



Roberta Valsesia

## Un sestetto di valore

Il titolo rispecchia il giudizio espresso dagli istruttori del recente corso interaziendale interpretato superbamente dai sei apprendisti pasticciere-confettieri del 3° anno.

Certo, un gruppo ridotto alla mezza dozzina avente a disposizione due coppie di istruttori – una formata da Alberto Pellanda e Daniel Ricigliano, l'altra da Tiziano Bonacina e Beat Galizia – ha potuto lavorare agevolmente e con elevato profitto. Ma, oltre alla capacità dei singoli, sono state l'armonia e l'intesa fiorite durante i

cinque giorni di stretta vicinanza, a completare l'invidiabile riuscita.

E' proprio il caso di dire che non poteva esserci campo d'allenamento migliore di questo corso, per i sei candidati che torneranno a confrontarsi in pubblico nell'ambito di Espo-professionisti. Lì si troveranno alle prese ancora con il cioccolato, per preparare un soggetto pasquale integralmente commestibile. Segneremo più avanti le date e gli orari delle prove.



Letizia De Bartolomei



Gaël Vetterli 1°



Matteo Bonzanigo 2°



Flavio Malinverno 3°



Miguel Silva Braz

## Salone mondiale del settore dolciario e panario



6-10 MARS/MARCH 2010  
PARIS NORD VILLEPINTÉ - FRANCE

Il Salone, noto anche come European & Intersuc, si terrà tra il 6 e il 10 marzo nelle strutture di Paris Nord Villepinte. Al posto della Coppa del Mondo della Panetteria, ci saranno i Master di Panetteria suddivisi in tre settori – a scelta dei 24 candidati di

17 paesi – tra pane, viennesseria, soggetto artistico. Tra gli altri concorsi spiccano quello dedicato alla Pasticceria Mignon – al lavoro 12 squadre –, la Coppa di Francia delle Scuole con 10 istituti e 30 candidati alle prese con dolci e lievitati, e poi animazioni dedicate al cioccolato, alla pizza, alla cucina e – novità – il concorso Pane e Gastronomia che premierà il fornaio che preparerà sul posto un pane in armonia con un formaggio e un vino di sua scelta.



La novità del salone: i Master di Panetteria.

## Fluidi refrigeranti

## Il termine per l'uso degli CFC è scaduto nel 2004

La scadenza riguardava i fluidi CFC totalmente alogenati (R12, R502). I controlli recenti hanno rivelato che 2 panetterie su 10 utilizzano ancora impianti frigoriferi con fluidi CFC. Non è che gli stessi siano già assolutamente proibiti, però l'uso comporta una perdita della potenza frigorifera – fino all'interruzione completa dell'impianto – che non può più essere ricaricato con i fluidi messi al bando.



Gli impianti refrigeranti in funzione dichiarati, ricevono una vignetta.

Coloro che utilizzano tuttora impianti raffreddati con i citati fluidi, arrischiano di doverli rinnovare da un giorno all'altro in caso di perdita della potenza raffreddante.

### Con la fine del 2014 gli HCFC saranno pure proibiti

A datare dal 1 gennaio 2010, gli impianti HCFC possono essere riempiti con soli fluidi refrigeranti riciclati. Il divieto di ricarica si applica però anche alle installazioni HCFC (R22, R401A, R402A, R409A etc.) a contare dal 1 gennaio 2015. Ciò che vale ora per gli impianti CFC varrà

anche per gli HCFC. In condizioni d'urgenza manca il tempo per confrontare le offerte. Si sconsiglia vivamente d'attendere che un impianto si blocchi – ciò che succede generalmente nel periodo estivo – sia dal profilo della sicurezza alimentare che da quello economico. Diventa necessario quindi prevedere d'investire per tempo in nuovi impianti.

### Non tardate a risanare

La via da seguire è quella di contattare senza indugi il proprio specialista in materia.

Daniel Jakob

## Corso aerografo

- docente: Mario Romani ( per la 4a volta a Trevano)
- quando: mercoledì 24 marzo 2010
- dove: Spai Trevano aula A217
- orario: 08:30 – 12:00 / 13:30 – 17:00
- livello: corso base + approfondimento specifico in pasticceria

- termine iscrizioni: 15 marzo 2010 direttamente in segretariato 091 923 38 28
  - costo: fr. 160.– per soci / fr. 200.– non soci
- Il corso viene tenuto con un minimo di 8 partecipanti max. 12. Per ulteriori informazioni contattare il consulente professionale Giuseppe Piffaretti 076 374 62 49.



Markus Lötscher con Heidi, Alfred, Markus e Andrea Sutter.

Premio dell'Innovazione 2010: 2° posto per la panetteria Böhli

## Con il pane Böhli diventi grande e forte!

Appenzello: la panetteria Böhli invia un bavaglino munito del proprio logo accompagnato da uno slogan originale, a tutti i neonati di ogni comune che ospita una sua filiale.

I proprietari della panetteria – Alfred e Markus Sutter – intendono fidelizzare la loro clientela fin dalla culla. «Il bavaglino, d'eccellente qualità tessile, accompagna tutti i pasti e rammenta che il pane Böhli fa loro buona compagnia».

L'esplicito obiettivo intende familiarizzare tutti i membri della famiglia con il logo della loro impresa, con lo scopo di instaurare un concetto d'identificazione. Inoltre, osserva Markus Sutter, «lo spirito d'osservazione è assai sviluppato nei bambini a partire dai due anni d'età».

La messa in pratica della messa promozionale si svolge così: ogni ufficio di controllo degli abitanti dei comuni coinvolti, trasmette alla panetteria-pasticceria-confetteria Böhli i dati riguardanti le nascite, cioè: nome, cognome e domicilio. L'indirizzo esatto è di seguito reperito attraverso il sito internet [www.local.ch](http://www.local.ch), a cui fa seguito l'invio postale del bavaglino.

### Su tutte le bocche!

La novità è diventata motivo di conversazione dei neo-genitori,

che esprimono gratitudine ed entusiasmo per l'idea. Il bavaglino è tema di discussione anche durante gli acquisti fatti nei negozi Böhli: all'interno dei quali è cresciuto il numero di carrozzine, passeggini e giovani madri intente agli acquisti.

Markus Tscherrig



Il bavaglino originale della panetteria Böhli.