



INNOVAZIONE E CREATIVITÀ

TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI E SANDRA FOGATO
FOTO: PIETRO LORASCHI E MARCO ZANDONELLA

Il premio Bernard Aebersold, per il prodotto più innovativo e creativo, è stato assegnato alla Confiserie Al Porto di Tenero, per il Giandujotto. Nella foto da sinistra: Lorenzo Catanzani – sostituto responsabile di produzione, Paolo Loraschi – vicedirettore, e Anton Froschauer – direttore.

La decima edizione di Swiss Bakery Trophy tenutasi a Bulle (FR) la scorsa settimana, ha visto tra i molti vincitori, un nuovo campione – il confettiere vodese Christoph Ackermann – e una partecipazione record. Un evento di grande successo e di richiamo nazionale.

La decima edizione di Swiss Bakery Trophy, che si è svolta nell'ambito del Salon Suisse des Goûts et Terroirs dal 30 ottobre al 3 novembre a Bulle (FR), è stata caratterizzata dalla creatività, dall'innovazione e dalla maestria dei panettieri-confettieri svizzeri. È stato raggiunto un nuovo record: in totale sono stati giudicati 1461 prodotti, 58 in più rispetto al 2012. 177 aziende hanno partecipato al concorso nazionale.

UNO STANDARD ELEVATO

«Questa è un'annata eccezionale», ha dichiarato un entusiasta Gérard Fornerod, presidente dell'Associazione regionale della Svizzera occidentale, alla cerimonia di premiazione di domenica scorsa. Lo standard è stato impressionante: «I giudici hanno potuto scoprire aromi raffinati, consistenze generose e fragranze di prima qualità, oltre a prodotti innovativi».

IL PREMIO PIÙ IMPORTANTE

Swiss Bakery Trophy ha assegnato in totale sette premi speciali. Il più importante, quello di Campione 25/27, è andato ad Ackermann Artisan Boulanger Sàrl, Grandson (VD).

PREMIO BERNHARD AEBERSOLD

Il premio Bernhard Aebersold per il prodotto più innovativo e creativo è stato assegnato alla Confiserie Al Porto di Tenero per il prodotto Giandujotto. Non se l'aspettavano, ma ci hanno creduto, ha spiegato il vicedirettore Paolo Loraschi. Perché bisogna credere in quello che si fa. Giandujotto è stato creato circa un anno fa, composto da vari componenti che offrono all'intenditore una vera e propria esperienza di gusto, ha spiegato Lorenzo Catanzani, sostituto responsabile di produzione.

SWISS BAKERY TROPHY ACADEMY

Diciassette sono state le classi che hanno accettato la sfida e hanno trascorso vari mesi nel raccogliere idee, lavorando e sviluppando le loro creazioni passo dopo passo. In questo lasso di tempo, oltre allo spirito di squadra e alla creatività, tutti i partecipanti hanno potuto approfondire le proprie conoscenze. Vi ha preso parte anche la classe PACO3-PAPA3 del Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio. Hanno creato per l'occasione la «Flamme enchantée» con un'esplosione di sapori: frutti rossi ed esotici, cioccolato, tè verde, vaniglia e mascarpone. La classe dell'Ecole professionnelle de Montreux (VD) ha vinto il primo Swiss Bakery Trophy Academy. Il secondo posto è andato alla classe della Gewerbliche Berufsschule Chur (GR) e il terzo alla classe del Berufsbildungszentrum Thun (BE).

LOTTA CONTRO I GRANDI DISTRIBUTORI

Di fronte alla crescente concorrenza dei grossisti, che spesso si fregiano delle piume della produzione artigianale, Swiss Bakery Trophy sta diventando uno strumento importante per i panettieri-confettieri per differenziarsi dai prodotti industriali, scrive nel suo comunicato stampa l'organizzatore, l'Associazione regionale della Svizzera occidentale. ■

«Flamme enchantée» è stata creata dagli apprendisti pasticceri-confettieri del Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio per il concorso SBT Academy.



Galleria fotografica:
swissbaker.ch/panissimo-news/fotogalerie

PREMI SBT – TICINO

Premio Bernhard Aebersold

(per il prodotto più creativo)

Giandujotto – Confiserie Al Porto – Tenero

Campione cantonale

Confiserie Al Porto – Tenero

Medaglie d'oro: 8

4 Artebianca Sagl – Lugano

2 Poncini Luca e Co. – Maggia

1 Confiserie Al Porto – Tenero

1 Laboratorio San Giorgio – Carona

Medaglie d'argento: 14

4 Panetteria Marina – Lugano

3 Confiserie Al Porto – Tenero

3 Laboratorio San Giorgio – Carona

1 Artebianca Sagl – Lugano

1 Bignasca SA – Sonvico

1 Panetteria Leibundgut – Losone

1 Poncini Luca e Co. – Maggia

Medaglie di bronzo: 18

4 Bignasca SA – Sonvico

4 Laboratorio San Giorgio – Carona

3 Artebianca Sagl – Lugano

2 Confiserie Al Porto – Tenero

2 Panetteria Leibundgut – Losone

2 Panetteria Marina – Lugano

1 Panetteria Peverelli – Bellinzona

Maggiori informazioni
su SBT da pagina 22.

UN CAMBIAMENTO CHE GUARDA AL FUTURO

L'ultimo Foodreport 2025 di Hanni Rützler, esperta austriaca di alimentazione, fa luce sugli entusiasmanti sviluppi dell'industria alimentare. L'alimentazione a base vegetale rimane una tendenza, ma sta cambiando.

La tendenza del «Planted Food» esiste da tempo, ma mostra un cambiamento nell'industria alimentare, spiega la ricercatrice di tendenze alimentari Hanni Rützler nel suo ultimo rapporto. Questo sviluppo verso gli alimenti a base vegetale è influenzato da diversi fattori.

PRODOTTI ALIMENTARI UNICI NEL LORO GENERE

La prima generazione di alimenti a base vegetale mirava a imitare la carne e i latticini. Secondo Hanni Rützler, ora ci troviamo di fronte a una nuova ondata di alimenti innovativi che costituiscono categorie nel loro genere. Ad esempio, le bevande a base vegetale prodotte con cereali, noci o legumi stanno ampliando la gamma, anziché limitarsi a sostituire il latte. Lo dimostra il numero crescente di prodotti a base vegetale che non convincono più come sostituti, ma come alimenti unici nel loro genere.

PROGRESSI TECNOLOGICI

Le nuove tecnologie, come la fermentazione di precisione, consentono di produrre prodotti che si avvicinano molto all'origine animale in termini di consistenza, struttura e sapore. Questo vale in particolare per i prodotti di marca ad alto prezzo, che tuttavia sono spesso più economici delle loro controparti animali, spiega Hanni Rützler. Secondo il rapporto, l'uso di queste tecnologie contribuisce alla sostenibilità e ai costi, aumentando ulteriormente la disponibilità e l'approvazione di questi prodotti.

COMPORTEMENTO DEI CONSUMATORI

I prodotti Plant-based sono in costante crescita, non solo tra i vegetariani e i vegani, ma anche tra i flexitari e i consumatori di carne tradizionali. Gli studi dimostrano che sempre più famiglie cercano di ridurre consapevolmente il consumo di carne, il che alimenta ulteriormente il mercato delle alternative vegetali. Questo sviluppo è sostenuto anche dalla crescente domanda di alimenti sani e sostenibili.

Informazioni sull'autrice

Hanni Rützler è una delle principali ricercatrici di tendenze e culture alimentari in Europa. Grazie alla sua formazione multidisciplinare in scienze nutrizionali, psicologia, filosofia e sociologia, analizza gli sviluppi sostenibili dell'industria alimentare. Utilizza le tendenze come «strumenti di risoluzione dei problemi» per fornire agli attori dell'industria alimentare un'analisi più profonda dei processi di cambiamento.



PROSPETTIVE FUTURE

«Il futuro degli alimenti a base vegetale risiede nella creazione di prodotti indipendenti che non siano percepiti come sostituti», prevede Rützler. Le aziende innovative stanno lavorando per arricchire il mercato con alimenti unici a base vegetale che offrono nuove esperienze di gusto e sono anche più sostenibili. Secondo l'esperta Food, queste tendenze indicano che l'alimentazione a base vegetale sarà parte integrante del nostro futuro culinario.

CONCLUSIONE

Nella sua relazione, Hanni Rützler afferma che il passaggio a una dieta a base vegetale offre enormi opportunità all'industria alimentare. Integrando prodotti Plant-based, le aziende potrebbero non solo soddisfare le crescenti richieste dei clienti, ma anche dare un importante contributo alla sostenibilità. L'approvazione e l'innovazione in questo settore dimostrano chiaramente che l'alimentazione a base vegetale non è solo una tendenza passeggera, ma un cambiamento lungimirante.

Elina Laich



FOTO DELLA SETTIMANA



La Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane ha presentato il 1° novembre, durante Swiss Bakery Trophy a Bulle (FR), alcuni prodotti tipici del Canton Ticino: la Torta di pane, gli Amaretti bianchi, il Pan Tramvai, il Pane dei morti e il Panettone tradizionale. Nella foto, da sinistra, i Cavalieri: Giuseppe Piffaretti (Gran Maestro), Giovanni Brumana, Gianandrea De Giovanetti e Sergio Grassi.

ATTUALITÀ

NUOVI INVESTIMENTI PER MIGROS. Riduzione dei prezzi, migliore assortimento e negozi più moderni, sono questi gli obiettivi di Migros che sta rivedendo i prezzi di oltre 1000 prodotti di uso quotidiano a un livello più conveniente, vuole rafforzare i propri marchi e portare più freschezza e regionalità nei suoi negozi. Il rivenditore prevede inoltre di aprire 140 nuovi supermercati e di ammodernarne 350 nei prossimi anni. Entro il 2030, la rete di punti vendita Migros, compresi i negozi VOI e quelli dei partner Migros, passerà dagli attuali 790 a circa 930. Migros investirà un totale di due miliardi di franchi svizzeri nei prossimi cinque anni. I fondi per questi investimenti saranno liberati concentrandosi sul core business, il supermercato, spiega Migros nel suo comunicato stampa.

com/sf

RACCOLTO PIÙ BASSO DEGLI ULTIMI 25 ANNI. Swiss Granum ha reso noti i dati sul raccolto 2024: si è registrato un calo del 31,6% per il grano panificabile, del 45,8% per il farro e del 29,4% per la segale. La somma totale del raccolto è di 250 773 t, contro le 373 136 del 2023. Si tratta del raccolto più basso degli ultimi 25 anni. Le rese sono inferiori di oltre il 30% rispetto alla media degli ultimi dieci anni. Le cause di questi risultati sono meteorologiche: le forti piogge e la mancanza di sole. Secondo le stime, le scorte di cereali non basteranno fino al raccolto 2025. Swiss Granum ha chiesto all'Ufficio federale dell'agricoltura di prendere alcune misure, come l'aumento delle importazioni. Sono stati colpiti anche i cereali da foraggio, scesi del 25-30% rispetto alla media dell'ultimo decennio, si legge nel comunicato stampa.

com/sf

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



PRODUZIONE

CALCOLO GRITTI BÄNZ

Per determinare il prezzo di vendita corretto, la Scuola professionale Richemont ha creato un calcolo dei prezzi esclusivamente per i soci PCS, basato sui costi attuali delle materie prime. Va notato che i singoli prezzi dei prodotti possono variare notevolmente a seconda dell'ubicazione dell'azienda, della quantità di approvvigionamento, della qualità, dei costi energetici e della manodopera.

PCS



I soci PCS possono trovare il calcolo su intranet: swissbaker.ch/aktuelles

EVENTO

LA IV EDIZIONE DELLA CMP INIZIA CON UN PRESTIGIOSO PREMIO



CMP

Non poteva iniziare meglio di così la quarta edizione della Coppa del mondo del Panettone (CMP). A pochi giorni dall'ambita finale, Giuseppe Piffaretti, ideatore della stessa, ha ricevuto il prestigioso premio per il suo impegno nella promozione del Panettone tradizionale nel mondo. Il riconoscimento è stato consegnato

dal Museo nazionale del Panettone presso il Grattacielo Pirelli (anche chiamato Pirellone). La CMP ha luogo dall'8 al 10 novembre, presso il Palazzo Castiglioni a Milano (I).

sf

FINALISTI SVIZZERI

Categoria Panettone tradizionale:

- Andrea Giacomini, Panetteria Poncini Luca & Co., Maggia (TI)
- Stefano Gobbi, Boulangerie Le 1955, st Pierre De Glage (VS)

Categoria Panettone al cioccolato:

- Roberto Gatti, Artebianca Sagl, Lugano (TI)
- Daniel Hächler, Bäckerei Konditorei Hächler, Seengen (AG)