

## Cavalieri del Buon Pane

Il Consiglio della Confraternita si è riunito in seduta lo scorso 12 gennaio a Quartino.

E' noto che quest'anno anno ricorre il 40esimo di fondazione della Confraternita - la prima cerimonia d'intronizzazione ebbe luogo a Lugano-Castagnola, nel parco San Michele - a metà del mese di settembre del 1971. La sede scelta per festeggiare l'evento è caduta su Locarno; la cerimonia si svolgerà nella sala della Sopracenerina il 3 settembre prossimo e avrà carattere pubblico, a conclusione della quale la mezzosoprano Giuliana Castellani-Turuani, offrirà un récital.

La seduta è servita ad allestire il programma di massima dell'evento che avrà un altro punto focale, nella cerimonia d'intronizzazione dei nuovi Cavalieri, di quelli onorari, e nell'assegnazione delle Stelle al merito e diplomi.

### Messa in risalto

A segnalare alla popolazione locale l'avvenimento si farà ricorso a manifesti, locandine e a una piccola mostra di pani decorati; alla realizzazione della quale saranno invitati a dare un saggio delle loro capacità, i nuovi Cavalieri e gli stellati di turno. Accanto sarà presentata pure un'esposizione fotografica rifacendosi alla quarantennale storia della Confraternita.

A seguito degli esami del pane di 2009 e 2010, i nuovi Cavalieri sono sette e i meritevoli di stelle per aver ripetuto i punteggi richiesti dal regolamento, sono dodici. Qualcuno è alla prima Stella, ma c'è chi si vedrà assegnare la 2a, 3a, 4a e persino la 6a. Il numero dei candidati potrebbe crescere grazie all'esame prossimo, e la cerimonia dei riconoscimenti si arricchirà con la consegna del diploma a chi avrà prodotto un'ec-



*L'intronizzazione anomala (In) - mai più ripetuta - fatta in occasione dell'assemblea generale della Confraternita nel 1979. Da sinistra: Angelo Conti-Rossini (In. onorario), Ueli Leibundgut (In. attivo) Ignazio Zocchi, Guglielmo Cadenazzi, in piedi, Sergio Ratti, allora Gran Maestro, Mario Colombo, Consuelo Valsangiacomo e Giancarlo Pedotti (In. onorario), allora Gran Avogadro dei Gran Coppieri.*

cellente Pagnotta paesana, che è il tipo di pane scelto per accostare il rituale sembianco.

In conclusione aggiungiamo che quanto prima, ai Cavalieri d'onore, a quelli attivi e in gene-

rale a tutti gli amici del pane più noti giungerà una lettera con l'invito a voler offrire un contributo finanziario volontario, che possa aiutare a fronteggiare le spese occasionate dall'evento. *nc*

## Spazio alle giovani leve

Nel corso delle prossime settimane avremo occasione di riferire ripetutamente sull'attività degli apprendisti. Che sono sì in calo a seguito della penuria dei posti di formazione, ma che nel complesso, se chiamati a dare saggio delle proprie capacità, lo fanno con un certo entusiasmo unito a risultati encomiabili.

E' questo un dato di fatto che rallegra l'ambiente nel laboratorio di Trevano, allorché si assiste alla chiusura dei corsi interaziendali; che si vorrebbe avessero a ripetersi il più sovente possibile, alla prova finale che conclude l'apprendistato.

*Nereo Cambrosio*



*Il gruppetto degli apprendisti pasticceri-confettieri a preponderanza femminile; 6 a 2.*

## Specchietto d'altri tempi

Il movimento apprendisti nel 1995, quando i soci attivi erano 139 - scesi a 83 al 1 gennaio

2009, ed era ancora possibile formare apprendisti solo panettieri - la situazione si presentava così:

	Panettieri	Panettieri-pasticcieri	Pasticcieri-confettieri	
1. anno	11	14	13	38
2. anno	7*	14	11	32
3. anno		9	11	20
<b>Totale</b>	<b>18</b>	<b>37</b>	<b>35</b>	<b>90</b>

\* Più 2 secondo art. 41, Formazione empirica 3



*Il salato: mini-canapé e fette di pasticcio in crosta già da primo piatto.*



*L'ampia scelta di pasticcini, da vedere anche quale proposta di dessert.*



L'esposizione vista dall'alto.

## FBK 2011: riaffermazione annunciata

Era giustificato prevederla, è con un misto di fiera e piacere confermarne la piena riuscita, testimoniata da visitatori ed espositori.

La nostra piccola – per superficie espositiva e numero di persone coinvolte – Fiera nazionale di settore dove però, grazie alle agenzie nazionali di rappresentanza figurano ditte estere, si è ritagliata uno spazio ben definito nel panorama dei Saloni europei del settore.

Ai visitatori, in massima parte piccoli e medi imprenditori, la FBK è apparsa all'altezza del suo compito d'informatrice presentando servizi, fornitori e partner affidabili per la gestione dell'attività dolciaria e panaria che conserva l'impronta artigianale.

La novità rappresentata dal simposio sul tema «Il settore alimentare nella casa di vetro» –

condotto in tedesco con traduzione simultanea in francese – ha richiamato numerosi e attenti ascoltatori. Ne riparleremo prossimamente, in quanto sarà qualcosa da aggiungere a complemento delle disposizioni in arrivo sull'etichettatura.

Da segnalare pure gli intensi colloqui tra affiliati dell'ASMPP e addetti ai servizi della stessa; il successo di vendita del nuovo libro della Richemont sugli Snack, le dimostrazioni pratiche proposte nello stand della stessa, le numerose animazioni promosse presso fornitori di materie prime e semilavorati, le allettanti offerte del settore confezionamento, e le molte oasi per pause sparse qua e là, senza l'assillo di dover ascoltare spiegazioni e imbonimenti da parte di chi ha il compito di promuovere e vendere. *nc*



Panettiere al momento dello spolvero dei pani.

## I risultati dei primi confronti

Nell'attesa di proporre cronache e immagini dei concorsi svoltisi entro martedì 25 gennaio – il martedì segna il termine di consegna ultimo per gli articoli che appariranno su «panissimo» che i lettori ricevono il giovedì, o al più tardi il venerdì successivi – comunichiamo i risultati delle gare già concluse.

### Graduatoria degli «Swiss Chocolate Masters»

Finali tenutesi per indicare il nome di colei che rappresenterà la Svizzera ai World Chocolate Masters, in agenda a Parigi il mese di settembre prossimo: si è

laureata al primo posto Claudia Schmid (Confiserie Sprüngli, Dietikon) sul tema «Il cacao, dono del dio Quetzalcoatl».

### Campionato mondiale di pasticceria juniores

Come annunciato si è svolto a Rimini nell'ambito del Sigep, e ha dato il seguente esito:

- 1° posto Italia,
- 2° posto Corea del Sud,
- 3° posto Francia.

La Svizzera si è situata al 6° posto; nella storica sezione gelato ha conseguito il 2° posto preparando uno stecco (passeggino) di gelato al caffè.



Claudia Schmid, vincitrice 2011, con la sua artistica opera.