

## I vostri «Pani clown» su «panissimo»

Sono 500 all'incirca le panetterie-pasticcerie che questo mese partecipano all'azione «Pani clown». Gli interni di negozi, rispettivamente diverse vetrine presentano le loro originali interpretazioni sul tema che mira alla solidarietà umanitaria.

Nel corso del mese di giugno «panissimo» vorrebbe consacrare una doppia pagina a qualcuna di siffatte realizzazioni.

Ragion per cui la redazione invita gli artigiani realizzatori a inviarle fotografie descrittive di

quanto fatto, corredandole con un breve testo che informi sulle attività messe in opera espressamente per tale campagna. Quindi, e per completare la

cronaca, anche qualche considerazione sulla rispondenza della clientela nei riguardi del «Pani clown».

Testi e fotografie sono da trasmettere al seguente indirizzo: [zeitung@swissbaker.ch](mailto:zeitung@swissbaker.ch). Con la viva speranza di poter dare spazio alle vostre creazioni, vi ringraziamo già fin d'ora.

La redazione



## Siab – promesse mantenute

Il comunicato stampa emesso a fine manifestazione parla di risultato finale rallegrante. Le considerazioni raccolte tra gli espositori e i visitatori confermano il giudizio espresso dagli organizzatori. E' lecito quindi pensare che la terza fiera internazionale di settore ospitata in Europa a ritmo triennale – le altre due sono la IBA tedesca e l'Europain francese – tornerà a ripresentarsi.

Nelle settimane che hanno preceduto l'apertura della Fiera veronese, vari quotidiani italiani hanno dedicato spazi profilati al settore panario nazionale. Valga per tutti, come esempio, La Repubblica (il quotidiano più venduto) del 17 maggio che al Siab ha dedicato due pagine centrali collegate tra loro dalla sagoma del paese disegnata presentando i tipi di pane più noti delle varie regioni.

Tra loro spiccano i quattro sin qui certificati che sono: la copia ferrarese Igp, il pane case-reccio di Genzano (Lazio) pure Igp, quello di Matera (Basilicata) anche Igp e infine il pane d'Altamura Dop.

Negli articoli d'accompagnamento figurano l'invito del ministero della Salute a ridurre le dosi di sale, e alcuni dati forniti dalla Fippa (associazione di categoria) che proponiamo di seguito.

### Produzione e consumi nel paese

80-130 grammi è il consumo di pane pro capite al giorno (si va dagli oltre 200 g pugliesi ai meno di 80 in Valle d'Aosta).

18 miliardi di euro la cifra spesa ogni anno per acquistare pane: 312 euro a testa. 2.8 milioni tonnellate di pane prodotte ogni anno.

Il 55% degli italiani compra pane fresco ogni giorno. Il 67% acquista al panificio anche altri prodotti da forno e l'89% associa la qualità del pane all'acquisto dal fornaio.

25mila sono le aziende a carattere artigianale aventi da 1 a 6 dipendenti. Gli addetti alla panificazione sono circa 90mila; 450mila in tutto sono le persone che gravitano intorno al settore.

Nereo Cambrosio

## Intraprendenza e cooperazione

Se avete conservato il n. 18 di «panissimo», vi sarà facile riscoprire sulla prima pagina la foto dei sei pasticci di Coira che hanno lanciato, con invidiabile senso di reciproco sostegno, un tipo di torta comunitaria denominandola «Alpenstadt-Torte». Un paio di settimane fa, al banco di ricevimento d'un albergo torinese, ho acquistato il ChocoPass qui riprodotto.

Si tratta di un libretto contenente 12 tagliandi – da spendere sull'arco di 2 giorni al massimo – che danno facoltà di degustare prodotti a base di cioccolato. A fare da capofila, quello che è il vanto dei colleghi piemontesi, ovvero: il Gianduiotto. All'iniziativa partecipano le 22 pasticcerie di Torino indicate sulla cartina allegata del centro città; raggiungibili anche a piedi in quanto la ripartizione viaria a scacchiera della città facilita l'accesso a ciascuna.

Di ogni pasticceria sono indicati: n. di telefono, orario d'apertura, giorno di chiusura, percentuale sconto sugli eventuali acquisti (dal 5 al 10%) e, quando esiste, il Marchio di qualità (p.es. Maestri del Gusto, Eccellenza Artigiana).

Nel breve testo introduttivo, intitolato Il cioccolato abita qui, si legge: «Irresistibile e sorprendente, il cioccolato è l'indiscusso protagonista dell'art de vivre di Torino, dall'Ottocento ad oggi. Lasciatevi tentare dalla sua bontà e concedetevi momenti di goloso relax. E al termine di ogni degustazione portate con voi un dolce ricordo, da regalare a coloro che ancora non sanno che Torino è la capitale del cioccolato.

Se a taluni l'affermazione pare un po' esagerata, ricordo che i pionieri del cioccolato svizzero il mestiere l'hanno imparato in Piemonte. *nc*



Ecco il blocchetto che racchiude i tagliandi delle degustazioni.

## Già lo facevano

Che cosa? Chi? Il pane con il sistema di fermentazione indiretto. I panifici accoppiati a taluni negozi Coop di paese – ed erano soci della SMPP dei tempi – prima degli accentramenti di Genestrerio e Arbedo. Il sistema con la biga torna ora d'attualità e lo si annuncia sul n. 18 di Cooperazione, a pagina 41: «Dalla prossima settimana, le 7 grandi

panetterie regionali che producono la maggior parte del pane Coop lavoreranno con il metodo del preimpasto». Segue un agile e godibile testo descrittivo che è un inno alla tradizionale tecnica dell'artigianato panario. Però, una volta di più rispolveriamo l'abusato e un po' «posso» motto: non è mai troppo tardi.

Nereo Cambrosio

## Bellinzona – capitale dei fiori

Durante l'ultimo fine settimana d'aprile il centro di Bellinzona – a partire da piazza del Sole fino al palazzo municipale – si è presentato vestito a festa, con armoniosa profusione di piante ornamentali e fiori multicolori.

A trasformarlo in maniera che ha entusiasmato il folto pubblico accorso a festeggiare, sono state l'associazione cantonale dei fioristi, che ricordava il proprio 40esimo di fondazione, e alcune consorelle ospiti provenienti d'oltre Gottardo, che hanno così voluto sottolineare il 90esimo dell'associazione nazionale.

A memoria di molti conoscenti incontrati sul percorso, neanche le più riuscite e frequentate edizioni del mercato cittadino avevano mai goduto di così sentita partecipazione. Naturalmente, anche le numerose bancarelle di degustazione offrenti formaggi, salumeria e vino, hanno ben interpretato il concetto d'accoglienza e ospitalità.

Sarebbe potuta essere l'occasione ideale per mettere in vetrina anche il pane; quello in forma artistica, per stare al passo con le creazioni stupefacenti dei fioristi.

Purtroppo, la concomitanza con il premio del Rotary e la trasferta di fine ciclo formativo in

Andalusia, hanno precluso la partecipazione degli apprendisti che era stata sollecitata dagli organizzatori.

Qualcuno starà magari chiedendosi: cosa diavolo c'entrano i fioristi con noi. Avanzo perciò la dovuta spiegazione, che è questa. Ospitandoli su «panissimo» s'intende testimoniare la nostra riconoscenza per aver dato il via a occasioni di lavoro quali S. Valentino, la Giornata della Donna e la Festa della Mamma alle quali il nostro settore s'è accodato; non invano. *nc*



*Così si presentava il cielo sopra il cortile di palazzo municipale; un riuscito richiamo alle sculture mobili di Calder.*

## Altro su Torino

All'inizio del porticato che s'imbocca partendo dalla destra di Piazza Castello, si incontra un piccolo negozio, una sorta di boutique dei dolci, che il titolatore pasticciere francese Pascal Caffet – già Miglior operaio di Francia (MOF) e membro d'una squadra che anni fa s'aggiudicò il titolo

mondiale della Pasticceria – ha popolato di cioccolatini e, soprattutto di macarons. Altre sedi del chocolatier francese si trovano a Parigi, Troyes e Tokio ([www.pascal-caffet.com](http://www.pascal-caffet.com)).



*Ecco parte dell'imponente e variopinto assortimento di macarons.*



*Un passaggio dei corridori ai Mondiali.*

**Chi sa pedalare non perda l'occasione!**

## In Polonia i Mondiali 2010

**I campionati di ciclismo per panettieri-pasticcieri-confettieri si svolgeranno sabato 4 settembre a Mszana-Godów.**

Sarà, la prossima, la 25esima edizione dedicata al settore dolciario e panario. A prendervi parte sono invitati fornai, pasticcieri, confettieri, mugnai, apprendiste e apprendiste. Nella categoria donne possono prendere il via anche le collaboratrici senza attestato di capacità professionale.

Gli ultimi Mondiali svoltisi in Germania, consegnarono alla Svizzera 3 medaglie d'oro e 2 d'argento; sarebbe pertanto bello fare il bis o, addirittura, andare oltre.

### Nove categorie alla partenza

Il circuito di gara misura 6 km e la percorrenza è stata così stabilita:

Ore 8.15: apprendisti (fino a 20 anni), 36 km; 8.17: donne (da 21 anni in avanti), 36 km; 8.19: apprendiste (fino a 20 anni), 36 km; 10.00: veterani 1 (61–70 anni), 44 km; 10.02: veterani 2 (71 anni e oltre), 42 km; 11.50:

seniori 2 (41–50 anni), 60 km; 11.55: seniori 3 (51–60 anni), 54 km; 14.00: dilettanti (21–30 anni), 78 km; 14.05: seniori 1 (31–40 anni), km 78.

### Da sapere

Il regolamento è da richiedere al presidente nazionale Ernst Kobel (079 414 04 07 – mail [kobel@ig-radsport.ch](mailto:kobel@ig-radsport.ch)).

Le maglie rossocrociate sono disponibili – in tutte le taglie – al promoshop dell'ASMPP (tel. 031 388 14 00 – fax 031 388 14 24 – mail [promoshop@swissbaker.ch](mailto:promoshop@swissbaker.ch)) Prezzo: fr 80.70 (IVA compresa).

### Viaggio in comitiva

Lo organizza Kobel con comodo torpedone e costa 370 franchi. Partenza il giovedì 2 e ritorno la domenica 5. A richiesta, Kobel si occupa anche dell'alloggio. Termine per l'iscrizione: 5 luglio (da segnalare a Kobel).

## Maglia svizzera

I corridori del nostro paese in gara ai Mondiali, hanno l'obbligo d'indossare la maglia rossocrociata con il logo dei fornai, rispettivamente dei confettieri. La maglia è disponibile

al prezzo di 80.70 franchi (incluso IVA) nelle taglie S, M, L, XL e XXL al promoshop dell'ASMPP: tel. 031 388 14 00, fax 031 388 14 24, [promoshop@swissbaker.ch](mailto:promoshop@swissbaker.ch).