

Il Consiglio nazionale accoglie l'armonizzazione parziale degli orari d'apertura dei negozi

## L'adattamento s'impone su scala nazionale

Durante la prima settimana della sessione primaverile, il Consiglio nazionale ha adottato la Legge federale sugli orari d'apertura dei negozi.

Che si presentano adeguati ai bisogni dei consumatori e che aumentano la competitività del settore panario e dolciario contribuendo, in pari tempo, al mercato del lavoro nel ramo.

### Il Commercio al dettaglio è costantemente sotto pressione

Il turismo degli acquisti e il franco forte fanno mancare a questo settore, circa 8 miliardi di franchi l'anno. Con l'armonizzazione parziale prevista per gli orari d'apertura dei negozi, viene a crearsi uno standard minimo per i negozi del commercio al dettaglio; in più è conforme ai bisogni dei consumatori. La Legge federale testé accettata, auspica l'introduzione degli orari seguenti: dal lunedì al venerdì, dalle 6.00 alle 20.00; rispettivamente dalle 6.00 alle 18.00 il sabato. Il Consiglio federale aveva presentato la Legge su mandato del Parlamento. Si tratta di concretare una mozione del Consigliere agli Stati Filippo Lombardi (PDC/TI), che la PCS sostiene fin dagli inizi.

### Una decisione della quale beneficia anche il nostro ramo

Gli orari d'apertura più flessibili fanno l'interesse dei consumatori, dal profilo lavorativo e anche familiare. Appaiono pertanto infondate le preoccupazioni riguardanti la violazione della protezione dei lavoratori, suscitata dal prolungamento degli orari che, tra l'altro, è previsto nel nostro CCL.

L'armonizzazione parziale degli orari d'apertura dei negozi, costituisce uno standard minimo nazionale; i Cantoni possono liberalizzarli oltre tali limiti.

I giorni festivi sono integrati nella Legge federale. Ogni imprenditore è libero d'utilizzare tale margine di manovra come meglio crede anche, volendolo, adottare orari d'apertura meno lunghi.

### Da tempo acquistiamo 24 ore su 24

Disponiamo – on line – di un gigantesco assortimento d'abiti e calzature; in Svizzera e all'estero acquistiamo già beni alimentari e

presto – perché no – anche il pane, e ce li portano a domicilio. I nostri orari di lavoro si allungano, diventando più comodi per certi acquisti. La flessibilità può tornar utile a tutti fornendo armi pari a fronte dei vantaggi di cui beneficiano i negozi delle stazioni di servizio, negli aeroporti e nelle regioni di frontiera. Il voto degli elettori ticinesi favorevole all'apertura fino alle 19.00 durante la settimana avvenuto alla vigilia del dibattito in Consiglio nazionale, indica chiaramente la volontà dei cittadini sul sì, al prolungamento dell'orario.

### Ritorno agli Stati

La maggioranza dei cantoni si era pure pronunciata contro la regolamentazione a livello federale. La Conferenza dei capi di dipartimento cantonali dell'Economia pubblica, ha fatto credere che i piani fossero contrari al principio di sussidiarietà iscritto nella Costituzione. Un avviso di diritto ha tuttavia concluso che la Confedera-



Urs Wellauer

zione aveva le competenze legislative necessarie. Il progetto torna al Consiglio degli Stati dove, oltre al PS e ai Verdi, anche i rappresentanti del PDC si erano pure opposti. Il popolo dovrebbe statuire sul soggetto se le due Camere dovessero finalmente approvare il progetto: i sindacati intendono lanciare un referendum.

Urs Wellauer, incaricato per la politica e la comunicazione

Markus Lötscher, CEO di Pistor

## Lo Swiss Bakery Trophy è paragonabile a un label di qualità

La Pistor sostiene lo Swiss Bakery Trophy (SBT) già da una quindicina d'anni. Il settore dolciario e panario beneficia delle ricadute promosse dalla manifestazione, grazie alla qualità delle specialità lì presentate – afferma il direttore Markus Lötscher.



Markus Lötscher

### Per quali motivi la Pistor SA sostiene lo SBT?

Markus Lötscher: Siamo partner della manifestazione fin dalla sua prima edizione. Riteniamo che si tratti d'una eccellente piattaforma promozionale per la nostra Cooperativa. Ne fummo convinti subito dall'esordio per il modo di fare degli organizzatori, che felicitiamo calorosamente; come pure il comitato dell'Associazione romanda dei panettieri-psticceri-confettieri che testimonia regolarmente un magnifico impegno. Inoltre il luogo scelto – Bulle (FR) – è una sede confacente per i «mestieri di bocca».

### Di quali ricadute approfitta la Pistor nel ruolo di partner?

Sono in primo luogo i nostri associati a trarne profitto e di conseguenza – indirettamente – anche la Pistor.

### Perché gli artigiani dovrebbero partecipare?

Per mettere in luce i propri prodotti e confrontarli con quelli dei colleghi. Il concorso è una vetrina privilegiata di forte impatto.

### Qual è il suo prodotto preferito?

A dire il vero ne ho parecchi; l'assortimento è vasto. Cerco di gu-



**SWISS BAKERY  
TROPHY  
2016  
28.10-01.11**

stare il più possibile e ogni volta ne scopro di nuovi fin lì inediti, sempre innovativi.

Intervista: Yves-Laurent Blanc,  
Swiss Bakery Trophy

## Cronaca di un insuccesso

Per dovere di cronaca, ma anche il richiamo di non sopita curiosità professionale, s'è dato spazio su «panissimo» del prodotto: Integralbianco – e della farina da cui discende qualcosa che già nella formulazione del nome – sa di contraddizione. Di regola, i prodotti realizzati con cereali a macinazione integrale, si presentano piuttosto scuri, esternamente e dentro. E come tali li giudicano e li scelgono i consumatori. Che potrebbero già essere scettici se non addirittura prevenuti e quindi fiu-

tare aria d'imbroglia a fronte del pane succitato. Perché tale è il processo di «sfruttamento del fito-complesso di cereali per l'innovazione nutrizionale delle farine moderne». Detto in soldoni: agli innovatori alimentaristi è riuscito di estrarre le sostanze nutritive contenute nel germe e negli strati esterni del chicco – sulla documentazione accompagnatoria elencati in termini inglesi – e quindi trasferirli in una farina bianca. Sullo stesso riferisce Marco Zandonella. nc



I prodotti «gemelli» dei formati di semibianco comuni.



Il cartellone promozionale, senza dubbio attraente.

Avanzamento e affinamento ci conoscenze professionali pratiche

## Corso di aerografo con Mario Romani

Mercoledì 13 aprile 2016 – dalle ore 8:20 alle 16:30, Centro professionale Trevano.

La SMPPC – Società Mastri Panettieri Pasticceri Confettieri del Cantone Ticino – ha il piacere di proporre il Corso aerografo tenuto da Mario Romani (stimato collega conosciuto in tutto il mondo professionale) che si occupa di grafica, illustrazione e insegnamento della tecnica dell'aerografo.

Ci si può iscrivere al livello 1 (senza nozioni della tecnica di decorazione con l'aerografo) o al livello 2 (avanzati – per chi ha già partecipato al corso del livello 1 e utilizza abitualmente l'aerografo).

Il corso avrà luogo con un minimo di 8/10 partecipanti. Costo: CHF 150.-. L'importo sarà incassato sul posto.

**Chiusura delle iscrizioni:  
lunedì 21 marzo.**

Gli iscritti riceveranno conferma scritta. Riceve le iscrizioni il: Segretariato SMPPC, via Monte Brè 9 – 6900 Lugano (tel. +41 (0)91 923 38 28 – Fax + 41 (0)91 921 35 94).

Nuove materie prime

## Farina bianca, integrale o entrambe?

Né pesce né carne, palese confusione fra i promotori di un'innovazione che tale non è.

La presentazione di «integralbianco®», avvenuta lo scorso 2 marzo nell'aula magna a Trevano, ha contrapposto interessanti aspetti nutrizionali (obesità, glicemia, ecc.) e aspetti linguistici che hanno creato non poca perplessità fra i presenti.

La presentazione, molto utile agli apprendisti del 1° anno che attentamente prendevano appunti, ha ben evidenziato gli aspetti nutrizionali del prodotto, favorevoli in quanto offre effetti prebiotici, ha fornito una ricca e chiara esposizione delle peculiarità dei carboidrati e delle fibre solubili come l'arabinosilano in questione.

### Il nome commerciale è fuorviante?

Il nome commerciale della farina presentata (Integralbianco) rischia di essere fuorviante e problematico dal punto di vista legislativo in quanto unisce due termini che si contrappongono per definizione, per cui può trarre in inganno il consumatore, infrangendo così l'art. 1 lett. c della Legge sulle derrate alimentari, questa l'opinione del sottoscritto. Inoltre, in Svizzera una farina integrale deve essere ottenuta dall'intero chicco di grano (min. 98 %), ma la farina proposta è bianca.

La denominazione specifica dice la verità: si tratta di farina bianca con una maggiore disponibilità di fibre solubili. Sull'imballaggio vi

sono indicazioni nutrizionali che, pur accompagnati da comprovanti studi, non sono contemplati testualmente nell'Allegato 7 dell'Ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari.

Per questo motivo e per avere assoluta certezza circa la possibile (non-)infrazione del citato articolo della LDerr, sarebbe necessario ottenere un'autorizzazione (in forma scritta) dell'USAV, che i promotori ora non hanno.

### Il significato delle parole merita rispetto

Il presidente SMPPC Massimo Turuani ha posto l'attenzione sull'importanza degli aggettivi descrittivi; essi devono riflettersi nella qualità dei prodotti al 100 %.

L'artigiano non può dunque fare compromessi e deve puntare tutto sulla genuinità per celebrare la sua arte e, nel contempo, offrire del pane sano ai suoi clienti.

Vale forse la pena ricordarsi che genuino significa «inalterato negli elementi costitutivi originali o naturali, autentico» (il Devoto-Oli 2009).

Insomma, prima di usare una nuova materia prima, i promotori devono fare ancora alcuni compiti.

Da lodare il fatto che la farina sarebbe ticinese, prodotta su licenza dal Mulino Maroggia. Riferiremo volentieri su ulteriori sviluppi di questo prodotto. Marco Zandonella

### Panettone alle spezie

Potrà piacere ai bambini? Fra le tante versioni che caratterizzano il Panettone – possono piacere o no gli accostamenti con frutta esotica – Alessio Luzzi, che guida la panetteria-pasticceria di famiglia a Castaneda (GR), ha aggiunto quello alle spezie. Non è andato a cercare il

difficile; con scelta ben ragionata ha usato la miscela classica per i panepati. Da cui il titolo di questo trafiletto. Alessio, che conta clienti svizzero-tedesco in varie città confederate, ha iniziato in queste la ricerca del mercato. Con risultati incoraggianti. Auguri di successo. nc