

Berna: 99esima Assemblea ordinaria della Pistor Holding

Anton Froschauer entra nel CdA della Pistor SA

Ottimo risultato dell'esercizio 2014. Crescita del Fatturato (3,6%) che raggiunge 825 milioni; quello consolidato del gruppo arriva a 850 milioni.

L'andamento generale

Detto del risultato d'insieme, vediamo i componenti. Il fatturato derivante dal deposito proprio, con 614,1 milioni, fa la parte del leone. Resta costante la crescita dell'assortimento in offerta – in primis il settore dei surgelati e dei prodotti freschi, che ha fatto salire il fatturato del settore Gastronomia. Nel settore Panetteria, predominante con il 62,3% del fatturato, è il prelevamento dal deposito proprio. Il primato è stato conseguito anche nella quantità di merci preparate e fornite: 102 762 tonnellate (+ 3,2%

per rispetto al 2013) e superamento della soglia delle 100 000 tonnellate. Da notare che l'assortimento base comprende circa 12 000 articoli.

In rialzo l'utile e il dividendo

Il fatturato consolidato del gruppo d'impresie Pistor di 850 milioni, supera del 2,9% quello dell'anno precedente. La cooperativa Pistor Holding percepisce un dividendo di 9,86 milioni da Pistor SA. 5,263 milioni saranno riversati ai soci di Pistor Holding sotto forma di ristorni.

Elezioni

I soci presenti al Kursaal di Berna – sede dell'assemblea – hanno approvato tutte le mozioni statutarie per poi passare alla trattanda delle elezioni.

Avendo raggiunto il limite massimo dei mandati in seno al CdA, Claudia Weber non si ripresenta più. Anton Froschauer – direttore della Confiserie Al Porto di Tenero – entra nel CdA. (Nota del redattore: da moltissimi anni un rappresentante della Svizzera italiana vi mancava). I tre appartenenti allo stesso – Manuela Roost, Antonia Signer e Peter Zulauf – sono state rielette per un nuovo mandato. Willi Suter – presidente del CdA – è stato rieletto per un ulteriore mandato di due anni.

Tg/nc



Willi Suter si congratula con Toni Froschauer.

Omaggio al mondo femminile

A tutte le donne: mamme e future mamme – o non tali – ma creature indispensabili, specialmente nel campo artigianale di mestieri come il nostro, nel doppio ruolo di guide delle famiglie e anime delle imprese. Porgiamo loro, con profonda gratitudine, sentiti auguri accompagnandoli con le delicate creazioni di Iginio Massari.

(Dal testo trilingue: i., f. e inglese Programma, Line Edizioni 1993, 340 pagine, circa la metà delle quali con fotografie o disegni.)

Programma, in 17 capitoli presenta ricorrenze ed eventi dell'anno, con dolci tradizionali e creazioni riproducibili, in modo schematico.



Il classico motivo con le mimose: torta e vaso con fiori in zucchero.



Soggetto decorativo che mostra quanto si può chiedere a taluni pasticceri.



Gli aventi diritti di voto hanno accolto tutte le mozioni del CdA.

Fotos: Hubert Koch

Messaggio ingannevole

In tutta la Svizzera, ritengo sia visibile da qualche settimana lo spot promozionale della Migros che coinvolge – senza peraltro citarlo espressamente – il mestiere di panettiere. Mi riferisco la scenetta che riprende, davanti agli sguardi sorpresi ma divertiti di alcuni bambini, un panettiere dai bicipiti da culturista che maneggia sorridendo, senza sforzo, una

porzione notevole di pasta piuttosto consistente, facendo supporre che sia stata impastata manualmente. Ma quando mai! Sono decenni che ciò non avviene più; questa pubblicità è una falsa interpretazione dell'artigianalità; un'insensatezza nei riguardi dell'immagine del mestiere, e tale da poter inquietare possibili candidati al tirocinio.



La massa di torrone nello stampo con Silpat (più tardi trasferita tra fogli di ostia).



Torrone alla fine della lavorazione nella miscelatrice multiuso (anche come cuoci crema).

Simpatico incontro formativo a S. Antonino

Bruno Buletti ospite della Wamasch

Più che un corso di avanzamento professionale rigidamente programmato s'è trattato di una riunione a carattere amichevole gestita dall'estroso professionista di stanza in alta Leventina, in possesso d'un bagaglio di conoscenze e capacità invidiabile.

Buona la partecipazione – con interessati provenienti anche da fuori confini cantonali – e consono l'ambiente super attrezzato ricavato nello spazio sito al primo piano dello stabile/magazzino della Wamasch. Corso gratuito; pasto e bibite pure offerte.

Un professionista che opera anche all'estero

Di preferenza in Francia, ma con puntate anche in altre nazioni, Buletti è, insieme alla coppia Bonacina/Piffaretti e Paolo Loraschi il panettiere-pasticcere-confettiere più noto; in specie nel ramo del cioccolato. Sempre in

crescita di interessi, appassionato artigiano di grande abilità manuale nel contempo innamorato di tutto quanto l'industria metall-meccanica crea per agevolare il lavoro. Le vaste conoscenze teorico-pratiche, sempre aggiornate e accresciute, gli consentono di sostenere confronti verbali con chiunque sia legato al mestiere. Memorabile una sua disputa risalente a oltre trent'anni fa sostenuta con l'allora responsabile del settore pasticceria della Richemont Fredy Eggenchwiler, in occasione dell'annuale corso promosso dalla SMPP dei tempi.

La sostanza del corso

Che, è bene sottolinearlo, è stato condotto a braccio con ricette suggerite cammin facendo e con Buletti che non ha mai rinviato «a più tardi» le spiegazioni e le informazioni – anche fuori tema – poste da vari partecipanti, che non l'hanno risparmiato neppure durante la pausa per lo spuntino, rimarchevole, disponibile a metà programma.

I corsisti hanno visto fare: gelatine di frutta (a base di pere scioppate, succo d'arance sanguigne, zucchero, foglie di basilico e fogli di gelatina gialli); caramello spalmabile adatto anche per altri impieghi;

dragées confettate e torrone classico morbido. Il tutto utilizzando le attrezzature che la Wamasch ha nella sua vasta offerta.

Gli assaggi di quanto appena elencato sono stati intercalati con quelli di tipi di cioccolato serviti allo stato liquido – rimarchevole quello con caffè – prodotti da Buletti nel proprio impianto di Piotta e ora in fase d'arricchimento tecnico. Gradite anche le ripetute offerte di caffè e gli assaggi di gelati – al pistacchio e variegato al cioccolato – che la Wamasch ha distribuito nel pomeriggio; con signorile eleganza.

Nereo Cambrosio



Gruppetto di corsisti in discussione libera; buona occasione per fare nuove conoscenze.



Un terzetto affiatato da tempo, da s.: Bruno Buletti, Claudio Conti e Arno Antognini.