

## Oltre vent'anni dopo

E' il lungo arco di tempo trascorso da quando Marzio Monaco (tirocinio da Sergio Antognini) rappresentò il Ticino al Campionato svizzero dei migliori giovani panettieri-pasticcieri, dove colse un brillante secondo posto. A regalarlo di nuovo alla formazione d'entrata cantonale il sospirato riconoscimento, è toccato a Luzius Stricker. Felicitazioni a lui e ai suoi formatori in azienda – Tiziano

Bonacina e Mattia Gorietti, Pasticceria Tiziano, Melide – che l'hanno assistito nella formazione. Luzius rappresenta un caso particolare; ha fatto il tirocinio supplementare dopo quello di pasticciere-confettiere, e per il concorso s'è dovuto preparare nelle poche ore concessegli dalla frequenza all'Università (USI), dove ha già ripreso gli studi che lo porteranno ad un altro traguardo. Auguri. *nc*



Luzius Stricker accanto ai suoi esemplari prodotti.

## Ordinate il Calendario del pane!

Una copia tipo e i formulari d'ordinazione del Calendario del pane, sono stati già spediti lo scorso mese d'agosto a tutti i soci dell'ASMPP. La quantità d'ordinativi già inoltrati è più che rallegrante e i preparativi per le spedizioni – visto che vogliamo fornire i Calendari in tempo utile ai soci – sono a buon punto.



Qualcuno di voi non l'ha ancora ordinato? Se desiderate far piacere ai vostri clienti offrendo loro il Calendario del pane – che annuncia anche il rituale e apprezzato concorso con ricchi premi offerti dalla panificazione artigiana – non indugiate oltre.

Il Calendario del pane è un veicolo pubblicitario ideale per ogni impresa; ricordiamo inoltre che la stampa della propria ragione sociale è già possibile a partire da 50 copie.

Riceverete quanto prima via posta il tagliando d'ordinazione; aspettiamo con piacere il vostro riscontro. L'ordinazione è altresì possibile via telefono – 031 388 14 00 – o via [www.brotkalender.ch](http://www.brotkalender.ch). Restiamo a vostra completa disposizione per ulteriori informazioni.

Simon Nussbaum,  
promo-shop dell'ASMPP

## Buona qualità del raccolto 2010

Oltre 120 interessati – tra agricoltori, responsabili di centri di raccolta, mugnai e fornai – sono intervenuti alla Giornata sulla qualità del frumento svoltasi a Ittigen lo scorso 10 novembre.

Il responso delle analisi di laboratorio effettuate dalla Richemont, indicano valori elevati nel tempo di caduta e pure al test dell'amilografo. Il che comporta una migliore qualità dell'amido e un'attività ridotta delle amilasi. Le indicazioni non sono però generalizzabili in quanto le condizioni meteo al momento del raccolto nelle diverse zone del paese, sono state assai variate.

I livelli proteici e di glutine umido sono cresciuti per rispetto al 2009 tuttavia, a causa della struttura più estensibile e tenera del glutine, gli impasti non vanno lavorati intensivamente.

### Varietà indigene performanti

Per poter essere inseriti sulla lista raccomandata, i cereali panificabili indigeni devono superare una serie d'esame che si estende sull'arco di due anni, e che tengono conto d'una dozzina di criteri. Tra gli ultimi arrivati sulla lista se ne profilano alcuni molto promettenti.

Il pericolo che incombe sempre sul grano è rappresentato dalle precipitazioni allorché i chicchi sono prossimi alla totale maturazione. Se sul campo l'umidità assorbita è elevata si favorisce il processo di germogliazione, e allorché nel macinato finiscono quantità importanti di germogliato, il fornaio incontra grosse difficoltà di panificazione. Gli specialisti della Richemont sostengono tuttavia che resta possibile ottenere pane di qualità passabile, usando negli impasti quantità maggiori di biga, lavorando con pouliche e, allorché è possibile, anche con aggiunte di lievito nostrano. Se ne deduce che il grado d'acidificazione degli impasti aiuta anche nel caso di farine deboli.

### Sicurezza alimentare

Le prime misure preventive da rispettare iniziano al momento dell'accettazione in mulino con il successivo trattamento di grano e farine, che devono godere di condizioni ambientali ottimali; dall'insilamento della materia prima al risultato finale da ottenere rispettando le misure igieniche, di pulizia e disinfezione regolare degli impianti.

*Tg*

## Suggerimenti per la panificazione

■ **Uso di coadiuvanti:** aumentare leggermente la dose degli stimolatori del glutine (con acceola). Considerare il coefficiente dell'estensogramma. Farina di malto, malto liquido, enzimi: tendenzialmente lieve aumento; glutine secco: non per forza necessario.

■ **Assorbimento d'acqua:** non sfruttarla al massimo perché gli impasti tendono a rilassarsi.

■ **Impastamento (con spirale):** aumentare un po' la fase di miscelazione e impastare con cura.

■ **Condotta dell'impasto:** temperatura base per diretta corta: 23–25 °C. Riposo in pasta: prolungabile perché migliora la conservabilità del pane; ripiegatura: tendenzialmente necessaria; condotta lunga: parametri immutati; tecnologia del freddo: fermentazione e stoccaggio immutati, temperatura base: 20 °C / –2 °C; dose di biga: 1/3 del totale di pasta; lievitazione finale: informare piuttosto giovane.

■ **Cottura:** temperatura del forno immutata, ev. leggero aumento, (considerare l'attività enzimatica delle farine, grandi sbalzi regionali).

■ **Qualità del pane:** senza misure correttive: pani un po' bassi e strappi deboli. La mollica tende a presentarsi chiusa, ma anche irregolare; anche leggermente asciutta.



Panoramica sull'evento. Al centro spiccano le sommità dei soggetti decorativi proposti da coloro che saranno in concorso a Rimini per il Campionato «Under 23» del Sigep 2011.



IPodium concorso della FLM: il 3°, Matteo Melchiorre (appr. da Gamba, Bellinzona); la 1.a Simona Forni (appr. da Donam Sagl, Airolo), e il 2° Marco Guglielmotti (appr. da Bordoli SA Viganello).

I panettieri-pasticcieri in gara per il Premio FLM

## I giovani fanno il verso ai colleghi «anziani»

Settimana scorsa alla ribalta il Panettone decorato, che torna per fare il bis con la conclusione del corso interaziendale.

Per i nostri giovani il 2010 in laboratorio è terminato come meglio non si potesse.

Bene affiatati tra di loro, disciplinati, attenti e sempre di buona luna, hanno tratto il massimo dai suggerimenti e dagli esempi dimostrativi dei monitori messi a condurre il corso. L'intesa venutasi così a creare, si è materializzata in un insieme di prodotti di grande impatto visivo e di gradevolmente stupefatto palato al momento degli assaggi.

**Non solo Panettoni, dunque**

Proprio così, a far da cornice al classico dolce natali-

zio esibitosi nel ruolo di protagonista sono apparsi, per il piacere prioritario dei molti accorsi a Trevano per la presentazione finale del corso, seducenti torte al cioccolato elegantemente decorate, sobrie e armoniose torte alla frutta; poi cakes a mattonella, mignons, biscotti secchi - indimenticabili i deliziosi mini-cantucci -, la scelta di pasticcini e tutto il settore del salato che ha accompagnato l'aperitivo di commiato. Una piena riuscita che resterà nella memoria dei convenuti.

nc

### Gli altri nove partecipanti



Mareva Bonetti



Luca Gallizia



Diego Henriques



Diego Schiavina



Ilya Mondani



Annalisa Pennella



Mauro Morsanti



Simone Daverio



Paola Berchtold

### SBT ritagli di stampa

Allo scopo di misurare l'impatto mediatico riscosso dallo Swiss Bakery Trophy, il servizio stampa dell'ASMPP invita i mastri panettieri-pasticcieri-confettieri a volergli inviare copie degli articoli apparsi sui

media locali a riguardo dei concorsi. Indirizzo: ASMPP, servizio stampa, Seilerstrasse 9, 3001 Berna.

PS: suggerimenti sul come sfruttare l'evento sono riportati alla pagina 17, in francese.