

Stagioni

Forse il miglior momento

La grande sofferenza lavorativa durante i mesi estivi accompagnati da percentuali altissime di umidità ti fanno gustare pienamente l'inizio dell'autunno.

Sembrava fatto apposta. La scelta dell'accompagnamento musicale con *Le Quattro Stagioni* di Vivaldi durante i festeggiamenti per il nostro centenario lo scorso 2 settembre, cadeva particolarmente ideale per identificare i diversi periodi dell'anno in cui si è impegnati nella produzione.

Stagioni lavorative

L'essere usciti da qualche settimana dal fastidiosissimo calore estivo che ci ha sempre creato problemi sia dal lato fisico che da quello tecnico professionale, è sempre stato visto come

una forma di liberazione. Infatti l'entrare nei primi giorni d'autunno, quando la temperatura generale si rinfresca, aumenta le garanzie di buona riuscita del lavoro in modo automatico. Non devi più tener d'occhio determinate cose in maniera assillante e la natura da sola ti fa tornare tutti gli equilibri. Le giornate serene che sono state abbandonate dal fastidiosissimo tasso d'umidità che contraddistingue l'estate, ti portano una forma di serenità che ti fa aumentare di molto il piacere operativo. Gli stessi prodotti (particolarmente quelli riguardanti la pa-

netteria) riescono a trovare idealmente la giusta struttura nel dopo cottura. La fragranza resiste più a lungo durante la giornata e ancora dopo molte ore dalla sfornata, la crosta risponde egregiamente.

Perfetta intonazione

La musica del pane ritorna ad essere intonata come quegli strumenti musicali che con un piccolo accorgimento di accordatura rientrano subito nella loro squisita orecchiabilità. E' incredibile la simbiosi che il pane trova in molte altre situazioni. A condizione che queste abbiano

come denominatore comune uno straordinario rispetto di tutti quelli equilibri forniti dalla natura, attraverso i quali si marcia a passi sicuri verso un risultato di alta classe.

Complimenti

Questi vanno ad Antonella Mignami. Infatti in un breve esposto arrivato in segretariato immediatamente dopo la festa del 2 settembre, descriveva splendidamente tutto quanto era riuscita a respirare a pieni polmoni attraverso le emozioni di quel giorno.

Massimo Turuani

Comitato direttivo PCS in Ticino

Invito rivolto per il 100° della SMPPC

In occasione del 100° della SMPPC, il Comitato Cantonale ha voluto onorare il Comitato direttivo della PCS di Berna, nel trascorrere una piacevolissima serata in Ticino presso il «Gran Cafe» Al Porto a Lugano. Il dir. Anton Froschauer ha

accolto i presenti con raffinata eleganza e squisiste prelibatezze. La cena si è tenuta nell'incantevole sala del «Cenacolo fiorentino» che ha permesso ai presenti, tra una portata e l'altra, di conoscersi meglio. Il Presidente PCS Silvan

Hotz oltre ai ringraziamenti, ha voluto sottolineare l'importanza del dialogo di fronte alle molte difficoltà che la categoria professionale sta attraversando. Il desiderio del Presidente SMPPC Massimo Turuani è quello che i

due comitati possano incontrarsi almeno una volta ogni due anni. La serata conviviale si è conclusa con un ottimo dolce e caffè. Il Comitato direttivo PCS si è riunito il mattino seguente, per deliberare sulle trattande in programma. sf



Il Comitato direttivo della PCS con il Comitato Cantonale della SMPPC presso il Gran Cafe Al Porto a Lugano.

Tasse su zucchero e grassi

L'Usam inoltra l'iniziativa

A livello federale e cantonale si stanno pensando delle iniziative per tassare lo zucchero e i grassi. «Questo mi crea un po' di mal di pancia» esclama il dir. PCS Urs Wellauer davanti al Comitato centrale.

L'aumento e la diffusione del sovrappeso si spiega con lo squilibrio tra l'assimilazione e il consumo d'energia, uno stile di vita con troppo poco movimento e un'alimentazione troppo calorica o quantitativamente esagerata (non nel caso di un sovrappeso malato). Urs Wellauer cita il filosofo P. Bourdieu che ha scritto: «lo stile di vita viene influenzato dalla nostra provenienza sociale e dalla nostra appartenenza culturale.» Inoltre ha rilevanza anche la nostra situazione abitativa, del traffico e quella lavorativa (stress). Tutto questo influenza se ci nutriamo in

modo sano e ci muoviamo sufficientemente. Il miglior rimedio al sovrappeso sta nella promozione di uno stile di vita più sano, il benessere e l'educazione alimentare per la società. «L'esperienza di altri stati, ci ha fatto capire che non si ottengono risultati mettendo tasse su zucchero e grassi. Questi provvedimenti toccano soltanto i più poveri socialmente, che a causa della loro situazione di vita non possono nutrirsi in modo sano» spiega Wellauer. Tassare certi alimenti per abbassare i premi della cassa malati è un'iniziativa sbagliata. I premi della cassa malati

elevati sono stati causati dal nostro sistema molto all'avanguardia; ottima assistenza medica, prestazioni ad alto livello e delle efficienti strutture ospedaliere. L'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) riprenderà nuovamente il tema dell'assimilazione energetica e il sale nell'anno 2018 o 2019. «La Svizzera vorrà far finta di essere l'allieva della domenica» critica Wellauer «così discuteremo questi punti davanti all'OMS». Non significa che la PCS non si concentra su questa problematica. Il forum dei consumatori ha fatto la richiesta all'associazione, se

non era possibile far pubblicità con una dichiarazione positiva per i nostri prodotti. Nella sezione degli alimentari, all'interno dell'Usam, è stata redatta una richiesta in questo contesto. Il consigliere nazionale e direttore dell'Usam Hans-Ulrich Bigler presenterà questa richiesta nella sessione di quest'autunno. «Perché si cerca di introdurre dei provvedimenti alla prevenzione facendo un ampio giro, dopo che la legge sulla prevenzione è stata respinta?» Questo è da chiarire, pretende Urs Wellauer.

Claudia Vernocchi

Comitato Centrale in breve

Prima volta del Direttivo con la neo eletta Maja Fahrni

Il Comitato Centrale si è riunito per la prima volta con Maja Fahrni (neo eletta durante l'ultimo Congresso a Losanna nella veste di responsabile del Commercio al dettaglio). Ecco le informazioni più importanti.

■ **Strategia futura della PCS:** A metà agosto si è incontrato il team della gestione aziendale per un work-shop dove è stata discussa la strategia futura della PCS. L'analisi è stata completata e si possono ora avviare i prossimi passi.

■ **Aziende industriali:** Il CC ha commissionato un'inchiesta preliminare a livello federale. La discussione con i politici è stata difficoltosa. La PCS si è rivolta alla Commissione dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (Usam) che tratta il diritto del lavoro. Il Comitato dell'Usam ha approvato il 23 agosto un documento per la riduzione dei costi che regolano il diritto del lavoro. Verranno chiariti i prossimi passi.

■ **Prodotti da forno importati e turismo degli acquisti:** Il direttore dell'Unione dei contadini svizzeri, il Consigliere nazionale Jacques Bourgeois del Canton Friburgo e il Consigliere nazionale bernese Lorenz Hess, hanno presentato singolarmente un'iniziativa in relazione all'importazione dei prodotti da forno. La risposta del Consiglio federale è stata negativa. Nella sessione autunnale non verranno trattate queste iniziative. Questo tema sarà al centro della riunione della PCS a dicembre. E' stato creato un foglio informativo sull'argomento e verrà distribuito ai membri del CC.

■ **Attuazione della legge sui generi alimentari:** Il dir. della PCS Wellauer ha spiegato che sono ancora in corso ulteriori chiarimenti sulla ricertificazione. Ha già avuto luogo un incontro con i responsabili del software. Sono state modificate delle singole po-

sizioni. Sarà tutto pronto per la fine del 2018.

■ **FBK:** Urs Wellauer informa che sono in corso vari chiarimenti sul futuro della FBK. Nel 2018 la fiera non avrà più luogo in gennaio, ma dal 17 al 20 marzo. Ci sarà come sempre il Rendez-vous e il Forum sulle tendenze. Il Foyer d'entrata verrà presentato in modo più attraente. Si vuole dare più spazio agli enti regionali del turismo. Come sarà la FBK nel 2021? È fattibile che la FBK in collegamento con il Congresso, inserisca altre manifestazioni del settore e varie premiazioni.

■ **CCL/DOG:** Il Comitato centrale è stato informato sulle trattative dalla rappresentante giuridica della PCS Harisa Reiz. Erano presenti anche i delegati della commissione Urs Schefer, Andreas Studer ed Edgar Ehrbar. Verrà esaminata l'equivalenza del CCL dei panettieri-confettieri con il CCNL (Contratto collettivo di

lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera). Seguiranno maggiori informazioni.

■ **Elezioni nelle commissioni:** Il CC ha confermato le seguenti persone: per la Panvica per i fondi di previdenza come pure per la Cassa pensione, è stato eletto Dominik Frei al posto di Stefan Romang. Nella Commissione paritetica dei panettieri-confettieri è stata eletta Harisa Reiz, che sostituisce Barbara Dellenbach. Vacante è ancora il posto del revisore.

■ **Formazione professionale 2030:** Le obiezioni e il completamento per le linee guida sono state fornite dalla CIP al direttore della PCS, il quale aveva il compito di trasmettere le scadenze. Nel frattempo anche l'Usam ha preso posizione. «Spero tanto, che le associazioni della categoria professionale presentino le loro osservazioni», ha spiegato Peter Signer. cv

Arachide-Tofu-Turban



Preparazione

5470 g Pasta croissant al burro

Massa arachide-Tofu(2750 g)

60 g Olio di semi; riscaldare in una padella
40 g Aglio tritato
940 g Porro tagliato a sottili rondelle
300 g Peperoni, verdi, tagliati finemente
Rosolare tutti gli ingredienti.
940 g Tofu naturale, tagliato a dadini

470 g Arachidi tostati, salati, tritati; incorporare al Tofu e rosolare brevemente
60 g Farina di riso; cospargere e miscelare con gli ingredienti caldi. Ritirare dal fuoco mettere in un recipiente
180 g Miele
40 g Salsa di Soja
40 g Sambal Oelek; incorporare tutti gli ingredienti e mescolare

180 g Burro d'arachidi; incorporare alla fine

Ingredienti (420 g)

150 g Farina da spolvero; per stendere
180 g Uovo per lucidare; la superficie
90 g Sesamo, nero, arrostito; per cospargere la superficie

Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Farina di frumento, acqua, **burro**, Tofu (**grani di Soja**, acqua, agenti Nigari) 11 %, porro, **arachidi** arrostiti, olio di palma, sale, **olio d'arachidi** 5%, peperoni, **uova** (CH), miele (Messico/Guatemala), burro d'arachidi (**arachidi**) 2%, **latte in polvere intero**, lievito di panetteria, **semi di sesamo**, zucchero, **olio di sesamo**, farina di riso, **tuorlo** (CH), sale da cucina iodato, aglio in polvere (contiene **solfito**), **salsa di Soja** (acidificante E270, conservanti E202, E211), peperoncini piccanti (conservante: E210), **estratto di malto d'orzo**, prodotto di panificazione (**Farina di frumento, farina di malto d'orzo**, polvere di zucchero d'acero su amido di magnoca, enzimi).

Valori nutritivi per 100 g

Valore energ. 1605 Kj / 383 kcal. Lipidi 22 g, di cui acidi grassi saturi 9,4 g; glucidi 34 g, di cui zuccheri 5,3 g; proteine 11 g; sale 0,87 g.

Dichiarazione, valori nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

Tempo | Prezzo

Tempo (91 pezzi): 95 minuti.
Prezzo al pezzo: CHF 3.25.

Preparazione



Ripieno arachide-Tofu

Preparare la massa conformemente alla ricetta sopra indicata. Stoccaggio: fino a due giorni in frigorifero a 5°C o fino a due settimane in congelatore a -18°C.



Pasta per croissant al burro

Stendere la pasta a 2,2 mm e lasciar riposare in congelatore a -18°C per 30–45 min. Tagliare dei rettangoli di 8x15 cm e intagliare come da foto.

Preparazione

Mettere 30 g di massa al centro con un cucchiaino da gelato.



Formare

Ripiegare le strisce di pasta sulla massa come da foto. Tirare leggermente le ultime due strisce della pasta e incrociarle.

Lievitazione

Lasciar fermentare la pasta per 20–30 min. coperta a temperatura ambiente.



Preparazione alla cottura

Lucidare la pasta fermentata e cospargere con sesamo nero.

Cottura

Cuocere in un forno di media temperatura, dare vapore dopo 3 min. e cuocere lasciando dorare. Consigli: riscaldare gli snack prima di consumarli.