



APPREZZATO AMBIENTE FAMILIARE

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO

Nella foto: Luca (s), Stefania e Fabio Danesi

Mantenere l'artigianato e rispettare la tradizione è il motto che dal 1982 accompagna la Panetteria-Pasticceria Danesi di Melano (TI). Fabio Danesi e il figlio Luca, con le rispettive consorti, gestiscono l'attività. Giornalmente vengono preparati con dedizione e passione vari prodotti artigianali e gelati. Un piacevole ambiente familiare accoglie i clienti nel luminoso tea-room.

Appena entrati nel tea-room di Melano (TI), che include uno dei punti vendita, si percepisce subito un'aria familiare. Stefania Danesi – moglie di Luca – serve i clienti con speciale attenzione, professionalità e cortesia mentre Fabio e Luca sono indaffarati, nell'adiacente ufficio, a risolvere questioni amministrative. Profumo di pane appena sfornato, vari tipi di mignon, torte, cioccolatini, gelati artigianali e un buon caffè, rallegrano subito la giornata a chi vi fa visita. La storia di successo della Panetteria Danesi ha inizio negli anni ottanta. C'era una volta...

«... SI PRESENTA L'OCCASIONE PER POTER APRIRE UNA PANETTERIA PASTICCERIA TUTTA MIA.»

FABIO DANESI

PASSIONE – ARTIGIANATO – ARTE

Fabio Danesi e sua moglie Cinzia aprono nel 1982, nel nucleo di Melano (TI), una piccola panetteria con un servizio di consegna a domicilio. La passione di lui per il pane e la tradizione si uniscono alla passione di lei per l'artigianato e l'arte, dando così vita a prodotti di qualità. Cinzia è per Fabio un aiuto convenevole non indifferente. Oltre ad aiutarlo con l'attività, si occupa anche dei figli Luca, Giada e Ambra.

Riaffiorano i ricordi e Fabio Danesi, cresciuto in Italia, racconta di quando ha iniziato a lavorare come garzone in una panetteria. Affascinato dalla bella professione, sapeva che da grande avrebbe voluto fare il panettiere. A 18 anni si trasferisce in Svizzera, a Melano, nella veste di rappresentante di caffè. Ma il richiamo verso il suo «primo amore» era

troppo forte e dopo vari corsi di formazione, e un tempo di pratica in diverse panetterie del Canton Ticino, all'età di 26 anni «si presenta l'occasione per poter aprire una panetteria-pasticceria tutta mia» afferma fiero e sorridente.

TEA-ROOM E GELATERIA

Nel 1987 l'attività si trasferisce poco più in là in un edificio più grande, al fine di ampliare il laboratorio per la confetteria, ingrandire lo spazio vendita ed avere un tea-room con gelateria. Nel corso degli anni, ai prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria e gelateria si aggiunge un servizio catering con specialità dolci e salate (oggi viene richiesto soprattutto l'aperitivo standing).

«Anni fa andava molto di moda la coppa gelato mentre oggi chiedono di più il cono. La nostra qualità di gelati, sorbetti e semifreddi artigianali senza coloranti né conservanti non è cambiata e viene molto richiesta in estate anche dai vicini campeggiatori» racconta Fabio Danesi. Nel 1992 riesce ad aprire un secondo punto vendita a Mendrisio.



Fabio Danesi è intento a preparare invitanti coppe di gelato artigianale.

SULLE ORME DI FAMIGLIA

Il figlio Luca segue, nel 1995, le orme di famiglia e inizia l'apprendistato di panettiere-pasticciere presso l'azienda familiare. Poi si specializza nel ramo della pasticceria-confetteria. Finiti gli studi, consegue la Maestria professionale. Luca Danesi condivide la sua grande passione per il cioccolato: «Oltre a preparare il nostro assortimento di cioccolatini, amo creare articoli regalo in cioccolato».

«OLTRE ALL'ASSORTIMENTO DI CIOCCOLATINI, AMO CREARE ARTICOLI REGALO IN CIOCCOLATO.»

LUCA DANESI

Luca Danesi è membro del Comitato cantonale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), è Istruttore responsabile dei Corsi interaziendali di panetteria-pasticceria organizzati dalla SMPPC presso il Centro professionale tecnico di Trevano a Canobbio (TI) ed è Perito professionale. È stato anche uno dei finalisti della Coppa del mondo del Panettone nel 2020 a Lugano. Nel corso degli anni, Luca Danesi ha preso parte a vari concorsi internazionali con la squadra svizzera, che vince nel 2018 a Milano, con il miglior dessert al piatto.

RUOLI FEMMINILI

Il ruolo di Cinzia Danesi è quello di occuparsi di gestire tutti i negozi e subentra nel sostituire l'assenza delle impiegate del commercio al dettaglio, come nel caso della visita di «Panissimo». Quel giorno è stato necessario il suo aiuto, quindi non ha potuto essere presente all'intervista. Cinzia Danesi è un'abile decoratrice di vetrine ed è sempre presente con uno stand all'annuale manifestazione «Panettone d'autore» a Lugano, organizzato agli inizi di dicembre, dal Marchio di garanzia della SMPPC.

Nel 2006, Stefania Danesi si aggiunge all'attività e gestisce insieme al marito Luca il terzo punto vendita presso il Serfontana a Morbio Inferiore. Quest'ultimo è stato chiuso nei mesi scorsi a causa dei lavori di ristrutturazione del centro commerciale. Stefania si è quindi trasferita a Melano dove con attenzione e impegno segue le orme e i consigli della suocera.

AMBITO CAVALIERATO

Fabio Danesi viene insignito del titolo di Cavaliere del Buon Pane nel 2008. A tutt'oggi, sul suo collare, splendono ben 3 stelle che onorano il suo operato agli esami del pane. Fonte di orgoglio, le stelle lo incoraggiano a continuare con impegno. Alla domanda di cosa è cambiato nel corso degli anni afferma: «Sulla strada cantonale, a pochi metri dalla panetteria, hanno costruito una ventina di anni fa tre pompe di benzina che hanno causato un grande cambiamento alla nostra attività. La vendita di pane presso i distributori di benzina ha notevolmente ridotto la nostra produzione...» fa una pausa nel racconto e si vede chiaramente che non sono bei ricordi, poi



riprende «... ma non ci siamo arresi, abbiamo apportato delle migliorie atte al risparmio. Abbiamo nel tempo sostituito i vecchi forni con quelli elettrici (meno spreco di calore), installato lampade LED e utilizzato imballaggi biodegradabili o di carta. Abbiamo escluso la possibilità di poter utilizzare i pannelli solari in quanto abbiamo troppe poche ore di sole dovuto alle vicine montagne.»

LE SPECIALITÀ – PANETTONI E AMARETTI

Oltre alle specialità già descritte, la Panetteria Danesi è celebre per i grandi lievitati. Nel periodo natalizio la produzione di Panettoni raggiunge i 150 kg al giorno. Il più richiesto è quello tradizionale. Durante tutto l'anno producono inoltre degli speciali amaretti molto apprezzati dagli abituali clienti e dai turisti. Si tratta degli Amaretti con la grappa di uva americana e gli Amaretti con l'amaro Generoso, tipico liquore della Valle di Muggio. Tra i pani più richiesti, la Ciabatta e il pane Vallemaggia.

L'ORDINE INASPETTATO

Qualche anno fa, un prestigioso ristorante della zona, aveva inviato alla Panetteria-Pasticceria Danesi un ordine particolare. Preparare per Pasqua un grande uovo di cioccolato, rivestito all'interno di carta stagnola per ospitare due belle colombelle. Per far sì che potessero respirare, era stato fatto un foro nel cioccolato. ■



Panetteria-Pasticceria Danesi

- Fondata nel 1982
- Ditta individuale di Fabio Danesi
- 2 filiali – Melano e Mendrisio
- 1 laboratorio – Melano
- 15 dipendenti di cui:
 - 6 nella produzione
 - 6 nella vendita
- 3 altre mansioni

danesi.ch



ATTUALITÀ

USAM: REVOCA DELL'ELEZIONE. Nella riunione del 28 giugno, la Camera di Commercio Svizzera, il Parlamento dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam), ha confermato la decisione del Consiglio d'amministrazione dell'usam del 9 giugno a titolo consultivo: l'elezione di Henrique Schneider a Direttore dell'usam è revocata. Secondo il comunicato stampa dell'usam, Schneider rimarrà Vicedirettore fino a nuovo avviso. L'attuale Direttore Hans-Ulrich Bigler andrà in pensione il 1° luglio. «Sono soddisfatto della discussione in seno alla Camera di commercio e della decisione consultiva. Questo legittima anche la decisione del Comitato e rafforza la credibilità dell'usam», ha dichiarato nel comunicato stampa il Presidente dell'usam Fabio Regazzi. com/sf

IL CLIMA ECONOMICO E IL SUO SIGNIFICATO. L'economia è in fermento, l'occupazione è quasi totale, la carenza di lavoratori qualificati è onnipresente. I tassi di interesse sono in continuo aumento. Che cosa significa esattamente per me, per la singola azienda? Cosa devo considerare? Le risposte vengono fornite da Markus Künzli, Direttore SBC Treuhand, e si possono leggere online su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino. mk/sf

FOOD SAVE INVECE DI FOOD WASTE. «Insieme per avere un impatto» sotto questo titolo si è svolto alla fine di giugno l'evento di quest'anno «Focus Food Save» organizzato dall'United Against Waste (UAW) a Berna. Sono stati evidenziati e discussi con grande impegno i numerosi pericoli, presentate delle soluzioni e indicati gli obiettivi. Conclusione: la sola sensibilizzazione non è sufficiente, sono necessarie misure e azioni congiunte da parte della Confederazione, dei Cantoni, dei Comuni, dell'economia e delle associazioni. La digitalizzazione sta diventando sempre più importante per il Food Save. In futuro, la conformità delle Linee guida sul Food Waste dovrà essere garantita negli acquisti a livello federale, cantonale e comunale. Le famiglie rimangono un obiettivo difficile di Food Waste. cv/sf

Articolo completo: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

COMUNICAZIONE

UFFICIO PCS

Durante il periodo estivo, l'ufficio PCS di Berna sarà aperto come segue:

- 10 - 21 luglio: solo la mattina dalle ore 08.00 alle ore 12.00
- 24 - 31 luglio: chiuso per vacanze

Da mercoledì 2 agosto saremo di nuovo disponibili negli orari consueti.

Gli annunci presso Stämpfli sono garantiti anche durante le vacanze estive negli orari d'ufficio abituali. PCS

«PANISSIMO»

Pausa estiva anche per «Panissimo». Il prossimo numero verrà pubblicato il 18 agosto. pan

SEGRETERIATO SMPPC

Il Segretariato della SMPPC di Lugano, rimarrà chiuso per vacanze dal 17 luglio al 1° agosto. SMPPC

APPROFONDIMENTO

LASCIAR PENZOLARE L'ANIMA



Cari lettori,

Durante l'alta stagione estiva, le città e i quartieri sono quasi deserti. Gli abitanti della Svizzera si trasferiscono in montagna, al lago o al mare.

Allo stesso modo, l'affluenza nella maggior parte delle nostre panetterie-confetterie è rallentata. È il momento di riposare, rilassarsi, ricaricare le batterie e magari concedersi qualche delizia culinaria, soprattutto in questi tempi difficili in cui il tempo libero e il relax per i dirigenti della professione, le faccende domestiche, la crescita dei figli e la formazione continua, sono spesso troppo pochi.

Questo stress costante può portare a un sovraccarico e alla fine questo toglie energia e qualità della vita. L'insoddisfazione aumenta e la pressione incessante danneggia la salute a tutti i livelli.

Questo non giova a nessuno, tanto meno a chi ne è colpito. Ecco perché lasciar penzolare l'anima è particolarmente importante in questo periodo meno frenetico. Liberare la testa, staccare la spina e vedrete che vi ripagherà – in molti modi! Ho sperimentato che dopo un tempo di riposo – anche se breve – sono di nuovo più creativa e produttiva e mi sento i nervi più saldi. Vi auguro un piacevole tempo!

Claudia Vernocchi

Vicedirettrice PCS
Caporedattrice «Panissimo»



Altre notizie d'attualità online:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

INVIATE I VIDEO SELFMADE!

La terza campagna PCS per le giovani leve – dal 15 settembre al 13 ottobre 2023 – mira a consolidare i successi della prime due (2021 e 2022). Gli apprendisti contribuiscono con video autoprodotti.

La PCS pubblica ancora una volta brevi video (da 1 a un max. di 3 min.) realizzati da apprendisti nelle loro aziende formatrici con uno sguardo alla vita lavorativa quotidiana e a ciò che piace loro in particolare.

CONTENUTO DEL VIDEO

Presentarsi brevemente: Nome (e Cognome), professione/ramo d'attività, azienda formatrice e rispondere a una o due domande:

- Perché hai scelto questa formazione?
- Cosa ti piace di più della tua professione?
- Cosa ti piace fare di più?
- ...o qualsiasi cosa tu voglia raccontare della tua professione!

GENERAZIONE Z

L'obiettivo continua ad essere quello di attirare la Generazione Z verso le professioni della panetteria-confetteria con una campagna online mirata. Il messaggio: «Più che una professione – realizzazione! Le nostre professioni portano gioia, rendono orgogliosi, richiedono abilità e offrono prospettive reali.»

TERZA ONDATA DELLA CAMPAGNA

Dal 15 settembre al 13 ottobre, l'obiettivo è ancora una volta quello di condividere e postare diligentemente sui canali Social media dei panettieri-confettieri – Instagram, Facebook e TikTok. Informazioni dettagliate seguiranno nel numero di «Panissimo» all'inizio della campagna.

PARTECIPA E INVIA ORA

Per e-mail o www.wetransfer.com all'indirizzo sarah.rosch@swissbaker.ch o per Whatsapp al numero 079 419 21 81.

sr/sf

Qui si possono trovare ottimi esempi:



LA PCS AL SERVIZIO DEI SUOI MEMBRI

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS,
con i suoi oltre 1300 membri attivi, opera su vasta scala per il nostro settore commerciale con le sue istituzioni e i propri specialisti del settore. Risponde con tutti i mezzi a sua disposizione alle esigenze dei suoi membri sul piano economico, politico e pubblico.



- Rappresentanza politica ed economica
- Partenariati nazionali e internazionali
- Partenariato sociale (Contratto collettivo di lavoro)
- Immagine e promozione dei giovani talenti
- Logo Beck e Confiseur
- Accordo settoriale – promozione della qualità
- Rivista settoriale «Panissimo» in tre lingue
- Portale online offerte di lavoro swissbaker-jobs.ch
- Portale online swissbaker.ch
- Newsletter PCS/Richemont
- Social Media (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn, Twitter, TikTok)
- Contatti con i media, richieste dei consumatori
- Campagne promozionali nazionali
- Promo-Shop con materiale pubblicitario POS come cartelloni pubblicitari, cartelloni, rotairs, buoni per il pane
- Servizio stampa per manifesti individuali in ridotta tiratura
- Pubblicazione «Calendario del gusto»
- Consulenza legale
- Partenariato con CAP Assicurazione di protezione giuridica
- Consulenza tecnica e formazione in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute, garanzia della qualità, igiene
- Partecipazione ai campionati professionali (SwissSkills, WorldSkills) in collaborazione con Richemont
- Organizzazione della fiera FBK
- Premi e riconoscimenti come la «Corona del fornaio» e l'«Ambassadeur du pain et du chocolat»
- Gestione dei membri
- Strutture democratiche con diritto di parola (Congresso, Comitato centrale, Comitato direttivo)

Tel. 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch



Cassa di compensazione con altri servizi come:

- Cassa di compensazione familiare
- Cassa pensioni
- Assicurazione indennità giornaliera in caso di malattia e assicurazione infortuni

Tel. 031 388 14 88 | info@panvica.ch



KOMPETENZENTRUM
Bäckerei • Konditorei • Confiserie

- Formazione professionale di base per tutto il settore della panetteria, pasticceria e confetteria
- Programmi di formazione continua – corsi giornalieri, formazione professionale superiore, ecc.
- Corsi individuali di gruppo e aziendali/corsi per professionisti nazionali e internazionali del settore
- Corsi per non qualificati e cambio indirizzo professionale
- Consulenza per la produzione e il commercio al dettaglio – controllo e ottimizzazione dei processi, ottimizzazione delle vendite, controllo dei punti vendita, ecc.
- Promozione dei giovani talenti – formazione e preparazione dei concorrenti professionisti, fino al campus di preparazione per i WorldSkills
- Portale online «progetta-il-tuo-futuro.ch» e pagina web per docenti professionali
- Ristorazione aperta al pubblico e Hotel
- Editore di materiale didattico per l'istruzione di base
- Libri specialistici stampati e digitali in varie lingue
- Segretariato Richemont Club Svizzera e supporto ai paesi del Club
- Cooperazione con le istituzioni di formazione in patria e all'estero
- Partenariati internazionali e nazionali con varie aziende e associazioni del settore
- Organizzatore di conferenze specializzate ed eventi del settore, ad esempio il Congresso internazionale del lievito naturale

Tel. 041 375 85 85 | info@richemont.swiss



- Analisi settoriale con indicatori (profilo settoriale)
- Finanza e contabilità
- Amministrazione del personale
- Consulenza fiscale
- Consulenza previdenziale
- Piano di successione
- Valutazione della proprietà e vendita beni immobili
- Consulenza aziendale
- Stima dell'inventario
- Piani aziendali
- Informatica
- Revisione limitata e ordinaria
- A Berna, Pully, San Gallo, Coira, Lucerna e Zurigo

Tel. 031 340 66 44 | bern@sbc-treuhand.ch