

## L'estate sta finendo, gli esami pure

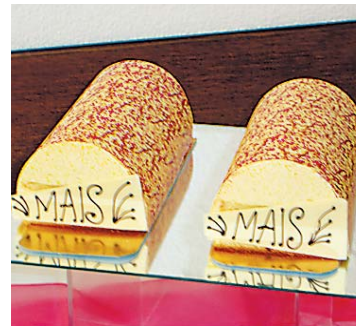
Approfittando dell'invito rivoltomi da Daniel Ricigliano, che ha così posto rimedio a quello non segnalato, per eccesso di modestia, riguardante il suo esame pratico di capo laboratorio – che ha superato: felicitazioni! – ho assistito alle ultime fasi di quello dell'apprendista pasticciere-confettiere Matteo Banci.

### Quale provvida conquista tecnica!

Per qualcuno al quale capitava oltre mezzo secolo fa di trampare i cioccolatini nei giorni caldi vicino alla porta socchiusa della cella, e in quelli freddi accanto alla parete

del forno per buona sorte per buona sorte malamente isolata isolata, è stato rincuorante e quasi divertente vedere il giovane muoversi a proprio e sicuro agio, nell'ambiente climatizzato.

Matteo Banci è già stato ospite di «panissimo» in quanto, nella sua fin qui breve quanto intensa carriera professionale, ha già preso parte a concorsi – anche fuori confine – riportando risultati lusinghieri. Di fatto, poteva anche montarsi un po' la testa; ma non è stato il caso. Matteo, che credo possa permettersi di non aver fretta, è ora di fronte ad una prima



Valorizzazione d'una materia prima del territorio, in formato inconsueto.

scelta: completare la formazione intraprendendo il tirocinio supplementare di panettiere, oppure investire diversamente l'anno avviandosi verso l'ottenimento della maturità professionale.

Personalmente ho sempre pensato e anche sostenuto che la presenza di operatori più istruiti, non può che far bene al nostro settore. L'importante alla fin fine è non adagiarsi alla comodità e alle abitudini. Detto in breve: valigie pronte e via per il mondo. Convinto dell'utilità



Primo piano su pasticcini e prodotti da fine pasto (dessert).

del suggerimento, e siamo in molti a dirlo, i giovani che ritroveremo il 25 settembre per la consegna dell'Attestato Federale di Capacità (AFC), se lo sentiranno ripetere da docenti e da interessati alla continuità dei nostri mestieri, e anche da continuatori dell'attività in proprio nel solco dell'artigianalità.

Nereo Cambrosio



Da sinistra: Vito Ricigliano, il fondatore della ditta, l'aiutante all'esame Gernia Conte (ha appena iniziato il 3° anno di tirocinio) in tenuta di libera uscita, Matteo Banci e Daniel Ricigliano, il continuare predestinato, e uno scorcio del soggetto in cioccolato.

## Settimana del Gusto

La manifestazione nata, coltivata e cresciuta soprattutto in Romandia – ma ben seguita anche in 12 cantoni svizzero-tedeschi – è quest'anno all'insegna di Bellinzona.

La Città dei castelli e capitale del Ticino, sarà impegnata a diffondere i piaceri della tavola dal 15 al 25 settembre. Altri comuni del cantone danno il loro appoggio all'evento; sull'elegante broccia edita a titolo di programma se ne contano una cinquantina.

In precedenti edizioni la SMPPC aveva aderito all'iniziativa, in particolare collaborando con i ristoranti scolastici. Le sopraggiunte

carenze di mezzi da investire nella promozione, hanno messo fine a siffatte iniziative, che son ora affidate ai singoli soci che ne possono ricavare benefici diretti.

Nella lista di chi si muove in tale ambito, troviamo la Pasticceria Gazzaniga e lo Snack Bar Pasticceria Peverelli, entrambi di Bellinzona.

Il Panificio Migros di Sant'Antonio apre il laboratorio ai bambini e adolescenti reagli 8 e i 12 anni, per mostrare come si preparano buoni panini per la merenda e per dar spazio poi alla loro creatività.

Nereo Cambrosio

## Sarà di certo una bella festa

Ora mancano poche ore alla cerimonia d'Intronizzazione – che sarà la XIV – rispettivamente alla celebrazione del 40esimo della Confraternita dei Cavalieri del Buon Pane.

Il programma è noto da tempo; lo riproponiamo qui con la riproduzione della locandina che è stata distribuita nel Locarnese, attraverso i soci SMPPC della zona, e anche esposta sui bus delle FART.

Gli iscritti alla serata che coronerà l'evento superano i 120. Tra di loro figurano le rappresentanze delle Confraternite romande, nonché i Cavalieri d'onore d'oltre Gottardo con loro famigliari e amici, e pure qualche Cavaliere in provenienza dall'estero.

### Il susseguirsi dei momenti significativi

La cerimonia inizierà con il saluto del Gran Maestro Sergio Antognini seguito dalle consegna delle insegne ai nuovi Cavalieri che hanno conseguito il punteggio necessario con gli esami del pane effettuati nel 2009, 2010 e 2011. Toccherà poi ai tre nuovi Cavalieri d'onore e si continuerà con l'assegnazione del-

**La Confraternita Ticinese dei Cavalieri del Buon Pane**

**Invita tutta la popolazione alla**  
**XIV.ma CERIMONIA D'INTRONIZZAZIONE**  
**IN OCCASIONE DEL 40° DI FONDAZIONE**  
**(1971 – 2011)**

**LOCARNO**  
**Sala Sopracenerina**

**Sabato, 3 settembre 2011**  
**dalle ore 17.00 alle ore 19.00**

PROGRAMMA	
ore 17.00	Inizio della cerimonia e attribuzione delle onorificanze
ore 18.00	Concerto del mezzosoprano GIULIANA CASTELLANI
ore 19.00	Aperitivo offerto a tutti i presenti

Società Maestri Panettieri Pasticcieri Confettieri

Maestri di bontà.

L'invito con programma.

le Stelle al merito ai Cavalieri che hanno ripetuto il risultato utile. Chiuderà la parte ufficiale l'Inno al Pane espresso dal sindaco di Locarno Carla Speziali.

Ascolteremo quindi la voce incantatrice di Giuliana Castellani. Seguirà l'aperitivo offerto dalla SMPPC e dalla Confraternita a tutti i presenti, servito nel cortile della Sopracenerina, che per l'occasione sarà adornato con pani decorati e da un'esposizione di pani e altri lievitati. La serata si concluderà con la cena di gala. nc

La nuova area di produzione della panetteria-pasticceria Biner di Zermatt

## Ampie migliorie al progresso lavorativo

Il laboratorio della panetteria-pasticceria e i relativi annessi, sono stati integrati nella nuova sede posta all'entrata di Zermatt. Alla pianificazione della nuova area produttiva, ha provveduto l'Ufficio studi e architettura dell'ASMPP: la B&B SA.



La zona di cottura con la ventilazione incorporata nel soffitto.

I due responsabili della pianificazione elaborata dalla B&B, Daniel Hug e Harry Gfeller, hanno dapprima allestito il programma di massima e la dislocazione dei locali, d'intesa con Reto e Stefan Biner. Di seguito hanno stabilito quanto si poteva utilizzare dei vecchi impianti, e solo dopo considerato quanto occorreva acquistare.

### Pianificazione delle procedure

In capo ad alcune sedute di lavoro si è giunti a ufficializzare la soluzione ottimale che ha tenuto conto di tutti i dettagli riguardanti l'impiantistica, sì da poter sfruttare al massimo e al meglio la volumetria disponibile.

**Questa fase preliminare è stata essenziale per decidere quali obiettivi legali erano prioritari in seno alla nuova struttura.**

L'area disponibile al pianterreno – 770 m<sup>2</sup> – è subito apparsa insufficiente; però i 5 m d'altezza del soffitto hanno permesso d'inserire un mezzanino che ha portato la superficie utile totale a 1195 m<sup>2</sup>.

Dopo un periodo di sistemazione di 6 mesi, il nuovo laboratorio è stato inaugurato a inizio giugno scorso.

### Impianto importante per il freddo

Subito si è palesato quanto sia determinante disporre di una installazione frigorifera all'altezza delle esigenze. L'eccedenza di calore dei forni e il recupero sugli impianti per il freddo, bastano a produrre l'acqua calda e a supportare il riscaldamento per l'impresa e per gli appartamenti sovrastanti. Per il personale è stato realizzato uno spogliatoio luminoso e una sala di riunione accogliente.

### Esigenze elevate in fatto d'igiene

Le regole igieniche dettate per il settore alimentare richiedono la netta delimitazione tra zone pulite e zone insudiate; il pavimento e le pareti esigono comodità di pulizia; poi ventilazione e climatizzazione controllate e, infine, lavamani che evitino il contatto fisico con gli erogatori dell'acqua.

Harry Gfeller si è soffermato su tali misure dicendo: «Nella panetteria artigianale la ventilazione controllata è indispensabile al fine di rispettare le disposizioni richieste

in materia di qualità dei prodotti, igiene e salute dei collaboratori». E' per tali ragioni che l'impianto di ventilazione potenziato è stato inserito nel soffitto della zona di cottura. Anche l'insonorizzazione è stata oggetto di grande attenzione, e il risultato si è ottenuto grazie alla particolare posa dei pavimenti che previene la trasmissione dei rumori.

In conclusione, il lavoro d'équipe con professionisti qualificati – e quasi tutti del posto – ha permesso la creazione d'un laboratorio modello, in grado di soddisfare ulteriori richieste igieniche, oltre che fronteggiare nuove esigenze qualitative e aumento della produzione.

Markus Tscherrig

### Cronologia del progetto

**Novembre 2008:** inizio della pianificazione.

**Ottobre 2009:** approvazione definitiva del programma.

**Novembre 2010:** inizio dei lavori d'impiantistica.

**Giugno 2011:** messa in funzione dell'impianto.

### Editoriale



### Tecnica panaria

Le tecniche moderne di pianificazione contribuiscono a portare e ad aumentare lo stato di freschezza dei prodotti destinati alla vendita quotidiana, a migliorare la redditività, e a rendere gradevoli le condizioni di lavoro.

Lo sviluppo del concetto di caldo e freddo, è necessario al fine di soddisfare le richieste in crescita dei consumatori. La qualità dei prodotti panari si consegue in laboratorio con la cottura, la tappa decisiva che determina il successo della vendita e quindi interessa direttamente il fatturato.

In questi ultimi tempi la tecnica del freddo applicata alla pianificazione, ha scombuscolato il panorama produttivo. Intanto è grazie alla stessa che si è potuto dissociare la preparazione – impasto e modellaggio dei pastoni – dalla cottura. E' proprio la possibilità di produrre in proprio i pastoni da congelare, che può arricchire l'assortimento e incrementare lo stato di freschezza dell'offerta.

L'utilizzo adeguato dell'energia svolge un ruolo di primo piano nella gestione aziendale; il che è ben evidenziato nel reportage che abbiamo realizzato nella nuova zona di produzione della panetteria-pasticceria Biner di Zermatt. Gli investimenti giudiziosi che vedono lontano, sono importanti per la riuscita.

Markus Tscherrig