

Proverbi e modi di dire sul pane



Richemont

I proverbi e i modi di dire sul pane rappresentano un patrimonio culturale (saggezza popolare). Nell'odierno parlare non vengono però più usati così spesso come invece facevano i nostri nonni e bisnonni. Ve ne proponiamo alcuni, accompagnati dal loro significato:

- **Sotto la pioggia fame, sotto la neve pane:** proverbio del mondo contadino legato alla credenza che sotto la neve il grano si moltiplichi mentre sotto la pioggia si rovini.
- **Col pane tutti i guai son dolci:** fino a che c'è abbondanza di pane anche le peggiori avversità sembrano meno gravi.
- **Buono come il pane:** si dice di persona paziente e buona.
- **Non è pane per i tuoi denti:** non è cosa che fa per te.
- **Rendere pan per focaccia:** ripagare uno sgarbo o un'offesa con gli stessi mezzi e modi.
- **Se non è zuppa è pan bagnato:** fatto o dichiarazione che anche se chiamata o presentata in modo diverso, è la stessa cosa.
- **Pane al pane, vino al vino:** parlare in modo chiaro con franchezza e senza timori.
- **Chi vuol pane, meni letame:** per meritarsi la paga è necessario lavorare, a volte anche duramente.
- **Mangiare pane a tradimento:** vivere alle spalle altrui senza mostrare alcuna gratitudine.
- **Pane per i tuoi denti:** il detto contiene un'idea di sfida, di confronto e di verifica del proprio valore.
- **Togliere dal pane:** eliminare fisicamente. com/sf

«Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs»

Duilio Gorla parteciperà al concorso

Presso la Scuola professionale di Montreux, si terrà sabato 21 settembre la finale dei migliori giovani professionisti confettieri. Duilio Gorla che ha appena terminato l'anno supplementare, prenderà parte alla competizione.

Sabato 21 settembre presso la Scuola Professionale di Montreux, si terrà l'annuale concorso dei migliori giovani professionisti che hanno superato con merito gli esami finali. Il Comitato d'organizzatore offre alla Romandia e al Ticino la possibilità di presentare al concorso due candidati, a condizione che la media generale o la media pratica del secondo candidato sia superiore alla nota del cinque.

Il candidato ticinese

Alla ventunesima edizione prenderà parte un giovane ticinese a noi co-

nosciuto, che l'anno scorso nel contesto di Swiss Bakery Trophy «panettieri-pasticcieri» aveva ottenuto la medaglia d'oro (formazione presso La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl). Parliamo di Duilio Gorla che ha appena terminato brillantemente l'anno supplementare come confettiere presso la panetteria-pasticceria Eredi Ernesto Mùnger SA a Paradiso. Ha preso parte ad altri concorsi classificandosi al secondo posto: «Brot-Chef 2018» e «Torte artistiche di Torino 2019» (Italia).

Sandra Fogato



Duilio Gorla

pgc

«Città del gusto 2019»

La Fondazione per la promozione del gusto sceglie un'ambasciatrice ogni anno. Per il 2019: la Città di Montreux (VD).
Maggiori informazioni su:
www.montreuxvilledugout.ch

Indirizzo online

www.progetta-il-tuo-futuro.ch

«Brot-Chef» 2019

Dal 19 al 21.9. si terrà a Kriens la finale dei panettieri-pasticcieri per le categorie «giovani professionisti» e «apprendisti». Per il Ticino Karin Pedrini (apprendista c/o F.lli Buletti ad Airolo). Tema: «PuraSpelta». Info su: www.brot-chef.ch.