

Ticino ti cucino

Nella selva a volte impraticabile, se appena si leggono certe ricette ospiti dei libri di cucina, è di recente apparso – ma già è sul mercato la terza edizione – questo che presentiamo ai lettori di «panissimo» si distingue per la freschezza e piacevolezza dei contenuti. A metterlo insieme si sono messi in tre autori: due per i testi – Pepe Regazzi, allenatore della squadra nazionale di snowboard, e Fabio Corfù che, per restare in campo sportivo è operatore turistico alpino; e Juliette Chrétien, fotografa attiva nei settori Food, Moda e Interni. Il terzetto – appassionato dell'enogastronomia – può ben essere contento della riuscita della sua impresa editoriale, che cercherà di descrivere succintamente. La cinquantina di ricette presentate quasi tutte discendenti dalla cucina ticinese che ha conosciuto anche periodi di scarse disponibilità materiali, è un inno alla genuinità degli ingredienti, alla sobrietà d'esecuzione e al buon gusto di chi le creò in tempi lontani, ma anche di chi oggi le ripropone con rispetto e aderenza all'originalità.

Piacevole fluire del contenuto

Si parte in allegria con i testi di due canzonette storiche: Il Bocalino e La Verzaschina; s'incontrano poi la Gazosa, lo Sciroppo di sambuco, il Nocino e il Merlot, nelle tre tonalità di colore. Seguono gli inserti dedicati alla Vita sull'alpe, i formaggi d'alpeggio, i Grotti e un negozio verzaschese di alimentari con prodotti del territorio. Poi il testo prosegue presentando i personaggi presi di mira e le loro specialità: Eros Mella e il pane



Buona l'idea della fascetta illustrativa.

nostrano con il farro, Pierluigi Zanchi: soia, tofu e seitan (qualcuno obietterà: ma è tradizione nostrana? Certo che no, ma è il Ticino che si apre; Walter Branca, il pescatore del Verbano e Pablo Ratti, cuoco tipicamente lacustre; la nonna Lina, la campanara novantenne di Landarenca (Val Calanca); i protagonisti della «mazza» – e l'omaggio al maiale –, ricette (tante) di pesce, cacciagione e uso di erbe e verdure.

Tra le dieci ricette che riguardano il nostro settore, da segnalare la fùgascia, la torta con gli «üdrion» (mirtilli) e gli Oss da mord. Ci sono anche due ricette di dessert, un po' troppo elaborate, ma che possono comunque intrigare. Il finale è dedicato ai cachi (di Giorgi Winter), da usare freschi o secchi.

Il libro esce contemporaneamente in tedesco; chi è connesso al turismo non può che esprimere un plauso.

nc
Ticino ti cucino, 277 pagine di cui 128 con foto, franchi 49.– Nelle librerie oppure mail: ticinoticucino.ch.

«panissimo»-info

Durante l'estate «panissimo» appare ogni due settimane. I prossimi numeri usciranno il 9 e il 23 agosto.

La redazione augura ai suoi lettori belle e riposanti ferie e, a chi resta sul lavoro, ottimi affari.

La redazione

Centrale telefonica

Durante il periodo estivo dal 22 luglio al 2 agosto, la centrale telefonica del Segretariato centrale della PCS, sarà in servizio dalle ore 7.30 alle 12.00.

Per contro, potranno sempre essere contattati questi servizi:

- promoshop: 031 388 14 00
- «panissimo»: 031 388 14 15

Investimento pagante pro-apprendisti

L'entrata nel mondo del lavoro è il momento appropriato per sensibilizzare gli apprendisti sui pericoli potenziali e sulle misure di protezione sul posto di lavoro.

Quanto prima futuri, giovani colleghi di lavoro inizieranno la formazione di panettiere-pasticcere-confettiere.

Per familiarizzare gli apprendisti alle misure di protezione appropriate, la PCS propone una borsa contenente tutto il necessario per la sicurezza personale.



Una borsa a salvaguardia della sicurezza.

dell'ordinazione occorre indicare la taglia approssimativa del guanto antitaglio desiderato: XXS, XS, S, M, L e XL.

Un presente duraturo e sensato

Questo utile regalo non mancherà di sorprendere i nuovi protetti degli artigiani. Grazie al «safety bag» il settore imbecca la giusta direzione. In effetti, i primi giorni d'una formazione, segnano e influenzano spesso tutta la vita professionale. La soluzione settoriale MSSL della PCS è a disposizione dei richiedenti che avessero eventuali domande da porre sul soggetto.

Soluzione settoriale MSSL della PCS

E' la cosiddetta «safety bag» che riunisce una decina di articoli protettivi: un guanto antitaglio, un paio d'occhiali di protezione, una mascherina contro la polvere, un disinfettante, una crema per la cura delle mani, guanti di gomma, protezioni per l'udito, bende e garze, prime cure contro le bruciate, uno spazzolino da denti, dentifricio e un opuscolo sulla prevenzione.

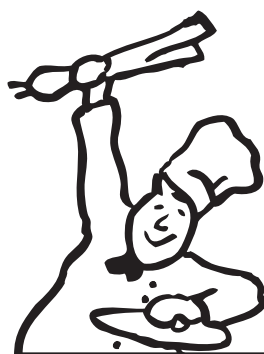
Per i membri della PCS questo kit è disponibile al prezzo di 49.– franchi (IVA non compresa) presso il promoshop (www.swissbaker.ch > promoshop). Al momento

Rivista sulla Settimana del Gusto

Per la Settimana del Gusto – dal 12 al 22 settembre 2013, in partnership con gli itinerari culturali svizzeri e la grande festa finale tra

Kandersteg e Leukerbad/Leuk – esce una rivista che informa su tutti gli eventi più profilati, di cui alcuni promossi dalle Panetteria-

Confetterie. Tutti i soci della PCS riceveranno prossimamente varie copie dello stampato, con la preghiera di offrirle gratuitamente in negozio alla loro clientela. Tutte le informazioni sulla Settimana del Gusto sono disponibili in Internet su:



SETTIMANA DEL GUSTO

www.gout.ch

Formazione professionale AFC

Al Ticino l'ultimo esame pratico sperimentale

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) si aspetta di ottenere utili informazioni da far confluire nelle nuove Direttive per i primi esami pratici AFC del 2014.

Dopo averne già eseguiti diversi, la PCS ha scelto il Ticino, propostosi tramite la Commissione dell'istruzione professionale della SMPPC, come luogo in cui eseguire l'ultimo esame pratico sperimentale. Le date degli esami saranno, per quello di panetteria-pasticceria il 18-19 e per la pasticceria-confetteria il 19-20 novembre 2013. Le due prove, finanziate in gran parte da Berna, si svolgeranno nelle rispettive aziende formatrici dei due candidati.

Interesse e valenza nazionale

Il Ticino non è stato l'unico cantone interessato all'esecuzione di queste prove di valenza nazionale, anzi, ce n'erano diversi altri. Un segnale ben apprezzato in Ticino, quello che l'Associazione centrale di Berna ha lanciato oltre Gottardo! Siamo sicuri che i diretti inte-

ressati saranno in grado di onorare l'impegno preso con serietà e dedizione.

Il lavoro pratico prestabilito (LPP), questo il nome del nuovo esame pratico secondo la nuova Ordinanza, porterà in Ticino anche varie personalità della Commissione sulla formazione professionale e la qualità della PCS.

Aziende e apprendisti coinvolti

Per l'orientamento professionale pasticceria-confetteria, il candidato è stato individuato in Maddalena Malnati. Il formatore coinvolto è Tiziano Bonacina dell'omonima pasticceria di Melide.

Per l'orientamento panetteria-pasticceria, l'onere sarà invece di Matthias Leibundgut, con il suo formatore Beat Galizia della Panetteria Pasticceria Sandro Pinotti di Ascona.

La scelta dei due candidati, che poteva cadere anche su altre meritevoli persone in formazione e formatori, è stata fatta dai due docenti professionali di Trevano, che si sono basati sull'impegno e sul rendimento dei due giovani, sia a scuola, sia sul lavoro. Non da ultimo, era importante sapere i due giovani nelle mani di due formatori navigati.

I periti che accompagneranno le due prove saranno due coppie formate sempre da un perito ticinese e un membro d'oltre Gottardo, della Commissione centrale.

Momento formativo

Alla fine di ogni esame, dopo le ore 17.00 del 19.11 (ad Ascona) e 20.11 (a Melide) 2013, si apriranno le porte ad una cerchia allargata di periti (periti dal Ticino e, in parte, capo-periti dal resto della Svizze-

ra), che avranno così la possibilità – in anteprima – di poter vedere i prodotti richiesti dalle nuove Direttive e di poter ottenere preziose informazioni per la propria attività di perito dai diretti interessati (periti e candidati).

I relativi inviti saranno inviati dalla PCS (SBC) e/o dalla SMPPC a tempo debito.

Al termine di entrambi i momenti formativi, seguirà un piccolo aperitivo offerto dall'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri.

L'augurio di vivere intensi momenti formativi, va a tutte le parti coinvolte, soprattutto ai due candidati e ai formatori, che si sono assunti il non indifferente onere di apprendere e di formare l'intero programma d'esame ben sette mesi prima dell'appuntamento con l'esame vero e proprio.

Marco Zandonella, Marco Pasotti

La SMPPC alla «Zürifäscht»

Su questo avvenimento che ha attirato quasi 2 milioni di visitatori, la stampa cantonale – grazie al fatto che il Ticino figurava quale ospite d'onore della Sagra estiva voluta dagli organizzatori zurighesi – ha riferito ampiamente e in toni quasi entusiastici.

Noi, per la ricorrente carenza di spazio e di termini di tempo proposti dall'impaginazione, arriviamo in ritardo; però con notizie mai riportate in precedenza; notizie trasmesse da Giuseppe Piffaretti, propugnatore della partecipazione e di conseguenza anche organizzatore della trasferta.

Cifre e osservazioni

Sul banco di vendita della postazione SMPPC figuravano: Panettoni tradizionali (da 100, 500 e 1000 g); Panettoni nostrani; paste secche (ciambelle e ossi da morde-re); Amaretti bianchi sfusi e in confezione, e Amaretti al Kirsch (al pezzo); cannoncini alla crema,

Pan tranvai e Torta di pane. Inaspettato e salito sicuramente oltre le previsioni il successo di vendita della Torta di pane – oltre 600 fette vendute – e per gli Amaretti al kirsch; le pizze, oltre 500, prodotte

sul posto ma all'esterno. Non male l'accoglienza avuta anche dalle focacce salate; tiepido per contro l'interesse per gli altri articoli; i Panettoni, per dire, si sono dovuti vendere a fette, ma ciò era imma-

ginabile. Con la marea di gente in movimento – a Giuseppe Piffaretti ha fatto pensare ai pellegrini musulmani diretti alla Mecca – era scomodo portarsi appresso delle confezioni. Ma non tutto l'invenuto ha fatto da zavorra per il rientro in Ticino; il Pan tranvai, ad esempio, è servito a fare nuove Torte di pane.

I nostri rappresentanti, rientrati da Zurigo abbastanza provati dalle lunghe giornate di presenza – dalle 10 del mattino alle 3, 4 di quello successivo – però felici ed entusiasti dell'esperienza reputano, e qui mi permetto d'accostare la mia opinione alla loro, come tali eventi vissuti dalla gente in condizioni di spirito favorevoli, siano propizi e rispondenti veicoli promozionali; non solo alla nostra categoria di produttori.

Da ripetere pertanto qualora se ne presentasse l'occasione, disponibilità permettendo. nc



Da sinistra: Luigi Fontana, giunto come visitatore ma pronto a indossare il grembiule, Luca Danesi, Giuseppe Piffaretti e Michele Zocchi. Sergio Grassi e Giambattista Pinotti, che completavano il gruppetto, stavano dislocati nel laboratorio d'un collega del posto a produrre pizze e focacce.