

ATTUALITÀ

TORTA DI PANE: PRIMO CAMPIONATO TICINESE



La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) e la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane – in collaborazione con la Sagra dell'uva di Mendrisio – organizzano il primo campionato ticinese di torta di pane. Per poter partecipare, i residenti del Canton Ticino dovranno passare tramite due selezioni: domenica 31 maggio a Mendrisio (Sottoceneri) e sabato 20 giugno a Gerra Piano (Sopraceneri). Sono esclusi dal concorso i professionisti del mestiere e i cuochi. Le sei migliori torte di ogni selezione parteciperanno alla finale di domenica 27 settembre durante la Sagra dell'uva a Mendrisio. Il podio viene premiato dalla SMPPC con i buoni dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) da spendere nelle panetterie-confetterie affiliate alla SMPPC. sf

Regolamento, premi e informazioni: smppc.ch/news

SILVAN HOTZ RIELETTO NEL DIRETTIVO DELL'USAM

In occasione del congresso dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam), tenutosi il 5 maggio a Berna, il presidente della PCS Silvan Hotz è stato riconfermato membro del Comitato direttivo dell'usam, così come il presidente e Consigliere agli Stati del Centro Fabio Regazzi. La neocostituita Camera svizzera delle arti e mestieri, il parlamento dell'usam, ha inoltre eletto tre nuovi membri nel Comitato direttivo dell'usam: Patrick Gendre, presidente dell'UPCF (Unione padronale del Canton Friburgo); Roman Mayer, presidente della Camera di commercio di Basilea Campagna; e il Consigliere degli Stati PLR lucernese Damian Müller, che, in qualità di rappresentante dell'Unione professionale svizzera della carne, succede a Ivo Bischofberger. Si sono dimessi anche l'ex Consigliere nazionale Hansjürg Brunner e Pierre Daniel Senn, che ricopriva la carica di vicepresidente. Il congresso dell'usam si è svolto quest'anno sotto il motto: «Più imprenditorialità – meno burocrazia». Pan/sf

GMSA RIORGANIZZA LA PRODUZIONE

Groupe Minoteries SA sta riorganizzando le proprie attività produttive per aumentare la competitività e ottimizzare le sinergie interne. Nell'ambito di questo processo, la Steiner Mühle AG di Zollbrück (BE) – che in base ai requisiti normativi e strutturali avrebbe comportato ingenti investimenti – cesserà l'attività entro il primo semestre del 2027. Le farine biologiche prodotte a Zollbrück saranno centralizzate nella sede di Granges-près-Marnand, dove è disponibile un mulino per farine speciali. com/sf

IN MEMORIA DI

AUGUSTO CECCHETTIN (1944 – 2026)

Con profonda riconoscenza e sincera stima, si rende omaggio a una vita interamente dedicata all'arte della panificazione e della pasticceria artigianale. Augusto Cecchettin consegue nel 1962 l'attestato professionale a Bolzano (I). Dopo diversi anni di esperienza professionale a Einsiedeln (SV), nel 1972 apre insieme alla moglie Trudy una panetteria-pasticceria con tea room a Lachen (SV). Nel 1982 si trasferisce in Ticino, dove continua l'attività di famiglia con panetteria, pasticceria, tea room e garni, costruendo negli anni una realtà apprezzata per qualità, tradizione e dedizione al lavoro. Dagli anni 1990 ai 2000 è stato, in seno al direttivo dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), responsabile della formazione professionale per i pasticceri-confettieri. Nel 2010 l'azienda viene affidata al figlio Ivan e alla moglie Renata, nel segno della continuità familiare e della tradizione artigianale. Dopo il passaggio generazionale, la PCS gli conferisce il titolo di membro onorario.



Famiglia Cecchettin

GIOVANI TALENTI

ALLA RICERCA DEL MIGLIOR RISULTATO

Per la sua preparazione ai WorldSkills, a maggio, Regula Baschung – candidata nel settore della pasticceria-confetteria – ha svolto ulteriori allenamenti fuori sede: uno in Ticino e uno nel Canton Svitto.

Dal 5 al 7 maggio Regula Baschung si è recata a Tenero (TI) per svolgere un altro allenamento presso Al Porto. Lo scopo della visita era quello di creare, insieme a Paolo Loraschi (d.), responsabile della produzione e vicedirettore di Al Porto, e al suo assistente Lorenzo Catanzano (s.), una torta per i WorldSkills che si terranno a Shanghai alla fine di settembre. Una sfida, poiché le direttive, ad esempio riguardo al peso, saranno rese note soltanto a metà agosto. Di conseguenza, l'attenzione si è concentrata su una soluzione che, se necessario, possa essere adattata ai requisiti definitivi. «Abbiamo realizzato diverse torte più volte, ottimizzandole continuamente, finché alla fine non sono risultate perfette», rivela Baschung. Sono stati esaminati anche prodotti di Pâtisserie, Petit Fours e piatti da dessert. La partecipante ai WorldSkills è soddisfatta: per lei sono stati tre giorni molto emozionanti in Ticino.



Pochi giorni prima, Regula Baschung ha visitato la Max Felchlin AG a Ibach (SZ). Ha incontrato nuovamente Ralf Wellauer, Corporate Pastry Chef. Al centro vi erano diversi approcci alle praline per la competizione. Ora bisogna esercitarsi a realizzarle a tempo e di adattare di conseguenza una volta annunciato il tema. «Mi sento molto ben preparata», afferma Regula Baschung. el/sf