

## IV Edizione del Concorso svizzero dei prodotti del terroir

La tradizionale rassegna delle specialità regionali, si svolgerà nel villaggio giurassiano di Courtemelon nei giorni 1 e 2 ottobre prossimi.

Questa manifestazione biennale si propone di presentare la diversità culinaria svizzera; buona occasione per l'artigianato dolciario e panario – che nel concorso del 2009 conquistò ben 77 medaglie di riconoscimento – per tornare in campo.

### Cinque categorie di specialità

Accanto ai prodotti del nostro settore, saranno in gara anche i prodotti lattieri, quelli a base di carne, quelli con frutta, legumi, miele ecc. nonché le bevande alcoliche.

**Chi intende partecipare, ha tempo fino a giovedì 30 giugno per iscriversi.**

Oltre a presentare prodotti per il concorso, c'è la possibilità d'affittare uno stand dove esporre e vendere quanto meglio si crede.

(Schede d'iscrizione scaricabili da [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)). Informazioni sussidiarie ottenibili allo 032 420 74 20 come pure a [info@concours-terroir.ch](mailto:info@concours-terroir.ch).

I prodotti saranno giudicati da giurie competenti guidate da specialisti degli esami sensoriali. La proclamazione dei risultati e la consegna delle medaglie avrà luogo venerdì 11 novembre nell'ambito dello Slow food market, Fiera di Zurigo.



*Concorso svizzero dei prodotti del terroir e Mercato dei terroir svizzeri: 1 e 2 ottobre 2011.*

## Abbondanza d'argomenti

Certe settimane, il mettere insieme due pagine presenta ostacoli dovuti a penuria di notizie. Poi, ne arrivano altre con abbondanza d'argomenti, che ti obbligano – seppur a malincuore – a dare precedenza, rispettivamente ricorrere a posticipazioni, il che è il caso in quest'ultimi tempi. Questo, però, non impedisce di rinnovare l'invito:

**se avete qualcosa di nuovo da segnalare, fatecelo sapere. Non c'è niente che sia trascurabile.**

Di quanto avvenuto di recente, riferiremo presto; intanto è appagante sapere che l'USMC vuole trattare il tema della fusione con l'ASMPPC.

## Settimana del Gusto

I soci della SMPPC che intendessero parteciparvi – vuoi proponendo qualcosa di particolare nei propri punti di vendita, vuoi collaborando con i ristoratori loro clienti, vuoi con i ristoranti scolastici da loro forniti -, sono pregati di mettersi in contatto con il

segretariato SMPPC entro inizio giugno. La Settimana del Gusto si svolgerà nella terza settimana di settembre. Altri dettagli da: Association pour la Promotion du Goût, Av. Dapples 21, cp 177, 1000 Losanna. Tel. 021 601 58 03 – Fax 021 901 58 06.



*I partecipanti all'AG accolgono, senza discussione, le trattande.*

## La Pistor cresce prospera

Alla 95esima assemblea generale tenutasi nella sede di Rothenburg hanno presenziato 150 membri della cooperativa insieme con parecchi ospiti, che hanno goduto del privilegio di visitare il nuovo Centro ovest di trasbordo delle merci.

### La rotta scelta resta favorevole

Nonostante la riduzione dei prezzi di vendita, il fatturato di Pistor SA è cresciuto di 5,9 milioni di franchi (+ 2,3%) raggiungendo i 707,4 milioni. La progressione ha indicato un importo di 10,4 milioni (+ 1,9%) originato dal deposito proprio e di 5,6 milioni (+ 3,7%) per il servizio contrattuale «Pistor Plus». Cresciuto, dopo un rallentamento nel 2009, è pure il fatturato del segmento panetteria – totale di 383,4 milioni (+ 1,2%) – malgrado che il numero di membri della categoria continui a calare. Pure in progressione il segmento gastronomia (+ 3,7%).

### L'espansione territoriale continua

Dopo l'inaugurazione del Centro ovest di trasbordo – che ha

in stock oltre l'80% degli articoli commercializzati – tra poco inizieranno i lavori per il Centro est, al quale seguiranno nel 2012 quelli del Centro di mezzo, con la trasformazione dell'attuale deposito per surgelati in camere refrigerate. La suddivisione in spazi a temperature variabili faciliterà l'introduzione di nuovi prodotti e relative prestazioni d'opera.

### Crescita anche per le filiali

La Proback SA – partner di fiducia per gli associati, in specie per i giovani imprenditori alla ricerca di consigli – è in buona salute. Altrettanto dicasi per la Fairtrade SA, malgrado gli oscillamenti nel mercato delle materie prime.

Piace concludere questa succinta ricapitolazione dell'attività di Pistor, segnalando che da novembre 2010 essa contribuisce a produrre parte del suo fabbisogno d'elettricità, grazie all'impianto fotovoltaico – il terzo più esteso della Svizzera – disposto sui tetti dei propri edifici.

nc



*Visita interessante al nuovo centro ovest di smistamento.*

Verifica annuale della qualità del pane semibianco

## Significativo risultato d'insieme

Quella di quest'anno è stata una verifica insolita. Di fatto, siamo stati accompagnati sempre da due squadre della TSI. Il termine esatto, se posso usarne uno calcistico, sarebbe: marcati a uomo, con attenzione e professionalità, dagli operatori della TSI – che possiamo definire amica – come è stata chiamata più volte su «panissimo».

Un complimento va in entrata ai fornai che hanno aperto le porte dei loro negozi – e in alcuni casi anche dei prestini per le riprese – dando un segno di trasparenza e fierezza molto forti che vanno a tutto vantaggio della categoria. Complimenti anche ai giurati, che hanno svolto il loro lavoro in maniera esemplare, soprattutto nel momento delle interviste.

Le sedi preposte agli esami sono state quelle abituali: Grotto Scalinata per il Locarnese e valli, Grotto Bundi per il Mendrisiotto e basso Ceresio, Grotti-

no Ticinese per il Bellinzonese e valli. Unica eccezione – e sorta di new entry – il Canvetto Ticinese per il Luganese e valli.

Il risultato dell'esame è più che soddisfacente, conto tenuto del servizio di «Patti Chiari», che ha proposto un'immagine molto positiva e coerente della nostra associazione, mostrandola forse più unita di quanto non lo sia veramente. Ci riferiamo qui alla scarsa partecipazione manifestata negli ultimi incontri: assemblea straordinaria e assemblea ordinaria dei soci.



*Sempre per Bellinzonese e valli, ottimo risultato d'insieme, con due in zona perfetto e cinque in zona benissimo.*

### Rallegrarsi, ma anche dispiacersi

Malgrado la verifica sia rientrata nei canoni abituali, cioè senza preavviso, la media cantonale non ha subito contraccolpi. Anzi: la menzione «perfetto» è stata raggiunta in diverse sedi, ancora meglio dello scorso anno.

I fornai che hanno partecipato sono stati 44; un vero peccato che il numero sia in costante anche se lenta diminuzione. Però, mai come quest'anno i «distanti» hanno avuto torto.

### I punteggi medi

Cantonale: punti 88,8; Sopraceneri: punti 89,2; Sottoceneri: punti 88,6, grossa distribuzione: punti 74.

Per gli amanti delle statistiche aggiungiamo che, come lo scorso anno, la zona che ha ottenuto la miglior media per il pane semibianco è stata il Mendrisiotto e basso Ceresio con 90,4 punti. Una delle migliori medie di sempre.

Passando al secondo pane in esame – il Pane paesano, o Pagnotta paesana – i risultati son stati meno brillanti. Per vari

pani non s'è potuto completare l'esame in quanto non avevano le caratteristiche codificate; erano ottimi pani bigi, ma niente di più.

Rinnovo a tutti i ringraziamenti per la collaborazione che ha reso possibile una brillante verifica cantonale. Rammento ancora che la trasmissione «Patti Chiari» del 20 maggio è visibile sul sito della TSI, dal quale si possono anche scaricare le tabelle con i risultati delle varie regioni.

*Giuseppe Piffaretti, consulente SMPPC*



*Pagnotte paesane raccolte nel Bellinzonese e valli. Applicabile per loro il motto: poche, ma belle e buone.*

### Risultati esame pane 2011

#### Esame pane semibianco

##### ■ Benissimo: 24

1000 Bontà Sagl, Lodrino; Aanser Marnin S.A., V. Gambarogno; Bignasca S.A., Sonvico; Bini Sagl, Olivone; Bordoli S.A., Viganello; Bortolotto F.lli, Novazzano; Conti F.lli, Malvaglia; Cuoco Gianfranco, Lostallo; Danesi Fabio, Melano; Donam Sagl, Airolo; Eredi Ernesto Mùnger SA, Paradiso; Filippi Alberto, Cevio; Gabaglio Danilo, Ligornetto; Il Fornaio La fonte, Lugano; La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti, Mendrisio; La Bottega del Fornaio Sagl, Davesco; Nava Aurelio, Ligornetto; Pasticceria Tiziano Sagl, Melide; Pellanda Ercole, Intragna; Peverelli Gianfranco, Bellinzona; Pinotti Sandro, Ascona; Poncini Luca & Co., Maggia; Valsangiacomo S.A., Preonzo; Zocchi Michele, Mezzovico.

##### ■ Bene: 13

Brumana Giovanni, Canobbio; Cecchettin Ivan, Orselina; Fischbach Otto, Castel S.Pietro; Gavinelli Alessandro, Bellinzona; Gennusa Nicolò, Piotta; Leibundgut S.A., Losone; Lorenzini Sagl, Solduno; Maff Panetteria Sagl, Arosio; Marzorati Sagl, Cadenazzo; Mella Eros, Brione/Verzasca; Panetteria Magliasina, Magliasio; Philipona S.A., Berzona; Radaelli S.A., Caslano.

#### Esame pane Paesano

##### ■ Benissimo: 3

Conti F.lli, Malvaglia; LBdF di G.Piffaretti Sagl, Mendrisio; Peverelli Gianfranco, Bellinzona.

##### ■ Bene: 8

Bordoli SA, Viganello; Brumana Giovanni, Canobbio-Resega; Danesi Fabio, Melano; Gabaglio Danilo, Ligornetto; Leibundgut SA, Losone; Maff Panetteria Sagl, Arosio; Nava Aurelio, Ligornetto; Radaelli SA, Caslano.