



Gli spot dell'Informazione svizzera sul pane saranno di nuovo diffusi sulle reti nazionali a partire dal 17 ottobre 2011.

Promozione del pane via piccolo schermo

Lo spot TV dell'Informazione svizzera sul pane (ISP) che mostra lo spettacolare spezzamento d'un pane sfornato da poco accompagnato dal crocchiare caratteristico, sta passando attualmente sui canali televisivi nazionali. Esso ha il compito d'incoraggiare il consumo di pane e altri prodotti panari e cereali indigeni.

Saranno in totale 566 le diffusioni in programma che, iniziate il 4 luglio, termineranno a fine anno. Ciascun telespettatore dovrebbe vederne quindi 25; il che costituirebbe un'eccellente promozione. I prossimi passaggi sono elencati nel riquadrato che segue.

Al fine di trarre il massimo profitto da questa campagna e per invogliare i consumatori a visitare le panetterie-pasticcerie, l'ASMPP mette gratuitamente a disposizione dei propri soci – esaudendo così un desiderio espresso dai respon-

sabili cantonali della pubblicità – delle cartoline postali formato A6 con foto che ripropone lo spot televisivo. L'impatto facilmente presumibile che l'azione avrà sul pubblico, l'anno venturo sarà rafforzata da una serie di iniziative pubblicitarie.

Spezzalo, ascoltalo, odoralo.

Cartoline gratis

Ordinate le cartoline (formato A6) che si rifanno alla pubblicità televisiva a:

Promo-shop ASMPP

Seilerstrasse 9

3001 Berna

tel. 031 388 14 00

fax 031 388 14 24

promoshop@swissbaker.ch

Le dieci prossime diffusioni

- | | |
|--|---|
| ■ RSI LA 1: lunedì, 17.10.2011, ore 18.52 | ■ RSI LA 1: venerdì, 21.10.2011, ore 18.05 |
| ■ RSI LA 1: martedì, 18.10.2011, ore 18.05 | ■ RSI LA 1: sabato, 22.10.2011, ore 10.30 |
| ■ RSI LA 1: mercoledì, 19.10.2011, ore 12.35 | ■ RSI LA 1: sabato, 22.10.2011, ore 10.45 |
| ■ RSI LA 1: mercoledì, 19.10.2011, ore 21.40 | ■ RSI LA 1: domenica, 23.10.2011, ore 9.25 |
| ■ RSI LA 1: giovedì, 20.10.2011, ore 17.55 | ■ RSI LA 1: domenica, 23.10.2011, ore 10.20 |

Convegno mondiale dell'UIB a Verona

Verona, sede del Siab (Salone internazionale dell'arte bianca) che forma il trio con Europain (Parigi) e IBA (Monaco) dei maggiori eventi dedicati alla panificazione, ospiterà l'incontro dell'UIB – Union International de la Boulangerie – organismo che rappresenta oltre 300mila attività di panificazione, per un indotto che impiega più di 4 milioni di addetti. A questo congresso di categoria saranno presenti più di 50 delegazioni provenienti da tutto il mondo, per un confronto sui temi comuni e le sfide che attendono il settore per i prossimi anni.

Diverse saranno le tematiche trattate dall'UIB, dalle questioni economiche alla formazione professionale, dal ricambio generazionale alle nuove frontiere di marketing e pubblicità. Una particolare attenzione sarà inoltre dedicata agli aspetti legislativi di natura comunitaria e alle dinamiche di mercato legate alla globalizzazione.

Nel corso dell'evento verrà consegnato il premio «Fornaio dell'anno» quest'anno assegnato allo statunitense Hans Nadler.

Ufficio stampa SIAB

Ritorno ad antichi costumi?

E perché no, visto che l'ASMPP ce ne offre l'occasione. Certo, volendo scommettere sul buon esito dell'iniziativa, le probabilità di perdere fanno la maggioranza. Però, in un mondo che in massima parte comunica con la posta elettronica e con gli sms, poco favorendo così l'esercizio del linguaggio tradizionale, il mettere a disposizione – gratuitamente – le significative cartoline con l'immagine del pane spezzato

come appare negli spot della TV, potrebbe invogliare taluni alla spedizione. Di gente alla quale inviare la cartolina ne conosciamo tutti. La sorpresa che provocherà – su questo sono pronto a scommettere a colpo sicuro – al minimo invoglierà al sorriso; il che non è poca cosa. Ma maggior fortuna potrebbe incontrare l'iniziativa se figli, nipoti e clienti giovani la trasformassero in una sorta di nuova comunicazione. nc

Voti di pancia e voti di testa

Le due definizioni che connotano il parere dei giurati, al momento di giudicare i lavori presentati ai concorsi professionali spesso si scontrano. Quelli detti di pancia, viscerali e definitivi, di solito non guardano in faccia a nessuno; chi li esprime rifugge da giochi che prendono in considerazione i voti incrociati d'interesse. Quelli di testa possono essere altrettanto sentiti e sinceri, ma sono sovente «ragionati» e non escludono possibili patteggiamenti. Anche se, va detto a loro difesa, riescono spesso a evidenziare aspetti sfuggiti a chi va d'impeto, e servono a rivedere i giudizi.

Coloro che esaminano i prodotti del settore dolciario e panario, si trovano a volte su sponde opposte allorché il giudizio verte sui sapori perché ognuno ha i propri gusti. Il divario non può tuttavia risultare eccessivo e, alla conta dei punti,

gli estremi s'avvicinano. Quando invece la divaricazione è esagerata, se escludiamo l'incompetenza, nasce il sospetto che qualcuno stia giocando poco pulito.

E' quanto si può pensare leggendo la cronaca di Werner Hürlimann – da 20 anni membro di giuria nel concorso internazionale dei giovani fornai – che riferendo del 41esimo svoltosi a Weinheim (D), esterna grande sorpresa per il fatto che tre degli otto giurati hanno giudicato il lavoro delle concorrenti svizzere (Mirjam Roth e Daniela Zellweger, finite 5.a e rispettivamente 6.a) degno del podio, mentre altri due giurati l'hanno relegato agli ultimi due posti (cfr. «panissimo» n. 40, pag. 3).

Le medaglie d'oro e d'argento sono state attribuite ai tedeschi Marc Mundri e Felix Remmele, quella di bronzo al francese Aurélien Pinault. nc

WorldSkills 2011 di Londra

Medaglia di bronzo per una confettiera svizzera

Jasmin Enzler, 20 anni, di Rapperswil (SG) ha fatto onore alla pasticceria-confetteria artigianale svizzera ottenendo una medaglia di bronzo in occasione del Mondiale dei Mestieri 2011 (WorldSkills) svoltosi a Londra tra il 5 e il 9 ottobre scorsi.

Formatasi presso la Confetteria-Caffè Doessegger di San Gallo, e attualmente impiegata al Kongresshaus di Zurigo, era partita con l'ambizione di salire sul podio del prestigioso concorso, in quanto si era preparata con determinazione e serio impegno alla gara. Jasmin ha conseguito il risultato che si era promessa cogliendo un 3° posto su un lotto di 18 concorrenti rappresentanti altrettanti paesi. Sul gradino più alto del podio sono saliti - ex aequo - tre concorrenti: Alexis Bouillet, Francia; Mirina Ueno, Giappone; Stefan Lubinger, Austria. La medaglia di bronzo, oltre che a Jasmin Enzler è andata, anche qui ex aequo, a due concorrenti coreani.

Competenza e creatività

I partecipanti al Mondiale hanno dovuto dar prova di vasta competenza, creatività e impegno strenuo nel portare a termine il programma di lavoro eseguito a fronte di moltissimi spettatori. Essi erano chiamati a realizzare un soggetto artistico in zucchero, quattro qualità di praline, quattro sorta di mini-pasticcini, due torte, un des-



Il pezzo in zucchero di Jasmin Enzler.

sert al piatto e quattro diverse figurazioni in marzapane. L'entusiasmante risultato ottenuto da Jasmin Enzler conferma l'eccellenza della formazione professionale duale praticata nel nostro paese, nonché l'altissimo livello della pasticceria-confetteria artigianale svizzera, che può inorgogliersi di contare tra i suoi ranghi una professionista di tale livello, la quale confida di poter gestire più avanti, un'impresa propria.

Unione svizzera dei mastri pasticceri-confettieri



L'impegno di Jasmin Enzler nella super gara è stato pagante.

Claudia Schmid punta al podio

La vincitrice dello Swiss Chocolate Masters organizzato nell'ambito dell'ultima FBK, rappresenterà la Svizzera ai World Chocolate Masters (WCM) in programma a Parigi tra il 19 e il 21 ottobre prossimi, dove si misureranno i 19 candidati al titolo in provenienza da tutto il mondo.

Claudia Schmid è dal 1998 alle dipendenze della Confiserie Sprüngli di Dietikon dalla quale, per prepararsi alla grande prova, è stata generosamente esentata dal compito di responsabile del settore gelateria. Nel trascorso semestre, salvo qualche lungo fine settimana, Claudia ha investito tutto il suo tempo libero negli allenamenti. In particolare ha ripetuto l'intero programma tre volte, rispettando ritmi e tempi imposti dal concorso; una volta persino all'interno della mensa aziendale espressamente non climatizzata.



Ricerca del nuovo per il WCM.

I momenti del concorso

Di particolare impatto dovrà essere il soggetto artistico in cioccolato, altezza da 1 a 2 metri, sul tema «La cultura degli aztechi» - Claudia ne presenterà uno composto da 240 pezzi da assemblare - nonché, a titolo di prova speciale, una collana azteca da porre su un busto di plastica dura. Completeranno il programma una torta al cioccolato, due tipi di praline e un dessert al piatto a base di cioccolato. Claudia è convinta di far bella figura, anche per rendere omaggio all'impegno e alla dedizione di coloro che in impresa l'hanno seguita, consigliata e offerto tutte le facilitazioni possibili durante i preparativi.

Nel corso dell'intervista, qui sommariamente riassunta, Claudia ha risposto di buon grado alle domande fatte, delle quali ve ne proponiamo quattro.

Servizio curato da Markus Tscherrig

4 Domande



1 Come si è svolta la preparazione al WCM?

Tutto è filato via come da programmazione. Dapprima mi sono proposta di perfezionare il pezzo artistico e i prodotti richiesti. Poi, con l'appoggio di professionisti del ramo e dei miei colleghi di lavoro, ho elaborato il design delle praline. La ricerca e lo sviluppo di nuovi sapori sono stati un vero lavoro di squadra. Altro punto importante da curare: l'utilizzo del tempo a disposizione. I prodotti vanno presentati puntualmente e, oltre a soddisfare gli occhi, devono avere la consistenza giusta.

2 Quali sono i suoi obiettivi?

Dopo un anno d'intensi preparativi, il traguardo postomi - che giustifica motivazione e perseveranza - è quello di poter primeggiare. Sarei lieta di riuscire a svolgere il programma come l'ho ottimizzato nel corso degli allenamenti.

3 Per il WCM ha creato nuovi prodotti e nuovi sapori?

Alcuni professionisti del settore mi hanno suggerito d'intensificare il sapore dei prodotti, così da soddisfare l'internazionalità dei gusti dei giurati. Di nuovo ho creato una pralina al Kalamashi con ganache al cocco.

4 Progetti per il futuro?

Il mio sogno è d'avere una piccola «boutique del cioccolato». Ma vorrei pure trasmettere il mio sapere e la mia passione alle nuove leve, e anche prepararle e guidarle nei concorsi.

Claudia Schmid, Urdorf