisti, di capo laboratorio e più tardi d'imprenditore del ramo. Al di là delle innegabili doti professionali e pedagogiche, si era profilato nella cerchia dei colleghi professionali per i molteplici interessi di natura culturale, che aveva d'altronde cercato di trasmettere agli apprendisti; quelli che oggi sono sulla sessantina e lo ricordano con stima e affetto. *nc*

La grande competenza degli istruttori Richemont, la chiarezza con cui vengono esposti i concetti nonché la trasparenza nella produzione di casa e la disponibilità a discussioni critiche, rendono questo corso un appuntamento da non perdere.

In conclusione si può constatare che solamente un'etica artigianale sana abbinata a idee innovative, informazioni e dichiarazioni trasparenti, potrà spuntarla sull'industrializzazione incombente sul nostro mestiere.

Marius Höckl

PS: Marius Höckl ha fatto funzione di traduttore durante il programma di panetteria, e ha completato la sua performance stilando la cronaca della giornata. La redazione lo ringrazia vivamente e lo felicitava per la chiarezza espositiva.

I «Pani clown» per i sorrisi



L'azione «Pani clown» che si svolgerà nel mese di maggio, è oggetto d'una vasta campagna di comunicazione orchestrata dalla Fondazione Théodora.

Approfittatene; sosterrate in pari tempo una buona causa!

Informazioni complementari e cedola d'ordinazione del materiale promozionale gratuito: www.swissbaker.ch.



Primato negativo assoluto di presenze

Assemblea generale ordinaria della SMPPC

L'incantevole sede scelta – il complesso alberghiero dell'Esplanade di Minusio – e l'importanza della trattanda riguardante la **tassa sociale 2011** – non sono bastate a fare da polo d'attrazione.

Solamente quattordici i presenti con diritto di voto – erano stati diciannove all'assemblea straordinaria del 6 ottobre a Rivera –, per decidere anche del futuro associativo dei sessantasei soci con attività che completano i ranghi della SMPPC.

Inizio speditivo

Guidata dal presidente Massimo Turuani, l'assemblea va oltre le prime tre trattande in un baleno. Sosta appena più prolungata, dopo l'esposizione del cassiere Gigi Marina, sui rendiconti del 2010, e primi indugi sulla trattanda riguardante il preventivo e la **tassa sociale 2011**. Amanzio Marelli s'unisce a Marina nel chiarire alcuni punti favorevoli ai soci – quale il fatto che i formatori in azienda non avranno più spese aggiuntive a riguardo dei corsi interaziendali dei loro apprendisti – che sono stati assunti dal Cantone il quale attinge al fondo per la formazione professionale costituito dal contributo di tutte le imprese attraverso il prelievo dello 0.9xmille sulla massa salariale.

L'altro punto riguarda le imprese con oltre 1 milione di massa salariale, per le quali è stato fissato un tetto massimo di 4000 franchi di contributi associativi. L'assemblea accetta – all'unanimità – e accoglie anche la nomina di Alberto Pellanda a supplente revisore.

La novità

E' costituita dalla creazione d'un nuovo tipo di socio: quello che è attivo, ma senza produzione propria; la SMPPC ne conta trentasette. Per loro è stato fissato un contributo annuo di 250 franchi; la proposta passa in votazione (con due astenuti). La SMPPC ha inoltrato una mozione per il prossimo congresso nazionale,

mirante a mettere in evidenza – e ad essere adottata – la decisione cantonale sul piano nazionale.

Sguardo sulla Panvica

La brillante ed esaustiva esposizione dell'incaricato Ivan Prest, mette in luce le varie possibilità d'utilizzo del capitale maturato nel fondo di Previdenza. Prest, che scende in Ticino una volta il mese, ha dichiarato piena disponibilità a consigliare quei soci interessati a prelievi da investire in ditta o a prepararsi alle rendite di pensionamento. (Per maggiori informazioni consultare www.panvica.ch – tel. 031 388 14 88 – fax 031 388 14 89).



Ivan Prest, consulente Panvica.

Seconda parte dell'assemblea

Come di regola è aperta agli invitati e alla stampa. Gabriele Beltrami – formazione d'entrata quale panettiere-pasticciere, attualmente segretario cantonale di GastroTicino e dir. della scuola per esercenti – ricorda i suoi esordi e la sua attuale posizione che lo vede in campo tra i candidati per il Gran Consiglio. «Dove mancano i sostenitori delle PMI e dove sono pronto – se eletto – a farmi portavoce delle richieste del settore». Aggiunge che anche Alessandro Pesce – l'uomo di collegamento tra Gastro Ticino e il resto della realtà economica del Cantone, e pure candidato – si pone gli stessi intenti.



Il poker dei premiati: con Amanzio Marelli e Massimo Turuani, da s. Letizia De Bartolomei e Luzius Stricker. Dietro Matteo Banci ed Elia Soldati.

Il sindaco di Minusio, avv. Felice Dafond, si è felicitato con la SMPPC per la puntualità usata nel trasmettere ai media i risultati d'eccellenza forniti dagli apprendisti, risultati che fanno promozione alla qualità dei prodotti che la categoria fornisce ai consumatori.



Il sindaco di Minusio avv. Felice Dafond.

Massimo Turuani, cogliendo al volo l'aggancio fornitogli da Dafond, cita lo stralcio di un intervento di Ferruccio De Bortoli (dir. del quotidiano di Confindustria «Il Sole 24 Ore»), il quale in occasione d'un intervento all'Università Cattolica di Milano ebbe a sostenere: «Non diamo il valore che si meritano i mestieri artigianali», per significare agli ex-appren-

disti presenti per essere omaggiati, che la SMPPC sarà sempre al loro fianco.

Riconoscimenti

Sono stati indirizzati ad Alfred Pally – già collaboratore della Pistor per il Ticino – e agli apprendisti, ex e altri ancora in formazione, che si sono distinti in campo professionale. A Pally è andata una magnum d'annata, e ai giovani è toccato un libro dell'insigne Fornaio italiano Pier Giorgio Giorilli.



L'ex-agente della Pistor per il Ticino, Alfred Pally.

La manifestazione si è chiusa con l'aperitivo nel giardino dell'albergo e con una cena di rimarchevole qualità servita con garbo ed eleganza.

Nereo Cambrosio