

Commissione paritetica mugnai-panettieri

I migliori valori a tutti i livelli

La qualità del grano è eccellente, contrariamente alle previsioni in estate, la quantità raggiunge i valori massimi. Nel mercato del pane altamente competitivo ci sono perdenti ma anche vincitori commerciali. Questa è la conclusione della riunione annuale della Commissione paritetica dei mugnai-panettieri (CPMP).

Contrariamente alle aspettative, la raccolta di cereali è di quantità elevata. Fino alla fine di agosto era previsto un drastico calo rispetto all'anno precedente. Le cifre definitive sono ora di 242000 tonnellate, quasi come nell'anno eccezionale 2017. La qualità è buona, dice con soddisfazione Lorenz Hirt, direttore amministrativo della Federazione mugnai svizzeri (FMS) durante l'assemblea annuale della Commissione paritetica dei mugnai-panettieri (CPMP) a Berna. Lo conferma anche Reto Fries, direttore della Scuola Professionale Richemont, che esegue le analisi di laboratorio. La qualità del raccolto è paragonabile a quella dell'anno 2017, la capacità d'assorbimento dell'acqua è ancora più elevata. Per il 2019, i produttori di cereali prevedono un anno difficile. I terreni sono prosciugati.



La raccolta dei cereali è stata di qualità buona e di quantità elevata, paragonabile a quella dell'anno 2017.

Lo sviluppo del prezzo

Il prezzo indicativo del raccolto resta invariato. I prezzi rimangono stabili con il grano, tendono ad essere più alti, così dice Lorenz Hirt. La qualità del grano varia dalla regione di provenienza. La PCS non dà delle indicazioni sui prezzi, spiega il presidente della PCS Silvan Hotz. Tuttavia, si pensa che il prezzo del pane, se non aumenterà nel 2019 lo farà comunque entro il 2020. Il presidente dell'associazione vede le ragioni per la specializzazione dei panettieri, la lunga fermentazione della pasta, l'assortimento più piccolo e l'introduzione del nuovo contratto collettivo di lavoro. «Quasi nessun'azienda ha aumentato i prezzi del pane negli ultimi anni», esclama il direttore della PCS Wellauer.

Mercato altamente competitivo

Il mercato del settore panetteria-confetteria è ancora abbastanza teso. Con l'arrivo dei supermercati a

basso costo, la concorrenza tra i principali distributori è peggiorata. Il pane è una fonte di frequenza e viene utilizzato in modo molto intenso. La PCS consiglia ai loro membri una lunga lievitazione, un'alta qualità e una comunicazione attiva. L'associazione segnala quest'anno un'uscita di 70 aziende, però anche 30 nuovi membri con un'azienda propria in entrata. Questo crea un po' di speranza. Tuttavia, la filializzazione è in aumento. «Non esiste una sola possibilità di sopravvivenza», dice Urs Wellauer, «può anche svilupparsi una forza di mercato».

L'argomento dell'incontro erano anche le importazioni di pane. La PCS ha dato un impulso politico nel 2017 con l'obiettivo, che in futuro saranno disponibili delle statistiche sul consumo di pane in Svizzera. La risposta del Consiglio federale è

stata negativa e molto chiara. Con il referente parlamentare, si è deciso di non fare altro, poiché non porterebbe ad un'altra decisione in futuro.

Nel caso dei mugnai, non vi è stato alcun declino rispetto dell'an-

» **La raccolta dei cereali è stata buona ma per il 2019 si prevede un anno difficile.**

no precedente. «Ma ci si deve aspettare anche degli eventuali ulteriori consolidamenti», spiega il presidente della FMS Thomas Helbling. Si presenta un'altra situazione, a dipendenza della regione.

Commercio autentico

Sono stati discussi anche la nuova legge alimentare, le varie iniziative e

gli obiettivi politici nel settore della nutrizione. Nella legislazione alimentare, la PCS, insieme ad altre associazioni, hanno resistito con successo a un inasprimento dell'obbligo di dichiarare. «È importante di non essere intercambiabili» sottolinea Urs Wellauer. La PCS richiede a tutti i membri di comunicare i vantaggi e produrre prodotti di alta qualità, «altrimenti si perde soltanto». I consumatori sono sensibilizzati e capirebbero la differenza della nostra pubblicità e quella fatta dai supermercati a basso costo. «Abbiamo l'autenticità», esclama Urs Wellauer. La PCS esprime delle fatiche con alcune organizzazioni che vogliono introdurre il sistema a semaforo in relazione a zucchero, sale e grassi. Ciò significa un considerevole sforzo aggiuntivo senza successo per il panettiere-confettiere.

Franca Antognini – Impiegata del commercio al dettaglio

Passione per la vendita

Al termine del suo primo Corso interaziendale come Istruttore delle Impiegate e Assistenti del commercio al dettaglio, Franca Antognini è stata intervistata da «panissimo».

Come ha vissuto questa sua prima esperienza ai Corsi interaziendali?

Dopo tanti anni tornare ad insegnare, anche se in un contesto diverso da quello della scuola elementare, è stata un'esperienza molto gratificante. La mia formazione nel settore della vendita in pasticceria era fino allo scorso anno del tutto empirica, quindi legata all'esperienza pratica e quasi del tutto autodidatta. Lo scorso anno ho voluto conseguire l'attestato di capacità come Impiegata del commercio al dettaglio, per conoscere le basi teoriche della mia professione e capire di conseguenza quali fossero i contenuti che un'apprendista del settore dovrebbe conoscere e padroneggiare alla fine del suo curriculum formativo. Sono in un certo senso tornata sui banchi. Il passo successivo è stato quello di vedere da un'altra prospettiva la mia professione, ossia tradurre in una



Franca Antognini in Piazza S. Antonio a Locarno, accanto alla Pasticceria Marnin che gestisce con il marito Arno.

» L'ingrediente principale per avere successo nella nostra professione è la passione per la vendita.

metodologia didattica il mio bagaglio di informazioni e di esperienze. Il «saper fare» doveva essere tradotto in «spiegare come fare». Questo processo implica un'analisi del proprio operato professionale quotidiano che viene costantemente messo in discussione in base alle informazioni teoriche. Il corso interaziendale si è rivelato quindi un'importante occasione per un'autoverifica del mio lavoro quotidiano nella mia attività e nei rapporti con i miei dipendenti.

Che riscontro ha avuto da parte dei partecipanti?

Il riscontro avuto dalle partecipanti è stato molto buono. Ho visto molto interesse da parte delle mie allieve, soprattutto nel trovare una soluzione alle problematiche pratiche che possono verificarsi in negozio (cosa devo fare se... come mi devo comportare se...). Penso che partecipando a queste giornate abbiano acquisito un po' più di sicurezza e di fiducia in un settore che molto spesso purtroppo viene sottovalutato.

C'è qualcosa che l'ha sorpresa in modo particolare?

In modo particolare sono stata colpita dalla passione e l'interesse che queste ragazze hanno dimostrato per la loro professione.

Quali sono secondo lei le caratteristiche che deve assolutamente avere chi si occupa della vendita al dettaglio?

L'ingrediente principale per avere successo nella nostra professione è la passione per la vendita: cioè di

mostrare al cliente che è il benvenuto, che ha davanti una persona competente (quindi formata professionalmente e informata su ciò che vende), in armonia con l'ambiente che la circonda e con i propri colleghi di lavoro, ma soprattutto responsabile e rispettosa.

Nel nostro settore, il ramo della vendita è praticamente al femminile. Cosa ne pensa al riguardo?

Secondo me è un cliché, quello della venditrice in pasticceria, che ben presto verrà sfatato. Se la persona impiegata nella vendita è competente nel suo settore, poco importa di che sesso sia anche se tradizionalmente è femminile.

Secondo lei come mai in Ticino ci sono così pochi apprendisti nel commercio al dettaglio per la panetteria-confetteria?

Contrariamente al resto della Svizzera, la professione di venditrice in pasticceria in Ticino è sempre stata

un po' sottovalutata e ricondotta in modo un po' semplicistico al «vendere pane e pasticceria». Con la specializzazione sempre più marcata delle attuali pasticcerie, che offrono una scelta assai più ampia di prodotti e di consulenza nutrizionale, rispetto al passato, forse la nostra professione verrà rivalutata e forse ci

» Rendere felici i clienti è la nostra prerogativa.

sarà anche più interesse da parte dei giovani per questo lavoro. Vero è che il numero di panetterie e pasticcerie attive sul territorio ticinese è sempre più esiguo.

Dove si potrebbe migliorare?

Come ogni settore di vendita specializzato, anche la panetteria, la pasticceria e la confetteria, hanno le loro peculiarità che spesso e volentieri



Franca Antognini serve la propria clientela con professionalità, cura e rispetto offrendo, il meglio della produzione artigianale.

tieri non sono conosciute dai giovani che intendono intraprendere un apprendistato. Si potrebbe focalizzare l'attenzione su questa branca della vendita migliorando l'informazione. Inoltre vedrei di buon occhio anche degli scambi di esperienze con la Scuola Professionale Richemont di Lucerna.

Con suo marito gestisce la Panetteria-Pasticceria Marnin a Locarno. Può raccontarci un aneddoto con un cliente e come ha potuto risolvere al meglio la situazione senza perderlo? Rendere felici i nostri clienti con i nostri prodotti e con il nostro servi-

zio è la nostra prerogativa. E' già successo che per svariati motivi venisse a mancare una torta in «comanda» ... pur di non abbandonare il cliente sono andata a consegnare di persona il dolce anche a strani orari ...

Cosa le piace in modo particolare del suo lavoro?

Del mio lavoro mi piace in particolare il rapporto con i miei clienti ma anche con la produzione. Riuscire a trasmettere al cliente la passione con cui è stato confezionato un prodotto, quindi valorizzarlo con la vendita, è una grande soddisfazione.

Non da ultimo mi piace l'aspetto creativo della mia professione. Attraverso l'allestimento delle vetrine e la stagionalità dei prodotti, ci si può sbizzarrire con le confezioni negli ambiti creativi più disparati. Anche se impegnativo è un lavoro divertente.

Se tornasse indietro, rifarebbe lo stesso percorso formativo?

Penso proprio di sì, anche perché imparo sempre cose nuove, essendo anche il nostro settore in continuo cambiamento (si pensi solo a quante nuove informazioni legate alle recenti tendenze nell'alimentazione

dobbiamo incamerare ...).

Con il suo bagaglio d'esperienza, cosa consiglierebbe a chi inizia questo percorso formativo?

Consiglio vivamente di effettuare uno stage presso un negozio di panetteria o pasticceria per conoscere questo affascinante mondo.

Qual è il suo prodotto di panetteria-confetteria preferito?

Adoro il cioccolato in tutte le sue forme!

Intervista:
Sandra Fogato

Franca Antognini si presenta

Sono nata il 16 luglio 1966 a Muralto dove ho frequentato le scuole dell'obbligo. Nel 1986 presso la Scuola Magistrale di Locarno ho conseguito la patente per l'insegnamento nelle scuole elementari. In quegli anni inizio la collaborazione con la testata ticinese «Il Dovere» entrando nel mondo del giornalismo. Decido di proseguire gli studi all'Università di Pavia iscrivendomi alla facoltà di Scienze Politiche.

Inizio poi lo stage di giornalismo presso «Il Giornale del Popolo». Nel 1989 mi sposo con Arno Antognini, pasticciere rappresentante la quarta generazione dei Marnin di Vira Gambarogno. Sempre nell'ottobre del 1989 apre i battenti a Locarno la pasticceria MARNIN in Piazza S. Antonio. E qui inizia la mia avventura. Da quasi trent'anni dirigo insieme a mio marito la nostra attività. Abbiamo tre figli Fosco, Kevin e Naomi.

Ed è Naomi che ha deciso di seguire le orme del papà, rappresentando la quinta generazione di pasticciere Marnin. Naomi è apprendista al terzo anno presso la pasticceria Schefer ad Einsiedeln. Negli anni abbiamo aperto anche due filiali: la panetteria S. Francesco in Città Vecchia a Locarno dove cuociamo il pane nel forno a legna e la Sweet Boutique Marnin sul lungolago di Ascona.

«Panettone d'autore» 1° dicembre 2018

Si terrà la 14° edizione dalle ore 10.00 alle ore 18.00 presso l'ex Asilo Ciani in Viale Cattaneo a Lugano (di fronte al Palazzo dei Congressi) e alle ore 16.00 arriverà anche Babbo Natale.

I panettoni si distinguono grazie al «Marchio garanzia di qualità SMPPC». Un prodotto artigianale ticinese di alta qualità senza conservanti né coloranti.

Swiss Bakery Trophy 2018

Onore agli artigiani ticinesi

Si è tenuta dal 31 ottobre al 4 novembre l'ottava edizione di Swiss Bakery Trophy (SBT) a Bulle.

Swiss Bakery Trophy premia i prodotti di qualità, offrendo ai panettieri-confettieri l'opportunità di far conoscere e di commercializzare i prodotti presentati e quelli premiati. Gli artigiani ticinesi che vi hanno partecipato, hanno ottenuto tutti diverse medaglie.

Medaglia d'oro

Bignasca SA: Amaretti bianchi e Torta di noci. Brumana Sagl: Panettone. Confiserie Al Porto: la Castagna e l'Albicocca e amaretti. Eredi E. Münger SA: Panettone, Panettone San Salvatore e Amaretti al Kirsch. La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl: Dolce Mendrisio. Marina SA: Panettone al cioccolato e Panettone nostrano. Poncini Luca e Co: Panettone al mirtillo.

Medaglia d'argento

Bignasca SA: Valcolla nero. Confi-

serie al Porto: Panettone nostrano. Marina SA: Panettone. Poncini Luca e Co: Torta noci, Ossi da mordere, Pane Vallemaggia e Panettone all'ananas.

Medaglia di bronzo

Bigansca SA: Amaretti alla grappa. Brumana Sagl: Panettone alle castagne. Confiserie Al Porto: Cake Senza Senza. Eredi E. Münger SA: Pane Vallemaggia, Panettone Marron Glacè e Panettone Nostrano. La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl: Albicoccolo. Marina SA: Sassello, Panettone Marron Glacè e Colomba. Poncini Luca e Co.: Baguette al lievito naturale con semola, Chiocciolate alla nocciola e Tortino alle castagne.

La SMPPC porge a tutti i partecipanti molti complimenti per l'ottimo risultato ottenuto.

SMPPC

Dichiarazione della farina

La Federazione dei mugnai svizzeri (FMS) ha appena pubblicato un'ampia raccomandazione sull'etichettatura dei prodotti alimentari della farina.

Tra le altre cose, include una lista di controllo per la vendita ai consumatori, una spiegazione dei termini più importanti nella legislazione ali-

mentare e l'etichettatura degli alimenti pre-confezionati, aperti e venduti ai consumatori per ulteriori elaborazioni.

Il documento può essere ottenuto presso l'ufficio dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS.

com



pgc



C. Vernocchi

La presentazione dei prodotti di Duilio Gorla al concorso romando-ticinese.

Medaglia d'oro per Duilio Gorla

Il vincitore della finale romando-ticinese dei giovani professionisti panettieri-pasticcieri è Duilio Gorla. Il diciannovenne ha completato il suo apprendistato come panettiere-pasticciere presso La Bottega del fornaio di G. Piffaretti Sagl a Mendrisio e ora completa l'anno aggiuntivo quale confettiere presso la panetteria-pasticceria Eredi Ernesto Münger a Lugano-Paradiso.

La competizione

La competizione si è svolta lo scorso fine settimana nel contesto di Swiss Bakery Trophy a Bulle (FR). In un lasso di tempo di sette ore, si dovevano produrre vari prodotti sul tema «Gruyère/Greyerz». Nessun problema per Duilio Gorla che ha gestito il compito senza troppo stress in sole sei ore.

Piazza di paese, fontana e formaggio

Ha cercato di integrare le cose caratteristiche del paese di Greyerz. Quindi ha scelto la piazza del paese con la fontana e il carro con il formaggio su cui è raffigurato il castello di Greyerz. «Per ogni prodotto in cui le regole lo permettevano, ho cercato di mettere il formaggio sotto i riflettori», spiega Duilio Gorla. Inoltre, si è concentrato sui sapori e le forme.

Valido supporto

Questa è la seconda competizione a cui vi prende parte. Recentemente

ha partecipato alla finale dei giovani talenti «Brot-Chef» a Lucerna per la categoria apprendisti. Il vincitore residente a Chiasso, ha potuto contare sul supporto dei suoi colleghi di lavoro che gli hanno dato alcune idee. La sua famiglia lo ha supportato con vari consigli per la presentazione del lavoro. Ha anche ricevuto un aiuto prezioso dai suoi insegnanti presso la scuola professionale, Marco Pasotti e Marco Zandonella. Si è preparato a scuola, al lavoro e ha realizzato la tovaglia della presentazione a casa.

Sogno nel cassetto

Il giovane fornaio ha le idee chiare sul suo futuro: «Certamente voglio viaggiare un po' e conoscere altre tradizioni» e poi ha un sogno nel cassetto: vuole aprire la sua piccola pasticceria.

sf/cv



C. Vernocchi

Duilio Gorla con la sua meritata medaglia d'oro.