

Verifica 2010 della qualità del pane prodotto dai fornai artigianali ticinesi

Rallegrante risultato d'insieme

«I consumatori ticinesi possono dormire sonni tranquilli... al loro risveglio il pane fresco che li attende si annuncia di ottima qualità».



Il pane, al cospetto dell'ammaliante regione delle Tre Terre vista dalla terrazza del tea-room Centvai.

I risultati

Pane semibianco

Categoria benissimo

1000 Bontà Sagl, Lodrino; Aanser-Marnin SA, Vira Gambarogno; Al Porto SA, Tenero; Bignasca SA, Sonvico; Bini Sagl, Olivone; Bortolotto F.Ili, Novazzano; Brumana Giovanni, Cannobbio-Resega; Cecchettin Augusto, Orselina; Conti F.Ili, Malvaglia; Cuoco Gianfranco, Lostallo; Danesi Fabio, Melano; Della Bruna Nicola, Lumino; Dell'Angelo Sagl, Massagno; Filippi Alberto, Cevio; Fischbach Otto, Castel San Pietro; Il Fornaio La Fonte, Lugano; La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti Sagl, Mendrisio; La Bottega del Fornaio Sagl, Davesco; Marina SA, Lugano; Martins Carlo, Agno; Münger eredi SA, Paradiso; Pasticceria Tiziano, Melide; Pellanda Ercole, Intragna; Peverelli Gianfranco, Bellinzona; Philippona SA, Berzona; Pinotti Sandro, Ascona; Poncini Luca e Co., Maggia; Radaelli SA, Caslano.

Categoria bene

Annoni Luca, San Vittore; Ardebianca Sagl, Lugano; Bordoli SA, Viganello; Gabaglio Danilo, Ligornetto; Leibundgut SA, Losone; Maff Panetteria Sagl, Breno; Marzorati Sagl, Cadenaz-

zo; Mella Eros, Brione Verzasca; Nava Aurelio, Ligornetto, Panetteria Magliasina, Magliaso; Valsangiacomo SA, Preonzo.

Pane parigino

Categoria benissimo

1000 Bontà Sagl, Lodrino; Ardebianca Sagl, Lugano; Bignasca SA, Sonvico; Conti F.Ili, Malvaglia; Cuoco Gianfranco, Lostallo; Filippi Alberto, Cevio; Il Fornaio La Fonte, Lugano; La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti Sagl, Mendrisio; La Bottega del Fornaio Sagl, Davesco; Marina SA, Lugano; Martins Carlo, Agno; Munger eredi SA, Paradiso; Pasticceria Tiziano Sagl, Melide; Peverelli Gianfranco, Bellinzona; Pinotti Sandro, Ascona; Poncini Luca e Co., Maggia.

Categoria bene

Aanser-Marnin SA, Vira Gambarogno; Bini Sagl, Olivone; Bordoli SA, Viganello; Bortolotto F.Ili, Novazzano; Danesi Fabio, Melano; Della Bruna Nicola, Lumino; Dell'Angelo Sagl, Massagno; Donam Sagl, Airolo; Gavinelli Alessandro, Bellinzona-Daro; Pellanda Ercole, Intragna; Radaelli SA, Caslano, Valsangiacomo SA, Preonzo; Zamaroni F.Ili, Agno.

Anche se posticipata rispetto all'abitudine, è giunta puntuale la verifica della qualità del pane sfornato dagli artigiani ticinesi affiliati alla Società mastri panettieri-pasticcieri-confettieri del cantone Ticino. Quattro le sedi dove le competenti giurie hanno esaminato la quarantina di artigiani che hanno accettato di sottoporre il classico filone semibianco, e per quest'anno anche il parigino. Se potevano esserci dei dubbi sull'esito delle verifiche legate alle previsioni pubblicate da Swissgranum sulla qualità delle farine panificabili appena macinate, questi sono stati subito fuggiti dai risultati scaturiti nella prima giornata di verifica che giudicava i pani del Mendrisiotto e Basso Ceresio che hanno prodotto una delle migliori medie degli ultimi anni. Al termine delle

verifiche la media cantonale per il pane semibianco è stata vicina agli 89 punti, più esattamente 88,4 punti su una scala di 100 che corrisponde alla categoria bene.

Anche per il pane parigino la media cantonale è risultata buona: 85 punti, corrispondenti anche in questo caso alla fascia bene.

Per dovere di cronaca segnaliamo che il punteggio più alto è stato di 97 punti, sia per il semibianco che per il parigino.

I Cavalieri del buon pane ringraziano tutti coloro che hanno partecipato alla verifica della qualità del pane artigianale ticinese, e vi invitano a scorrere la lista dei risultati stilata in rigoroso ordine alfabetico.

Giuseppe Piffaretti, consulente SMPPC (comunicato stampa diramato ai media)

Il commento d'un esaminatore

Ho avuto il privilegio di partecipare a due sedute d'esame del pane; una per quello del Sottoceneri e l'altra che coinvolgeva il Sopraceneri. Sappiamo tutti che la data del prelievo dei due pani presi in esame – il filone di semibianco che pone il partecipante in lizza per l'ottenimento del titolo di Cavaliere del buon pane, rispettivamente quello d'una Stella al merito, e il Parigino – era stata preannunciata. Ma se si va a scorrere l'elenco dei partecipanti, ci si ritrova a constatare che sono gli stessi che all'esame hanno sempre aderito.

L'eccellente risultato d'insieme del pane semibianco è quasi entusiasmante; peccato che questo pane comune sia, per quanto attiene al filone da ½ kg, in via di scomparsa.

Di riuscita minore l'esame del parigino. E dire che il formato da ¼ di kg, ha consegnato ai

fornai ticinesi la priorità sul piano nazionale di produzione del secondo dopo guerra. Ai tempi, per molti consumatori, il lunghino costituiva la razione di pane giornaliera.

Un'avvertenza

I casi sono rarissimi per rispetto a certe verifiche del passato; ma qualcuno ancora, con colpevole disinvoltura, aggiunge resti di pasta per panini al latte o per chifel all'ultimo impasto di semibianco. Al di là del disorientamento qualitativo che ciò può causare nella clientela – con domande del tipo: ieri il pane era più morbido del solito; perché non è sempre così? – esiste il pericolo che il consumatore allergico al lattosio possa annunciare sgradevoli sintomi d'intolleranza. Perché, quindi, non destinare tali resti di pasta agli impasti successivi della stessa famiglia? *nc*

4.a valutazione qualitativa di specialità della panetteria-pasticceria-confetteria svizzera

Swiss Bakery Trophy: 1400 specialità

La 4.a edizione dello Swiss Bakery Trophy s'è svolta dal 28 ottobre al 1 novembre 2010 a Bulle (FR), nell'ambito dell'11esimo Salone svizzero dei «Goûts & Terroirs».

1400 prodotti presentati da 240 imprese sono stati attentamente giudicati da una giuria composta da 120 professionisti e da 80 consumatori.

Il titolo di Campione dello Swiss Bakery Trophy 2010 è stato attribuito a Bäckerei-Konditorei-Conferisier Ehliger AG in Hochdorf (LU). I due migliori prodotti delle categorie panetteria, pasticceria e confetteria sono pure stati premiati. Trattasi di:

Categoria panetteria

■ Panetteria Kuhn, Brunnadern (SG), per la sua «Stollen lievitata».

■ Panetteria-pasticceria Fuchs, Zermatt (VS), per il suo «Pane della guida alpina».

Categoria pasticceria

■ Panetteria-pasticceria Locatelli, Moudon (VD), per il suo dolce «La Triologia».

■ Panetteria-pasticceria Ackermann, Grandson (VD); per la sua «Mousse passione lampone».



Esperti al lavoro aperti ai consigli.

Categoria confetteria

■ Panetteria-pasticceria-confetteria Leutwyler, Zofingen (AG), per i suoi «Amaretti al kirsch».

■ Confetteria Hofer, Soletta (SO), per la sua tavoletta di cioccolato «Rose-pistacchi».

La lista completa degli artigiani e dei prodotti medagliati sarà diffusa a datare da giovedì 4 novembre 2010 sul sito internet www.lepain.ch. Il risultato globale è assai rallegrante, a dimostrazione che la qualità e la soddisfazione della clientela sono i motori principali delle imprese artigianali.

Testimonianza della valutazione qualitativa di prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria di portata nazionale, lo Swiss Bakery Trophy ha conosciuto nuovamente un successo strepitoso. Tutti i cantoni svizzeri vi erano rappresentati. L'obiettivo primario del concorso organizzato dall'Associazione romanda degli ar-

tigiani panettieri-pasticcieri – che mirava a evidenziare la ricchezza, la varietà e la qualità della produzione nazionale, nonché la competenza degli artigiani panettieri-pasticcieri-confettieri – è stato pienamente conseguito.

Grazie alle numerose specialità premiate, la panetteria-pasticceria-confetteria svizzera ha confermato dinamismo e creatività invidiabili, e messo altresì in evidenza la volontà di profilarsi a mezzo di prodotti inconsueti, in virtù del loro aspetto, forma e sapore.

Alla fin fine, i grandi vincitori di questo evento sono dunque i consumatori, che potranno fare affidamento su medaglie e premi speciali assegnati dallo Swiss Bakery Trophy, per concedersi i prodotti d'elevata qualità dei loro artigiani panettieri-pasticcieri-confettieri.

Associazione romanda degli artigiani panettieri-pasticcieri

Editoriale**Crocante Bulle**

Per cinque giorni Bulle è stata il simbolo dell'artigianato dolciario e panario. I visitatori del Salone delle specialità regionali accorsi in gran numero, hanno potuto misurare la vastità dell'assortimento di prodotti lievitati e di dolci giunti da ovunque per gareggiare allo Swiss Bakery Trophy. La domenica e per gli Ognissanti, l'evento è stato vittima del proprio successo in quanto muoversi lungo gli stretti corridoi, era diventato pressoché impossibile. L'incredibile affluenza ha certificato la popolarità della Fiera dedicata ai prodotti regionali. Tutti i medagliati – in particolare il primo «Campione» assoluto e i sei vincitori delle tre categorie – potranno contare sull'elogio dei consumatori e dei media mettendo in vetrina gli attestati di prestigio conquistati dai loro prodotti.

Enorme anche l'interesse suscitato dalla Coppa d'Europa della panetteria artigianale. Gente del mestiere e gente comune hanno seguito con palpitante partecipazione le esibizioni delle squadre nazionali, ammirandone la destrezza e la creatività. Così, e una volta di più, Bulle s'è trasformata nella rilucente vetrina dell'artigianato dolciario e panario.

L'organizzatrice dell'evento – l'Associazione romanda dei panettieri-pasticcieri, affiliata a quella nazionale – merita vive felicitazioni e un sentito ringraziamento per l'impeccabile organizzazione.

Markus Tscherrig

10.a Finale romanda e ticinese**Panettieri-pasticcieri**

1. Laure Wahli (Bévilard)
2. Nicolas Monnier (Croy)
3. Juliana Ferreira Rafael (Yverdon-les-Bains)
4. Luzius Stricker (Morcote)
4. Michaela Rieder (Gampel)
4. Christoph Schieler (Tafers)
4. Yves Jungo (Guin)
4. Dimitri Lopes Feliz (Genève)

Gestori del commercio al dettaglio

1. Séverine Allard (Daillens)
2. Krystel Aebischer (Farvagny)
3. Christel Meylan (Lausanne)
4. Christian Mendes (Genève)

Coppa d'Europa di panetteria

L'esito del 14esimo concorso della panetteria artigianale di Bulle, è il seguente:

1. Francia 1748 punti
2. Svizzera 1661 punti
3. Italia 1649 punti
4. Olanda 1638 punti

5. Danimarca 1503 punti
6. Lussemburgo 1473 punti
7. Portogallo 1371 punti
8. Germania 1238 punti
9. Croazia 1069 punti

La cronaca del concorso seguirà sul no. 45.