

Aumento di prezzo in vista?

L'evoluzione in corso sul mercato del pane e dei cereali

La decisione russa di sospendere l'esportazione di cereali, le catastrofi naturali che hanno distrutto interi raccolti in altri paesi, l'evoluzione dei prezzi nel mercato mondiale sulle borse dei cereali e le prospettive riguardanti il raccolto interno 2010 di grano panificabile, inquietano i fornai svizzeri.

Tanto più che le recenti piogge fanno prevedere forti quote di grano germogliato e conseguente deprezzamento quantitativo e qualitativo, con conseguenze sul prezzo del pane non ancora stimabili.

I prezzi del mercato mondiale di grano non influenzano direttamente i prezzi delle nostre farine, in quanto le panetterie artigianali del paese – in totale 2000 produttrici con 3000 punti di vendita – utilizzano essenzialmente farina di grano indigeno. Le persistenti precipitazioni hanno però danneggiato il raccolto, tanto che l'Unione

svizzera dei contadini prevede un declassamento del 30% di cereali panificabili a cereali da foraggio. Uno scenario simile comporterebbe conseguenze negative sui prezzi di farine e pane; checché gli agricoltori sostengano.

Per un corretto calcolo dei prezzi

La decisione d'adattare puntualmente il prezzo del pane spetta agli imprenditori del ramo, in funzione delle condizioni d'acquisto delle farine e della struttura degli altri costi di gestione. I calcoli statistici fatti

dall'ASMPP e dalla Scuola Richemont – una sorta di monitoraggio dei fattori attuali di costo – indica come l'aumento di prezzo della farina, unito a quello dell'elettricità atteso per il 1 gennaio 2011 e alla crescita costante dei costi salariali influenzeranno, di certo il prezzo del pane che sarà determinato una volta noti tutti i fattori in gioco.

Il pane – un prodotto di qualità a buon mercato – fornito dalla produzione indigena.



Il pane di qualità artigianale ha tuttora un prezzo conveniente che è rimasto stabile malgrado la costante crescita dei costi generali. Guardando fuori casa si scopre che, in rapporto al potere d'acquisto, il prezzo del pane nel nostro paese figura tra i più bassi d'Europa. I fornai svizzeri puntano su materie prime indigene di buona qualità, e le trasformano artigianalmente in lieviti deliziosi quanto svariati.

ASMPP

Corso Panettone decorato

Il corso, nello stile work-shop, sarà condotto da Pier Paolo Magni – il pasticciere italiano di fama internazionale, non nuovo dalle nostre parti – giovedì 27 ottobre prossimo, alla Spai di Trevano, aula A217 dalle ore 08.15 alle 17.00 ca.

Si tratta d'una bella occasione per realizzare un prodotto di grande attrattiva, atto ad abbellire la vetrina, e più tardi la tavola natalizia dei clienti.

Durante il lavoro il corsista realizzerà un Panettone scegliendo tra quelli proposti da Magni, e anche uno farcito (tipo semifreddo), sempre da scegliere tra l'offerta esibita dal dimostratore.

Il corsista dovrà portare gli abiti da lavoro e due Panettoni da 750 g o da 1 kg. La SMPPC mette a disposizione – per chi lo desiderasse, da confermare sulla cartolina d'iscrizione – due Pa-

nettoni da 750 g al prezzo di 15 franchi l'uno.

Termine per l'iscrizione: mercoledì 15 settembre prossimo

Il corso si terrà con un minimo di 8-10, rispettivamente massimo di 16 partecipanti.

Il costo del corso è fissato a fr 220.- per gli utenti del Marchio di qualità e fr 280.- per gli altri frequentatori; compreso il pranzo e il bollino per il posteggio (indicare il n. di targa sulla cartolina d'iscrizione. Agli iscritti che non si presenteranno senza essersi scusati in tempo, saranno fatturati 150 franchi.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare Giuseppe Piffaretti, natel 076 374 62 49. Si pregano i colleghi datori di lavoro di voler segnalare gli estremi del corso in questione ai loro collaboratori.

Consegna AFC

Nei prossimi giorni si concluderà la sessione degli esami pratici per gli giunti alla fine della loro formazione d'entrata.

La consegna dell'AFC – Attestato Federale di Capacità – è in programma domenica 19 settembre; per l'occasione la festosa cerimonia tornerà ad essere ospitata a Bellinzona.

Le informazioni dell'ultima ora sull'esito degli esami, riferiscono di risultati finali in crescita, dove non mancano le prestazioni degne di rilievo. E questa è davvero una notizia da accogliere e trasmettere con vivo piacere.

Durante la cerimonia saranno consegnati anche gli attestati di partecipazione a coloro che, da esterni al corso per capo laboratorio, hanno seguito quello sulla gestione, parte integrante di quello di base che si appresta a ripartire mirando alla fase finale.

nc



Foto scattata nel settembre 1988 durante il corso tenuto da Massari e Zoia che ha modificato il percorso del Panettone ticinese. Sarà così anche per quello decorato?



Irma Peng, moglie del titolare, controlla servisol e banco.



La postazione servisol per bibite calde e fredde.

Impresa familiare pronta a passare le consegne alla IV generazione

La panetteria-pasticceria Heinrich Peng di Vals

Messa su dal nonno dell'attuale proprietario nel 1878 – un anno prima dell'apertura della strada Ilanz-Vals – al rientro dalla Spagna dove aveva fatto il pasticciere, risente della benefica presenza delle terme che attirano gente da ogni dove, dopo il magistrale intervento dell'architetto Peter Zumthor.

Quando Paul Peng tornò al paese dopo l'esperienza spagnola, la gente del posto si faceva il proprio pane, con grande dispendio di legna per la cottura. Lui si dotò di un forno capiente e gli abitanti presero a portargli la farina e il sale necessari per il proprio pane. E' così che Peng iniziò l'attività di fornaio; per ogni pagnotta riceveva 3 centesimi, come da risoluzione del Consiglio comunale d'allora.

Siccome burro e uova non mancavano, iniziò a cuocere – sempre secondo il sistema descritto – anche lievitati più sostanziosi. Da par suo introdusse più tardi la Spanischtorte – parente strettissima del nostro Pan

di Spagna – e talune massaie s'ingegnarono a farla loro stesse, tanto che questo dolce che si presta a molte rifiniture, fa tuttora parte della tradizione dolciaria di Vals.

La situazione oggi

Il negozio illustrato dalle foto è stato aperto agli inizi del 1970. La produzione di lievitati – notevole per qualità e scelta quelle dei pani speciali – avviene ancora nella sede primitiva, ovviamente rimodernata nel tempo, e vi mettono mano due fornai. Il titolare s'è ritagliato un piccolo laboratorio accanto al negozio e si occupa della pasticceria.

Accanto alle tipiche specialità grigionesi quali la Torta alle

noci e il Pane alle pere, Peng affianca la Spanischtorte – ottenuta montando separatamente tuorli e albumi, come si fa per i biscotti Savoiaardi. Altre specialità aventi il ruolo che da noi hanno gli Amaretti bianchi, sono i biscottini St. Peteli fatti con un tipo di pasta frolla usata anche per la Gätterlitorte, una crostata con speciale marmellata decorata con liste di pasta disposte a griglia.

L'idea in più

La Peng, tra interno ed esterno, dispone d'una trentina di posti a sedere. I clienti sono in massima parte i residenti che, per le consumazioni, fanno capo al servisol. Si viene così a creare un ambiente molto familiare, del tipo: «Siediti, oggi il caffè te lo preparo io. Prendi anche un chif-fel? O vuoi un dolce?» E si risparmia sul personale.

Nereo Cambrosio

Ricerca di spunti

Fu un suggerimento verbale proposto tempo fa ai colleghi della redazione centrale: porre in evidenza le persone che hanno dato molto all'Associazione di categoria (cfr. «panissimo» n. 32/33 del 2009, protagonista Hanspeter Meiler di Flims); ma anche panet-

terie-pasticcerie attive da parecchio tempo. Il caso ha voluto che continuare la serie sia toccato nuovamente a un'impresa grigionesa: la Peng di Vals. Più avanti resterò in casa; infatti, se ben ricordo, sono due o tre le imprese ticinesi centenarie.



Il frontale della Peng di Vals, posta sul lungo viale d'entrata del paese.