

GUSTOSI ABBINAMENTI



TESTO: ANNA VALLI
FOTO: SANDRA FOGATO

Anna Valli è la presidente dell'Associazione Svizzera dei Sommeliers Professionisti (ASSP) per la Svizzera italiana.

Anna Valli, sommelier e prima donna presidente dell'Associazione Svizzera dei Sommeliers Professionisti (ASSP) per la Svizzera italiana, porta i lettori a scoprire interessanti abbinamenti per esaltare al meglio il sapore del Panettone.

Il Panettone artigianale del Canton Ticino è una vera e propria delizia per i sensi, si distingue per la sua accurata lavorazione. L'artigianalità e l'uso di ingredienti di alta qualità conferiscono un gusto autentico ed inconfondibile. Il rispetto della tradizione prevede che la ricetta venga seguita con scrupolo nelle dosi e nei tempi di lavorazione per ottenere l'impasto ben lievitato e gonfio, pronto per la perfetta cottura. Questo dolce tradizionale, protagonista delle feste natalizie, è di rito sulla tavola nel giorno di Natale. Servito alla fine del succulento menu, sia al naturale o con la crema mascarpone è un piacere per ogni commensale, soprattutto se è abbinato ad un buon bicchiere di vino.

CONNUBIO PERFETTO

Ma quale vino scegliere per esaltare al meglio il sapore del Panettone? Se ci si attiene alle regole classiche, allora il Moscato d'Asti è il connubio perfetto! Perché? Le sue caratteristiche acide contrastano la grassezza del burro presente nel dolce, mentre la freschezza e le bollicine puliscono il palato, preparandolo per ogni nuovo morso e sorso. La morbidezza è alleggerita dalla sensazione rinfrescante del vino, non solo per la temperatura, ma dalla presenza degli acidi contenuti naturalmente nel vino, provocatori di salivazione necessari per detergere le papille gustative, con la complicità delle pungenti bollicine ristabiliranno i giusti umori del nostro palato.

VALIDI PARAMETRI

I canditi di agrumi e l'uvetta sono ricchi di profumi, in parallelo alla loro aromaticità accosteremo un vino con maggior intensità olfattiva, validi parametri per esaltare al meglio gli aromi e creare un'esperienza gastronomica armonica, che esalta il nostro Panettone. Gli abbinamenti classici vanno dal rigore delle tradizioni al rispetto delle usanze tipiche del dolce di provenienza. La regola valida sta per le preparazioni dei dessert, che prevedono dolce con il vino dolce. Se volessimo un Franciacorta o uno spumante sempre a metodo classico, come un Trento Doc o un Alta Langa, scegliamo uno chardonnay brut, con un leggero residuo zuccherino che aiuta a bilanciare i sapori e gli aromi di bocca. Oppure, un Prosecco extra dry, leggero e fresco, offre un'alternativa più facile e accessibile. Il diverso metodo di produzione e la regione di provenienza del Veneto, offrono prodotti dignitosi. L'occasione della proposta mi permette di fare una distinzione sulle differenze di questi prodotti, dalla vinificazione, alla zona di provenienza e dal costo delle varie tipologie di spumanti. L'effervescenza e la freschezza di uno spumante si sposa perfettamente con la morbidezza e la dolcezza del Panettone e possono essere scelte ideali per un abbinamento elegante e raffinato.

Un vino passito offre un abbinamento ricco e avvolgente. Le sue note di frutta candita e miele si integrano perfettamente con i sapori complessi del Panettone, soprattutto di quelli con frutta secca, quali noci e nocciole, creando un'esperienza appagante e indubbiamente calorica. In Ticino, alcuni produttori offrono nel loro assortimento dei vini passiti di ottima fattura e di piacevole beva, (se si vuole citare... come Sweet Dreams, Mino, Sauvignon dolce...), troviamo addirittura un Moscato che richiama i nobili Moscato d'Asti, a garanzia dell'abbinamento interamente locale.



ALTERNATIVE ANALCOLICHE

Per i minorenni o per chi preferisce alternative analcoliche, consiglio una bibita in grado di valorizzare la territorialità, abbiamo sperimentato con dei giovani l'accostamento alle gassose ticinesi, la miglior scelta va alla gassosa al moscato, anche quella al mandarino o al limone possono creare allegria e dedicare momenti di attenzione al gusto e all'olfatto, allenarsi ad odorare e gustare i cibi aumenta il piacere della buona tavola e migliora le occasioni di condivisione a tavola, trascurando il cellulare per qualche ora.

BIRRA ARTIGIANALE E DISTILLATI

Dalla crescita dei numerosi microbirrifici del Ticino, per gli appassionati di birra artigianale, trovo interessante optare per una bella birra speziata, con note agrumate, generalmente vengono prodotte per il periodo natalizio, sono ottime e ben fatte, è qualcosa di originale e indovinato, un mondo affascinante che offre numerose variabili. Per i distillati, azzardare qualche lacrima di profumata Grappa da uva americana da sgocciolare sulla fetta di Panettone, può bastare per esaltare il tutto, per concludere con allegria e sazietà l'importante menu delle festività.

Che sia in famiglia o in intimità, auguro a tutti mille esperienze culinarie da sperimentare e scoprire nuove combinazioni e rendere memorabile ogni momento di conviviali e festa, in un clima di curiosità ed altrettanta serenità. Buon appetito e buone degustazioni! ■

Anna Valli

Prima donna presidente dell'Associazione Svizzera dei Sommeliers Professionisti (ASSP) per la Svizzera italiana dal 2021. Consegue nel 2015 il Brevetto Federale di Sommelier, la massima certificazione svizzera. È tra le fondatrici del gruppo «Donne & Vino». Il desiderio di condividere le sue conoscenze la porta infine a dedicarsi alla formazione presso i Corsi per Adulti e l'Istituto Formazione Continua del Canton Ticino.

PIÙ APPRENDISTI NELLA PRODUZIONE

Buone notizie per la produzione nel settore della panetteria-confetteria: nel 2024, per la prima volta da anni, c'è un leggero aumento di nuovi apprendisti. Il commercio al dettaglio, invece, deve registrare una perdita dopo due anni di stabilità.

Sulla base delle cifre, Lisa Frunz, membro del Comitato centrale e responsabile del Commercio al dettaglio, e Peter Signer, responsabile nel settore della produzione della PCS, sono d'accordo: è ancora importante promuovere le professioni del nostro settore e formare i giovani.

AUMENTO NELLA PRODUZIONE

Complessivamente, 491 apprendisti hanno iniziato quest'estate la propria formazione nella produzione come panettiere-pasticciere-confettiere AFC e CFP. 277 hanno scelto la specializzazione panetteria-pasticceria, 152 la specializzazione pasticceria-confetteria e 62 stanno completando un apprendistato CFP.

L'aumento maggiore si è registrato nel settore della panetteria-pasticceria: sono stati firmati ben 20 contratti di apprendistato in più rispetto all'anno precedente e circa 15 in più rispetto al 2021. Al contrario, il numero di apprendisti nel settore della pasticceria-confetteria è rimasto praticamente invariato rispetto all'anno precedente (153), in seconda posizione rispetto al 2021 (170). Quest'anno, 62 giovani hanno optato per un apprendistato CFP nella produzione (2023: 58; 2022: 73).

CALO NEL COMMERCIO AL DETTAGLIO

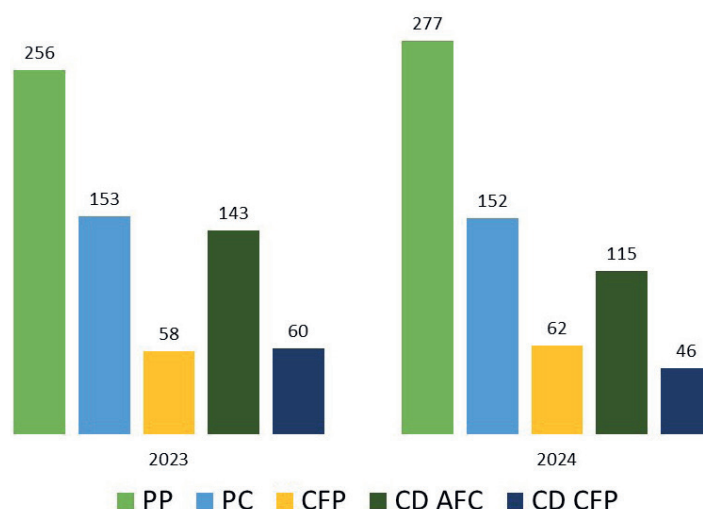
Dopo due anni stabili, il commercio al dettaglio sta registrando un calo degli apprendisti sia nell'AFC che nel CFP. Mentre nel 2021 e 2022 c'erano 143 apprendisti AFC, quest'anno ce ne sono quasi 30 in meno (2024: 115). Il numero di assistenti al commercio al dettaglio è diminuito di 14 unità, passando a 46 rispetto all'anno precedente. Ciò significa che quest'anno 161 giovani hanno iniziato un apprendistato nel settore del commercio al dettaglio in panetteria-confetteria.

Ciò si traduce in un totale di circa 650 nuovi apprendisti nel settore della panetteria-confetteria. I 2/3 di essi sono donne.

PROMUOVERE E FORMARE

L'anno scorso, la Segreteria di Stato dell'economia (Seco) ha previsto un calo di circa 20 000 contratti di apprendistato entro il 2025. Alla fine di agosto, tuttavia, sono stati stipulati 1000 contratti in più rispetto all'anno precedente.

Peter Signer è soddisfatto del numero crescente di apprendisti: «È fantastico vedere questo aumento del numero di apprendisti nella produzione». Tuttavia, Signer si appella ai suoi colleghi affinché continuino a promuovere le professioni «e, soprattutto, a formare i giovani».



Lo spirito combattivo di Lisa Frunz si è risvegliato: «Nonostante l'aspetto attraente dei nostri negozi, riusciamo solo in parte a tenere il passo con i nostri principali concorrenti. Insegnanti e genitori vedono più stabilità e sicurezza nelle aziende più conosciute. Nella maggior parte dei casi, inoltre, investono molto nei programmi di apprendistato e gli apprendisti ricevono ulteriori vantaggi, come sconti, settimane di apprendimento, ferie aggiuntive, nessun lavoro domenicale, ecc. Ecco perché tutti noi del nostro settore dobbiamo promuovere positivamente i nostri valori e il nostro mestiere di creativi nei media. Mostrate quello che fate e siatene orgogliosi! È così che vedremo di nuovo più apprendisti nel commercio al dettaglio!» ■

PCS/sf

Publicità per i giovani talenti

La PCS fornisce diversi materiali pubblicitari per la campagna «Progetta il tuo futuro» dedicata ai giovani talenti.

Maggiori informazioni su: [swissbaker.ch/nachwuchskampagne](https://www.swissbaker.ch/nachwuchskampagne)

FOTO DELLA SETTIMANA



L'annuale controllo del Panettone con il Marchio garanzia di qualità SMPPC ha confermato l'ottima qualità dei Panettoni ticinesi. L'esame si è svolto presso il laboratorio del CPT a Canobbio. Nella foto i membri della giuria (sin.): Fabio Ciotti, Tiziano Bonacina, Roberto Gatti, Maria Grazia Carbone (Direttrice Ticinowine), Ivan Longhi, Giovanni Brumana e Sergio Grassi (aiuto). Risultati dell'esame: smppc.ch/category/news.

Foto: pgc

sf

COMUNICAZIONE

CHIUSURA FESTIVITÀ: PCS – PANISSIMO – SMPPC

- Gli uffici della PCS, il servizio legale e la redazione di «Panissimo» rimarranno chiusi dal 24 dicembre al 3 gennaio.
- La gestione degli annunci sarà disponibile dal 27 al 30 dicembre e il 3 gennaio. Gli annunci di lavoro prenotati in questo periodo verranno pubblicati su swissbaker-jobs.ch.
- A partire dal 6 gennaio, saremo di nuovo a vostra disposizione.
- Nel 2025, la prima newsletter verrà inviata il 9 gennaio e «Panissimo» il 10.
- Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso dal 23 dicembre al 6 gennaio. Sarà di nuovo a disposizione dei membri del Canton Ticino a partire dal 7 gennaio.

Vi auguriamo buone feste e tanti successi per il nuovo anno.

PCS/SMPPC

CHICOMECOSADOVE

NUOVO MEMBRO FPS



La Commissione formazione professionale superiore (FPS), indirizzo panetteria, ha un nuovo membro. Si tratta di **Marco Zandonella**, insegnante diplomato di scuola professionale, Ing. tecnologie alimentari FH e dipl. fed. pasticciere-confettiere gelatiere. Subentra **Marco Pasotti** che ha lasciato la commissione dopo 25 anni. Il CC ha approvato la candidatura all'unanimità.

sf

PER IL SETTORE

SAFETY QUEST A SWISS BAKERY TROPHY

In qualità di partner di Swiss Bakery Trophy a Bulle (FR), Safe at Work ha avuto l'opportunità di presentare il gioco Safety Quest. Il livello 2 è stato realizzato appositamente per i giovani professionisti della panetteria-confetteria. Ha attirato i visitatori con missioni interattive, combinando sfide di abilità e conoscenza della sicurezza. Ora Safety Quest è disponibile in Fortnite e vi si può accedere con il codice 7773-2981-2154. Un'avventura interattiva che unisce divertimento e consapevolezza della sicurezza. Safe at Work



ATTUALITÀ

SWISS GRANUM. L'incontro dei delegati dell'organizzazione del settore swiss granum a Berna, si è basato sul 25° anniversario e sull'attuale situazione di difficoltà. L'articolo completo si può leggere su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

sf

127276 CARAC. Questo è il numero di Carac venduti dalle panetterie-confetterie della Svizzera occidentale nel mese di ottobre per la campagna Carac rose. Il ricavato è stato donato alle organizzazioni che sostengono le persone colpite dal cancro al seno. com/sf

STRATEGIA PCS 2030. Come sarà l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) tra sei anni? Domenica scorsa, i membri del Comitato centrale (CC) hanno dato il via al processo Strategia 2030. In un laboratorio creativo con Lego, mattoncini, argilla da modellare e altro ancora, in una prima fase, il futuro della PCS è stato visualizzato in tre gruppi. Nelle discussioni successive è emerso chiaramente che i principi erano condivisi, ma che i dettagli dovevano ancora essere analizzati e discussi in modo più approfondito. Il processo continuerà nel 2025. «È stata una domenica pomeriggio d'ispirazione, durante la quale abbiamo discusso a fondo i temi della professionalizzazione, dei servizi e della vicinanza alla base», ha dichiarato il presidente della PCS Silvan Hotz. cv/sf

Maggiori informazioni sul CC e altre notizie d'attualità si possono leggere su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

