

Innovativo corso al Centro Professionale di Trevano

Martedì 28 marzo presso il Centro Professionale di Trevano, l'azienda Fugar rappresentata dall'azienda Wamasch Trade SA di S. Antonino ha presentato «il nuovo gelato artigianale italiano senza emulsionanti, semifreddi e glassature innovative». Al mattino 15 apprendisti del primo anno, hanno assistito, con interesse ad un primo corso introduttivo sul mondo del gelato. Nel pomeriggio più di 40 professionisti hanno assistito al corso tenuto da Fabio Marmorio tecnico dimostratore dell'azienda Fugar.

Il gelato italiano sempre più naturale, sempre più sano

Fugar ha proposto un gelato artigianale che supera le frontiere del gusto e apre le porte ad un nuovo concetto di fare gelato, con una proposta per il mercato dei più attenti, eliminando gli emulsionanti, arrivando ad un prodotto completamente naturale, buon latte, inuli-

na e farina di semi di guar e carruba di altissima qualità, formano una miscela vincente pronta a sfidare i palati più esigenti.

Senza aromi aggiunti esalta il gusto e il sapore di ogni ricetta, una vera e propria sfida per gelatieri attenti alle etichette e alle esigenze di mercato, che ogni giorno di più si spinge verso la ricerca di prodotti buoni e soprattutto sani anche per quanto riguarda le goloserie, troppo spesso sottovalutate ma sempre più presenti nell'alimentazione dei bambini.

Una crema spalmabile che diventa gelato

Nonna Lella, questo è il nome della crema spalmabile che diventa un ottimo gelato al gusto nocciola e cioccolato, con ingredienti biologici certificati, è una primizia vegana senza lattosio e senza glutine. Una crema che soddisfa grandi e piccini, con un intenso gusto di ca-

cao e nocciole, sapientemente miscelate per creare un'emozione dal gusto unico.

Dallo zucchero di canna grezzo all'olio d'oliva, alle nocciole selezionate fino ad arrivare al cacao, questa crema sorprende per le sue molteplici funzioni, dal gelato, al forno, alla farcitura è un vero e proprio alleato per gelatai e pasticceri.

Frutta e verdura gelée

Tra le proposte del corso, un gelée neutro a base di zucchero e agar-agar che sposa il mondo vegano e diventa innovazione, per pasticceria e gelateria. Con aggiunta di acqua o vino e polpa di frutta o verdura, si ottengono vere e proprie gelatine che diventano inserti per semifreddi, per torte salate o dolci, oppure cubetti di polpa di frutta morbida da unire al gelato, creando una texture tutta nuova all'interno delle vostre ricette.

Claudia Reggiani
Roberto Stevenazzi



Urs Wellauer: da 100 giorni direttore PCS

- **La partenza come direttore PCS è stata:** intensa, eccitante e stimolante.
- **Mi ha sorpreso:** il grande impegno amministrativo e la grande presenza nei vari comitati dell'associazione.
- **In particolare mi è piaciuto:** l'affidabilità del Team PCS per raggiungere con successo gli obiettivi prefissati.
- **Fino ad ora abbiamo realizzato:** preparazione e conduzione della fiera FBK. Attualmente la PCS e le associazioni di categoria si trovano di fronte ad una situazione di difficile gestione in quanto i membri sono più passivi a causa dei gravosi compiti nelle loro aziende. I membri vedono la PCS come la soluzione ai problemi personali. Accettiamo queste sfide attraverso la strategia di sviluppo per il futuro dell'associazione.
- **Per me è importante:** la costanza e la struttura nelle diverse aree per non disperdere le preziose energie che servono per lo svolgimento del nostro servizio.
- **Nel ruolo di direttore mi piace:** l'ampiezza dei vari temi e i molti incontri personali. Il trovare soluzioni per contribuire ed orientare l'associazione in una direzione lungimirante.
- **I prossimi 100 giorni saranno:** intensi, eccitanti e stimolanti.

Comitato Cantonale

Pane e salumi che bontà

Il Comitato Cantonale ha avuto il piacere di riunirsi nei giorni scorsi presso la Rapelli SA di Stabio. Dopo essere stati accolti dal sig. Ivan Trezzini nella «Bottega Rapelli», il Comitato ha affrontato la trattanda più importante, quella dell'organizzazione dei festeggia-

menti del centenario della SMPPC. Il primo evento è ormai alle porte: l'assemblea generale del prossimo 22 aprile presso il Padiglione Conza a Lugano, seguirà quello del 2 settembre al Teatro Sociale di Bellinzona. Al termine dell'incontro, è stato offerto un ricco

aperitivo di tutto rispetto: salumi di alta qualità dei Mastri Salumieri (che seguono le ricette originali tramandate di generazione in generazione dal 1929 da Mario Rapelli), accompagnati da diversi tipi di pani artigianali... un perfetto connubio!



Sandra Fogato

Il Comitato Cantonale nella «Bottega Rapelli» in mezzo a Fernando Premazzi (a sinistra) e Raphael Caballero.

Grande perdita

Carisma e bontà al servizio della professione

Negli scorsi giorni è venuto a mancare una delle figure professionali di maggior valore degli ultimi decenni.

Siamo nel 1982 e la nostra classe d'apprendisti entra in laboratorio a Trevano per cimentarsi nella settimana di preparazione verso l'esame di fine tirocinio (gli attuali corsi interaziendali).

«Il carisma di Sergio Antognini iniziava da subito ad entrare in tutti noi.»

Una persona che non conoscevamo già ci fa capire che l'aver a che fare con lui non è cosa così scontata, particolarmente per coloro che non mettono il totale impegno in quel che concerne l'amare il mestiere. Il carisma di Sergio Antognini iniziava da subito ad entrare in tutti noi, accompagnato comunque da tutta la bontà del caso soprattutto verso coloro che dimostravano il maggior impegno possibile nell'ascoltare e nel praticare. Dunque sapevamo che questa settimana lavorativa sarebbe stata accompagnata da tutta la cura e costanza che la nostra ingenuità professionale aveva bisogno.

Pubblici ruoli

Sergio è stato l'ultimo rappresentante della Svizzera Italiana a sedere nel Collegio direttivo della ASMPP (attuale PCS) a Berna. Infatti è stato anche il più giovane Presidente cantonale (entrato in carica nel 1976 a soli 29 anni). Dovette lasciare questo ruolo in quanto eletto a Berna nel 1980.

Portò a termine i tre mandati concessi e dal 1992 è rientrato nel Comitato cantonale in qualità di Vicepresidente e di responsabile della Formazione professionale. Ha avuto modo in questi anni di essere molto considerato in ambito nazionale soprattutto per il suo carisma accompagnato da una coerenza di idee al servizio dell'artigianato.



Sergio Antognini

Gli ultimi vent'anni li ho vissuti direttamente a contatto con lui in quella che era tutta l'operatività del Comitato cantonale. Non poche sono state le sue prese di posizione particolarmente orientate verso il far rientrare nei giusti stili tutte quelle situazioni di comodo che da sempre affliggono la nostra professione. Infatti era straordinaria la sua passione e devozione alla carica di Gran Maestro della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane.

Altruismo e rispetto

Avendo conosciuto Sergio anche al di fuori dei contesti professionali ho

potuto ammirare degli straordinari valori orientati soprattutto verso le persone meno fortunate. In qualunque situazione ci si trovava a dover entrare in contatto con questo tipo di realtà, la presenza di Sergio era garantita.

Molto bello era il passare dei momenti ricreativi insieme a lui (particolarmente quando si mettevano le ginocchia sotto un tavolo di sasso). Le discussioni spaziavano verso infiniti argomenti, molto diversificati tra loro, che gestiva con sapienza ma anche con modestia e umiltà. Potevi essere sicuro che di qualsiasi cosa si parlasse si faceva trovare pronto

anche con le minime ma importanti conoscenze.

Quando dovetti sostenere l'esame di fine tirocinio e mi arrivò la convocazione in cui uno dei due esperti era proprio lui, il cuore mi finì in gola. Ricordo di aver dato il massimo di me stesso perché avevo davanti a me un esaminatore di grosso spessore. Al momento che avevo terminato di informare (a spadina) tutto il pane che dovevo presentare all'esame, Sergio guardando all'interno del forno disse: «L'uomo dovrebbe inchinarsi davanti al pane e portargli una forma di devozione.»

«L'uomo dovrebbe inchinarsi davanti al pane e portargli una forma di devozione.»

Oggi noi tutti ci inchiniamo davanti a te con grande affetto ed infinita amicizia. Lo stesso affetto e la stessa amicizia con cui abbracciamo la moglie Heidi, i figli e i parenti tutti.

Massimo Turuani
Presidente SMPPC



Previdenza per la vecchiaia 2020

La modifica: crea problemi

Il Parlamento ha stabilito la riforma sulla previdenza per la vecchiaia 2020. Cosa significa questo per la Svizzera? Per l'economia? Per il nostro settore?

Nel novembre 2014, il Consiglio federale ha inoltrato il messaggio al parlamento. Per la prima volta, vengono rivisti contemporaneamente il 1° e il 2° pilastro. L'Ufficio federale per la previdenza sociale, vuole garantire in questo modo la stabilità finanziaria della previdenza per la vecchiaia e mantenere anche il livello per la pensione.

Qui di seguito le modifiche più importanti:

- A partire dal 1.1.2019: le persone singole riceveranno 70 franchi al mese in più, una coppia di coniugi fino a 226 franchi.
- A partire dal 2021 le trattenute sui salari aumenteranno dello 0,3% sull'AVS (divisi tra lavoratori e datori di lavoro). Questo aumento è necessario per finanziare il supplemento AVS.
- Imposta sul valore aggiunto (IVA): 1.1.2018, raggruppamento del finanziamento supplementare dell'AI limitato fino al 31.12.2017, all'AVS dello 0,3% (non provoca costo supplementare); 1.1.2021 aumento dell'IVA dello 0,3% (costi supplementari per tutti); annullamento della franchigia AVS di 1400 franchi al mese, rispettivamente 16 800 franchi all'anno per i pensionati attivi.
- Un contributo federale più elevato all'AVS.
- AVS e LPP: l'età di pensionamento per le donne verrà portata a 65 anni: Partendo dal 2018 l'età di pensionamento aumenterà ogni anno di 3 mesi fino al 2021.
- LPP tassi di conversione più bassi: dal 2019 riduzione in quattro tappe dal 6,8% al 6%. Nella parte obbligatoria del 2° pilastro si riduce per esempio la rendita annuale di un capitale annuo di 100 000 franchi da 6800 a 6000 franchi.
- LPP: alleggerimento dell'effetto finanziario in seguito alla riduzione del tasso di conversione per i dipen-



Giuseppe Porzani, Fotolia

La modifica: non porterà grossi cambiamenti per le coppie già in pensione.

denti, che nell'anno 2019 hanno 45 o più anni d'età.

- LPP: dal 2019 aumento della percentuale del contributo di risparmio per i dipendenti dai 35 fino ai 54 anni (l'aumento viene diviso in parti uguali tra il datore di lavoro e il dipendente).

Le varie conseguenze

- AVS e LPP: rialzo d'età del pensionamento a 65 anni per le donne. La modifica viene «ammorbidita» con l'aumento dell'AVS a partire dal 2019, di 70 franchi. Per coloro con un reddito inferiore alla media, significa comunque che possono andare in pensione all'età di 64 anni, senza ricevere meno contributi di AVS. Con il prolungamento dell'età del pensionamento, le donne pagano più a lungo i contributi alla cassa pensione, che aumenta il reddito medio dal 4 fino al 5%.

Invece per il 2° pilastro, le donne devono accettare delle deduzioni più alte. I privilegi della pensione vedovile non vengono toccati.

- AVS: i coniugi, non ancora in pensione, sono i beneficiari di questa riforma, visto che le rendite future dell'AVS saranno sensibilmente aumentate. Il reddito massimo per

coniugi sale da 226 a 3750 franchi mensili. Non riceveranno due singole pensioni complete, ma il 155% invece del 150% come finora.

- AVS e LPP: Bambini e adolescenti: loro porteranno le conseguenze della riforma. I giovani d'oggi dovranno prepararsi in futuro a subire ancora delle riforme dolorose.

- AVS e LPP per l'economia: tramite l'aumento dei contributi salariali, i costi dei salari aumenteranno ancora di più. Cosa questa negativa per la posizione economica per la Svizzera. L'aumento dei contributi AVS dall'8,4% all'8,7% nell'anno 2021, colpirà tutti i settori in modo uguale. Ulteriori costi supplementari per le casse pensioni, toccheranno a priori i settori con i salari medio-bassi, i mestieri della gastronomia e dell'agricoltura. Si andrà incontro alla riduzione dei posti di lavoro. La riforma ha però anche delle conseguenze positive per l'economia: La capacità d'acquisto dei pensionati.

- AVS: contribuenti con redditi molto elevati saranno i più toccati.

- AVS e LPP: i bassi stipendi beneficeranno di un forte miglioramento della rendita da 2000 a 3000 franchi annui (AVS e Cassa pensione insieme). Di conseguenza ci sarà un aumento delle deduzioni salariali.

Il 24.9.2017 il popolo svizzero voterà su questa riforma. PCS

Chi paga lo scotto ?

L'accettazione della riforma sulla vecchiaia, era soltanto proponibile in Parlamento, perché i partiti di centro non erano pronti ad assumersi questa responsabilità. Invece di mettere a lungo termine la previdenza per la vecchiaia su basi solide, si appesantisce la riforma in modo troppo costoso. Lo scotto per questa riforma, verrebbe pagato dalle giovani generazioni, dai consumatori e dalle PMI con elevate deduzioni sullo stipendio e l'imposta sul valore aggiunto (IVA).

A lungo termine, la decisione del parlamento sulla riforma della vecchiaia 2020, non risolverebbe i problemi di finanziamento, anzi

ne creerebbe di nuovi. L'ampliamento inefficiente dell' AVS, con il principio ad annaffiatoio, creerà nei prossimi 30 anni dei costi supplementari di almeno 3 miliardi di franchi annui. Anziché garantire i redditi delle giovani generazioni, sposterebbe il problema sulle generazioni future. Preoccupante è inoltre l'unire il 1° e il 2° pilastro. Il procedimento indebolisce il vecchio sistema del 1° pilastro: la salvaguardia dell'esistenza. Il 2° pilastro: il mantenimento dello standard di vita. Tutto questo porta ad avere una AVS di seconda classe.

PCS