

Tendenze attuali e innovazioni

FBK 2011: ampio programma quadro

Ancora pochi giorni e inaugureremo la FBK 2001 in vostra compagnia. L'ASMPP si rallegra pensando alle prospettive che la fiera – coronata da una cornice di molti avvenimenti proposti dagli oltre 220 espositori – aprirà ai visitatori svizzeri e stranieri.

Sono molte le manifestazioni che animeranno la FBK 2011, nell'intento di garantire la percezione reale dell'unico Salone specializzato nel comparto panetteria-pasticceria-confetteria – anche oltre i confini nazionali – proprio come l'hanno evidenziato i sondaggi tra i visitatori delle ultime edizioni. I 220 espositori rappresentanti 6 paesi, sono pronti a sostenere il giudizio degli oltre 30mila visitatori attesi.

Novità: l'estensione su quattro padiglioni

Siccome la sede storica della BEA expo è al momento in fase di trasformazione, la Halle 120 sarà integrata nel Salone a titolo di arena per concorsi. La finale degli Swiss Chocolate Masters si svolgerà i giorni 23 e 24 gennaio; mentre 9 nazioni si confronteranno nell'ambito del concorso internazionale dei giovani panettieri, dal 25 al 27 gennaio.

Non lasciatevi sfuggire l'occasione d'assistere ai suddetti concorsi che vogliono distinguersi per la loro alta professionalità.

Tutti gli espositori abituali della Halle 120, sono ora insediati al piano superiore, nella Halle 130. L'ottima segnalazione dei pas-

saggi coperti garantisce una visita gradevole come nel passato.

Competenze professionali uniche

La sola fiera professionale nazionale in materia di panetteria, pasticceria e confetteria, e spaziente anche sui settori del cioccolato, caffè e prodotti d'asporto, si pone a fonte d'ispirazione e anche quale luogo d'appuntamento settoriale per gli imprenditori attivi.

Il Simposio della FBK intitolato «Arena della panificazione», porrà in evidenza le incombenze politiche ed economiche dell'ASMPP.

Lunedì 24 gennaio, tra le 9.30 e le 11.30, eminenti personalità degli specifici settori – politico, economico e della protezione dei consumatori – discuteranno sul tema «Settore alimentare sotto tiro», avendo quale moderatrice Claudia Wirz, corrispondente di zona della NZZ.

Espositori e visitatori

Auguriamo completo successo a tutti gli espositori sperando che i visitatori troveranno i prodotti e i servizi desiderati, privilegiando nel contempo gli scambi di idee con i loro colleghi professionali. Gli interessati trovano tutte le informazioni neces-

sarie alla preparazione della visita, negli articoli e annunci apparsi sulle due edizioni speciali di «panissimo», a sapere: sull'edizione di settimana scorsa dedicata agli stand dell'Associazione, e su questa che presenta gli stand degli espositori.

Gli ultimi sondaggi svolti con il contributo degli espositori e dei visitatori, hanno chiaramente indicato che:

La FBK è la migliore piattaforma possibile per gli imprenditori votati alla riuscita.

La FBK 2013, prevista dal 20 al 24 gennaio 2013, si terrà nella nuova infrastruttura. A suo tempo vi informeremo in merito con la collaborazione della BEA bern expo.

Beat Kläy

Panoramica sui momenti salienti della FBK

Ecco l'agenda dei numerosi avvenimenti in programma.

Sabato, 22 gennaio (Vigilia della FBK)

■ **Dalle 14.00:** Giornata Riche-
mont, hotel Bellevue, Berna.

Domenica, 23 gennaio

■ **09.00 – 17.00:** finale degli
Swiss Chocolate Masters.

■ **10.30 – 15.30:** Snack raffinati e semplici (Riche-
mont, dimostrazioni alla scadenza della
mezz'ora).

■ **11.00 – 16.00:** cioccolatini,
nuove tecniche di lavorazione
(Riche-
mont, alla scadenza del-
l'ora piena).

■ **16.00:** premiazione soggetti
artistici «Concorso François
Wolfisberg». Entrata per le Halle
210-220. I soggetti resteranno in
mostra fino al giorno 27.

Lunedì, 24 gennaio

■ **09.00 – 15.00:** finale degli
Swiss Chocolate Masters.

■ **09.30 – 11.30:** 1. Simposio FBK
alla «Bäcker Arena» sul tema «Le-
bensmittelbranche im Glashaus»
(L'alimentazione senza ombre).

■ **10.30 – 15.30, 11.00 – 16.00:**
Ripetizioni dei programmi Ri-
chemont.

■ **16.30:** Esito finale degli
Swiss Chocolate Masters.

Martedì, 25 gennaio

■ **09.00 – 17.00:** Concorso in-
ternazionale dei giovani panet-
tieri.

■ **10.30 – 15.30, 11.00 – 16.00:**
Ripetizioni dei programmi Ri-
chemont.

Mercoledì, 26 gennaio

■ **09.00 – 17.00:** Concorso in-
ternazionale dei giovani panet-
tieri.

■ **10.30 – 15.30, 11.00 – 16.00:**
Ripetizioni dei programmi Ri-
chemont.

Giovedì, 27 gennaio

■ **10.00:** Esito concorso in-
ternazionale dei giovani panet-
tieri. Seguono graduatorie dei con-
corsi per apprendisti panettieri-
pasticcieri.

■ **10.30 – 14.30, 11.00 – 15.00:**
Ripetizioni dei programmi Ri-
chemont.

Suggerimento

L'esperienza mostra che la maggioranza dei visitatori inizia il percorso dalla Halle 210. A chi desidera evitare l'affollamento per avere più tempo da dedicare agli stand prescelti, consigliamo di partire dall'edificio G1 con Halle 130.



Contatti significativi tra espositori e visitatori.

FBK



HALLE 210

Puratos SA Stand 148

Puratos presenta una prima mondiale: Cryst-o-fil, il ripieno di base pre-cristallizzato con oltre il 50% di puro cioccolato pregiato. In combinazione con Patis'Macaron abbiamo creato una ricetta per amaretti molto delicata che vi delizierà. Venite a scoprirla di persona. Un altro punto forte della FBK è Sapore che vi permetterà di creare il vostro pane personale dal gusto inconfondibile. Approfittate della nostra grande com-



Novità mondiale Cryst-o-fil.

petenza e godetevi una vasta gamma di lieviti e pre-lieviti.

Dal 1° gennaio c'è la novità dei Profit Points Puratos (PPP): in quanto cliente Puratos potete godere di maggiori vantaggi. Scoprirete varie altre novità e potrete anche trarre vantaggio dell'azione gelatine e fondente. Questo merita veramente una visita. Il team Puratos sarà lieto di accogliervi presso lo stand 148.

FBK 2011 in breve

Orari d'apertura: Do - Me, dalle 9 alle 17, Gio, dalle 9 alle 16.

Accesso: uscita autostradale Wankdorf, segnalazione BEA expo; dalla stazione FFS, tram linea 9 fino al capolinea di Guisanplatz.

Ristoranti: Henris rist. Lounge (Halle 120), Tinello ristorante (130), Bärner Bier Stübli (210), Mässebeizli (220).

Riservazioni in hotel: Bern Tourismus, tel. 031 328 12 12.

Internet: www.fbk-2011.ch.

Per l'agenda

Le date finora note che si riferiscono ad attività di carattere sociali sono:

- 31 gennaio: seduta inaugurale del Comitato cantonale;
- 22 marzo: corso sezione alla Scuola Richemont;
- 2 aprile: Assemblea generale della SMPPC;
- 3 settembre: 40esimo della Confraternita dei Cavalieri del Buon Pane.

Al lavoro a Rimini

Approfittando dell'occasione offerta dalla tenuta del corso interaziendale a beneficio degli apprendisti pasticciere-confettieri del II anno, svoltosi ancora in quella che nel corso dell'anno cambierà sede a Treviso, la coppia che rappresenterà la Svizzera al «Campionato mondiale di pasticceria juniores» - Elia Soldati e Matteo Banci - ha sostenuto un proficuo e intenso allenamento.

I loro monitori - Tiziano Bonacina e Giuseppe Piffaretti, impegnati nel succitato corso - hanno avuto modo di poterli seguire da vicino, così da rifinire taluni aspetti dell'impegnativo

programma di lavoro che li attende a Rimini.

Alla fine della giovevole cinque-giorni spesa come meglio non si poteva, sia i due candidati che i loro allenatori, riguardando a quanto espresso in quella che è stata una sorta di ripetizione generale, hanno espresso consapevole soddisfazione per il risultato ottenuto.

Il quartetto scende dunque a Rimini con giustificate speranze di ben figurare; con i due giovani consci d'apprestarsi a vivere un'esperienza fondamentale a inizio di quella che, auguriamo, sarà una brillante carriera.

nc

PUBBLICITÀ

CRYST-O-FIL

NOVITÀ MONDIALE



Ripieno di base pre-cristallizzato con oltre il 50% di cioccolato pregiato. La lavorazione più semplice per farcire, modellare e tagliare!



Puratos
Reliable partners in innovation

Puratos SA
CH-4657 Dulliken
Tel. 062 285 40 40 - Fax 062 285 40 50
info@puratos.ch - www.puratos.ch

Stand 148 Padiglione 210

048-830403



Matteo Banci, a sinistra, e Elia Soldati - entrambi apprendisti al secondo anno di tirocinio - in posa accanto ai modelli dei soggetti decorativi da eseguire nel concorso.

Panettone, ancora

A pag. 7 di questa edizione (int.), si dedica mezza pagina al Panettone prodotto dal mastro panettiere-pasticciere sangallese Pietro Cappelli. L'attribuzione dell'attestato «Miglior panettone natalizio prodotto in Svizzera» è firmata da tre diri-

genti della Confederazione imprenditori italiani in Europa. L'argomento è orticante, lo riprenderemo sul prossimo numero. Chi legge però il tedesco, può già farsi un'opinione; da trasmettere, magari, alla redazione.



Il team Cappelli e gli estimatori del Panettone.

Pronto soccorso in prestino

Nella notte del 12 gennaio scorso Carlo Falchi, figura molto popolare di distributore di pane del Luganese – attualmente dipendente della Bottega del Fornaio di Amanzio Marelli – aveva accusato un subitaneo malessere al quale, sulle prime, pare non avesse dato molta importanza. Per uno che ha incominciato cinquant'anni fa a portare in giro il pane con gerla e bicicletta per le vie del centro di Lugano e quartieri limitrofi, mancando raramente all'impegno, l'episodio pareva trascurabile.

Dei suoi sintomi di malessere s'è però accorto uno dei colleghi di lavoro: il fornaio-medico-chirurgo Marius Höckl (ricordate «panissimo» n. 19 del 2010), il quale gli ha imposto di sdraiarsi

sul tavolo, lo ha auscultato, ha proceduto ai riscontri che la sua formazione medica richiede in simili casi, poi è passato all'azione.

Dopo aver allertato il cardiomobile della Croce Verde, s'è messo in contatto con i suoi ex-colleghi di picchetto al Pronto soccorso dell'Ospedale Civico, avvertendoli che sarebbe poco dopo giunto un paziente in procinto di subire un infarto cardiaco.

Lieta conclusione della vicenda: verso fine pomeriggio Carlo accoglieva nella camera dell'ospedale, sorridente e ben rimesso, il suo principale, il provvidenziale «salvatore» Marius Höckl e un paio d'altri suoi colleghi di lavoro. *nc*

L'UE ne combina un'altra

Il Comitato dei Rappresentanti permanenti dei 27 Stati membri presso l'UE, non si è opposto alla proposta di abbassare il livello di aflatoossine per la frutta secca consumata nell'UE. La decisione si urta con il pericolo che tali sostanze tossiche – ritenute potenzialmente cancerogene originate da certi tipi di muffa – che possono essere presenti in arachidi, noccioline, mandorle, pistacchi, e anche nel mais, riso, fichi e fave di cacao. La misura ha doppiamente allarmato i produttori italiani di noccioline, che sono i più importanti in Europa. Da un lato l'abbassamento della barriera anti-aflatoossine non va verso la



Invitante, ma cela insidie.

protezione dei consumatori, dall'altro viene favorita l'importazione di noccioline qualitativamente inferiori a quelle italiane – piemontesi e campane in testa – che potrebbe rivelarsi negativa per la qualità dei prodotti che le contenessero, e dar luogo a una lotta concorrenziale tale da far scadere la reputazione di taluni semilavorati e prodotti finiti. *nc*

San Valentino – giorno degli innamorati

Questa tradizione è stata introdotta nel paese dai fioristi nel 1948. In origine la festosa ricorrenza era dedicata all'amicizia e ai ringraziamenti, e non solo agli innamorati.

Sul Santo circolano molte leggende, e l'essere diventato il protettore degli innamorati discende da una coincidenza.

Nel 1465 Paolo II autorizzò il cardinale Giovanni di Torque-

Promozione

Su www.swissbaker.ch è disponibile il tagliando d'ordinazione per richiedere al pro-moshop il materiale pubblicitario per San Valentino.

mada a fondare la Confraternita dell'Annunziata, che doveva procurare la dote alle fanciulle povere. La cerimonia della prima distribuzione delle doti, fu fissata casualmente dal Papa al 14 febbraio; E così San Valentino divenne il protettore degli innamorati.

L'amore passa per lo stomaco...

Nel 1983 l'ASMPP ha ampliato la tradizione con un'offerta floreale ... commestibile. Dopo i primi dolci a forma di fiori considerato come la ricorrenza si prestasse alle creazioni, s'è lasciata libera interpretazione ai panettieri-pasticcieri-confettieri.



Il attraente manifesto per San Valentino.