

Nouvelle spécialité tessinoise

Formation «Il Pane di Sant'Abbondio»

C'est toujours avec beaucoup d'enthousiasme que Mino-farine organise des rencontres formatives pour les artisans boulangers.

Mino-farine a eu le plaisir d'accueillir dans la joie et la bonne humeur plus d'une quinzaine d'artisans boulangers de Suisse romande au Centre professionnel Riche-mont à Pully.

Cette matinée de formation était consacrée à la nouvelle spécialité tessinoise: «Il Pane di Sant'Abbondio», qui connaît un succès grandissant et qui suscite un vif intérêt auprès des consommateurs.

Conscients de cette réalité, les boulangers se sont montrés d'une créativité et d'une ouverture d'esprit fabuleuses permettant d'envisager un avenir prometteur pour ce produit unique en son genre, qui

peut être décliné sous une grande variété de pains et de sandwiches. Il peut aussi parfaitement être combiné, grâce à sa texture et son goût particulier, avec toutes sortes d'aliments aussi bien des viandes, des fromages, que des salades...

Patrice Bernard, boulanger démonstrateur de Mino-farine a lancé cette formation sous une forme participative, invitant les artisans présents à «mettre la main à la pâte» et à découvrir «Il Pane di Sant'Abbondio» dans ses différentes phases de production:

- élaboration de la pâte, du pétrissage à la cuisson, avec présentation de deux stades de maturation



à 24 h et 48 h permettant de travailler le goût et de développer les arômes en fonction de la clientèle,

- pesage, façonnage et apprêt en vue d'acquérir le tour de main permettant d'obtenir un pain de qualité,
- explications des différentes étapes permettant de développer l'aspect, les déchirures, la croûte et les saveurs particulières de ce pain.

Une dégustation finale a permis à toutes les personnes présentes de découvrir le fruit de leur labeur, d'échanger des avis, des commentaires, de lancer des idées innovantes et de poser des questions liées à leur propre expérience et conditions de travail.

L'intéressant contraste de la croûte croustillante et riche en arômes avec la mie, tendre, moelleuse et parfumée a suscité l'étonnement et l'intérêt des artisans boulangers pour ce pain.

Un petit apéritif convivial autour d'un plateau présentant des idées de déclinaison du pain «Sant'Ab-

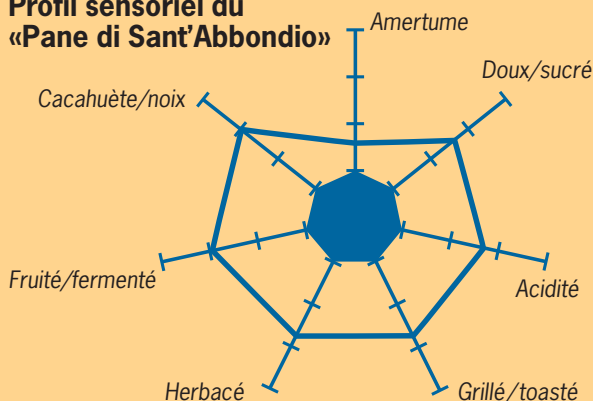
bondio» a révélé un marché intéressant à développer.

Pour conclure, toute l'équipe Mino-farine a fait part de sa gratitude aux personnes présentes pour leur engagement durant cette formation et pour le travail de qualité qu'elles fournissent quotidiennement pour promouvoir l'image de marque et le savoir-faire de l'artisan boulangier. Tout le monde s'est enfin retrouvé autour d'un repas convivial pour échanger quelques expériences ou souvenirs communs et envisager le futur sous l'angle de la réussite.

Parallèlement à cette journée à Pully, d'autres formations se succèdent à travers la Suisse romande, le canton de Berne et le Tessin pour répondre au mieux aux attentes des boulangers et leur présenter «Il Pane di Sant'Abbondio» sous les aspects production et commercialisation.



Profil sensoriel du «Pane di Sant'Abbondio»



- **Aspect général:** bel aspect avec de belles déchirures.
- **Croûte:** croustillante, très foncée, mate et rugueuse.
- **Mie:** légèrement irrégulière, humide.
- **Coloration de la mie:** brune foncée.
- **Arôme prépondérant:** cacahuète/noix.
- **Goût prépondérant:** cacahuète/noix – fruité/fermenté

Si vous êtes vous aussi intéressés par cette nouvelle spécialité Mino-farine, n'hésitez pas à contacter M^{lle} Barbara Zbinden au 026 668 52 49.

Elle se fera un plaisir de répondre à vos questions et vous orientera vers le conseiller de votre région.

Mino-farine tient encore à adresser ses remerciements à tous ses partenaires et leur souhaite plein succès pour l'avenir.