

## Assemblea annuale: sobria ed efficace



Stefano Spinelli

I Cavalieri all'assemblea della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane con al centro (a sin.) Don Felice Falco e il Gran Maestro Giuseppe Piffaretti.

Quest'anno, per la prima volta, la nostra associazione ha pensato di racchiudere in un'unica giornata l'assemblea generale sia della SMP-PC che quella della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane. Sede ideale e molto gratificante la nuova sala eventi «Vecchio granaio», magistralmente ricavata all'interno del Mulino di Maroggia.

### Assemblea Confraternita

Si trattava del battesimo del nuovo

Gran Maestro in questo ruolo. Giuseppe Piffaretti ha condotto il tutto con sicurezza ponendo l'accento sull'invidiabile punteggio medio che caratterizza il risultato dell'esame annuale del pane. Ha manifestato parecchia fiera in constatare la regolare qualità e costanza che contraddistingue l'operato dell'artigiano. A conclusione ha comunicato che si sta già iniziando a pensare ad una decorosa cornice per i festeggiamenti del 50°, che cadranno nel

2021. Da parte di Don Felice Falco vi è stata la benedizione ufficiale della nuova pala della Confraternita.

### Assemblea SMPPC

I saluti ufficiali sono stati portati dal «padrone di casa» Luigi Fontana e dal Sindaco Jean-Claude Binaghi. Tutti i lavori assembleari si sono evasi in maniera molto celere e profilata. Sono intervenuti Mattia Gorietti per l'Istruzione professionale, Vito Ricigliano a descrizione del

progetto «Reload», Marco Pasotti per la Fondazione Luciano Mignami e il saluto ufficiale da parte della Pistor da Anton Froschauer.

### Ringraziamenti

In particolar modo a Luigi ed Alessandro Fontana, per il modo egregio con cui hanno gestito il tutto. Di grande qualità la cena preparata dalla Macelleria Manzocchi.

Massimo Turuani  
Presidente SMPPC

## Pistor: risultato positivo per l'esercizio 2017

La principale società commerciale svizzera per il settore panetteria-pasticceria-confetteria e importante grossista nel settore della gastronomia Pistor SA con sede a Rothenburg, ha generato – nonostante il competitivo mercato nel suo 101° anno d'attività – vendite per 621,6 milioni di franchi nell'esercizio 2017 e ha consegnato 105 621 tonnellate di merci a panifici, pasticcerie e aziende di catering in tutta la Svizzera. Pistor è soddisfatta del risultato positivo. La crescita delle vendite è incoraggiante anche perchè è stata in grado di espandere ulteriormente il settore catering acquisendo importanti nuovi clienti e intensificando le attuali collaborazioni. Il panettiere pasticciere friburghese Gérald Sau-

dan è stato proposto all'Assemblea generale quale nuovo membro del Consiglio d'amministrazione della Pistor Holding società cooperativa.

com

### Alcuni dati Pistor

- oltre 500 dipendenti
- 1.517 soci della cooperativa
- 88 camion, di cui 3 elettrici
- 270 000 consegne annuali
- 750 000 ordini nel 2017
- 105 milioni di colli preparati
- 106 000 t di merci consegnate
- 17 000 articoli in magazzino
- 4 370 000 km per le consegne
- partecipazione a 2 fiere
- 12 corsi: 300 iscritti

Maggiori informazioni si possono trovare sulle pagine 9 e 43.

## Un raffinato accostamento di verdura e frutta

Il produttore di succhi di frutta Michel, rinomato su tutto il territorio nazionale, amplia il proprio assortimento di succhi di frutta freschi con il nuovo «Michel Pure Taste Avocado-Spinaci-Mango», allineandosi all'attuale tendenza dei succhi verdi e smoothie. Il segreto del gusto sta nel trattamento. Tali succhi vengono spremuti a freddo da frutta e verdura fresca e trattati con un delicato processo ad alta pressione per migliorarne la conservabilità. «Michel Pure Taste Avocado-Spinaci-Mango» andrà ad affiancare da fine marzo le tre varianti di gusto già disponibili «Arancia», «Frutto della passione-Banana-Arancia» e «Fragola-Arancia-Barbabietola». I succhi saranno in vendita nel reparto fresco in bottiglie PET da 2,5 dl. Rivella SA



Rivella SA

### Scaduto il periodo di transazione

Il 1° maggio è scaduto il periodo di transazione per la vendita dei prodotti sfusi e il commercio online (nuova prescrizione alimentare). Maggiori info sulle pagine 19 e 34 e su [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

SwissSkills 2018: Intervista con il Consigliere federale Schneider-Ammann

# «Non ci allontaneremo dalla dualità»

A settembre si terrà per la seconda volta il Campionato professionale svizzero di tutti i settori.

«panissimo» ha intervistato il Consigliere federale e «Ministro dell'economia» Johann Schneider-Ammann in occasione della formazione professionale duale in generale.

Lo SwissSkills ha il compito di rafforzare la formazione professionale duale. Cosa pensa che debba essere fatto per migliorare la visione verso un apprendistato per convincere anche i professori delle scuole e i genitori?

La decisione, per iniziare un apprendistato, dipende fortemente dalle prospettive di carriera e dalle proposte lavorative sul mercato. Il nostro sistema di istruzione e formazione professionale è concepito molto bene, il nostro motto «nessu-

» Partecipate in modo attivo alla trasformazione del mondo del lavoro per un successo a lungo termine.

na conclusione senza connessione» offre carriere e perfezionamenti per tutti. Con una formazione professionale completa è aperta tutta la gamma dell'istruzione professionale superiore, i laureati con un diploma di maturità professionale possono continuare a qualificarsi presso le scuole superiori o tramite passerelle all'università. Questi vantaggi spesso sono ancora troppo sconosciuti. Gli sforzi di comunicazione come per esempio i campionati professio-



Il Consigliere federale nonché Ministro dell'economia J. Schneider-Ammann.

nali, esposizioni professionali o le campagne professionali aiutano e informano tanto:

[www.berufsbildungplus.ch](http://www.berufsbildungplus.ch)

Con la formazione 2030, non andiamo incontro nel voler mettere l'apprendistato ad un livello accademico?

Il modello per la formazione professionale 2030 non ha intenzione di mettere l'apprendistato ad un livello accademico, anzi la formazione professionale 2030 si posiziona come offerta importante per la qualifica di operai per il settore lavorativo e come parte centrale del sistema d'istruzione svizzero. La dualità tra pratica e teoria e l'orientamento al mercato del lavoro sono premesse fondamentali per l'attuazione della dichiarazione per la formazione professionale 2030. Tra l'altro, questi punti di forza, rendono il modello svizzero di formazione professionale un modello di successo. Anche

in futuro andremo avanti con questo concetto.

Lei sottolinea sempre, quale importanza ha il sistema di formazione duale. Tra l'altro, le richieste di formazione dei formatori sono più elevate nel contesto della digitalizzazione e gli oneri amministrativi sono aumentati considerevolmente negli ultimi anni. Le PMI non sono sopraffatte? Anche in futuro il pane e i cioccolatini saranno fatti a mano, nel commercio dell'artigianato...

La digitalizzazione non è un fenomeno nuovo per il settore. Le associazioni professionali nel settore della panetteria-pasticceria-confetteria hanno già inserito nel 2011 una documentazione di apprendimento online per gli apprendisti, con lo scopo di alleggerire il lavoro agli apprendisti e anche ai formatori. La documentazione di apprendimento serve per esempio come lavo-

ro di riferimento, strumento di apprendimento individuale, mezzi complementari di comunicazione o aiuto durante il lavoro pratico nel processo di qualifica. Ci sono vari vantaggi anche per il formatore. Fornisce una panoramica dello stato attuale e dei progressi della formazione.

Come vede lei questa tendenza – soprattutto nella svizzera francese – allontanandosi delle normali aziende di formazione per gli apprendisti verso i laboratori di formazione?

La formazione di base duale è la forza del sistema di formazione svizzera. I giovani vengono integrati già durante la formazione in modo ottimale nel mondo del lavoro e forniscono così all'economia delle persone competenti. I laboratori di formazione in certi settori, dove c'è carenza di aziende che formano dei giovani, possono avere un senso.

Molti giovani professionisti si stanno attualmente preparando per gli esami finali. Quale consiglio dà ai nostri giovani?

Per primo vorrei congratularmi per la loro scelta. Tutti hanno imparato un mestiere creativo, versatile e impegnativo, che apre le migliori opportunità di lavoro sul mercato. Il mondo del lavoro è in una fase di tanti cambiamenti e chiede sempre delle nuove competenze. Sempre di più viene richiesta la prontezza per la mobilità e la flessibilità, sapere diverse lingue o la «Digital Skills». Un consiglio ai giovani: aggiornatevi sempre. Non partecipate alla trasformazione nel mondo del lavoro in modo passivo, partecipate in modo attivo. Questo non solo garantisce il successo a lungo termine, ma anche divertimento duraturo sul lavoro.

Claudia Vernocchi

## SwissSkills 2018

Dal 12 al 16 settembre 2018 si terranno a Berna gli SwissSkills. I campionati professionali svizzeri di tutti i settori garantiscono una visione affascinante nella diversità della formazione professionale svizzera. Possono essere vissute dal vivo le 135 professioni, tra cui anche la nostra. [www.swiss-skills2018.ch](http://www.swiss-skills2018.ch)



## Corso aerografo Mario Romani

Come ormai avviene da oltre un decennio, anche quest'anno la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino con la collaborazione dei docenti professionali, ha proposto presso il Centro Professionale Tecnico (CPT) di Trevano, un «corso aerografo base» e uno «secondo livello» avvalendosi del maestro italiano Mario Romani. Quest'ultimo da anni collabora con l'associazione e vanta un curriculum di tutto rispetto nella formazione della decorazione alimentare. Ha avuto numerosi allievi, non soltanto italiani, che si sono aggiudicati premi in manifestazioni internazionali utilizzando l'aerografo nei soggetti artistici.

### Affascinante strumento

Questo affascinante strumento negli ultimi anni ha consentito una grande differenziazione sui prodotti dal punto di vista estetico e, abbinate ad altre tecniche decorative, consente di realizzare dolci che si mangiano prima con gli occhi.

### Entusiasmo tra i partecipanti

Nei laboratori del settore pasticceri del CPT, il 9 e 10 aprile scorso si

sono alternate le classi pasticceri-confettieri e panettieri-pasticcieri del terzo anno, con ottimi risultati pratici ed entusiasmo nell'applicare le tecniche impartite dal docente.

### Il programma svolto

Il programma ha variato tra tecnica base, il funzionamento dello strumento, la manutenzione, la pulizia, per poi entrare nella fase tipicamente più pratica delle decorazioni prima semplici (come fiori e cuori), poi sempre più complesse. In un secondo tempo gli allievi hanno realizzato le prime decorazioni di personaggi e soggetti su pasta di zucchero, ostie e cioccolato, realizzando lavori molto interessanti e con relativa facilità.

### Attestato di partecipazione

Come sempre al termine dei due giorni di lezione a tutti i partecipanti è stato consegnato un attestato di partecipazione. Nel saluto finale, il docente ha auspicato per tutti i ragazzi che stanno per muoversi nel mondo del lavoro, un grande successo professionale anche con l'aiuto dell'aerografo.

Marco Pasotti  
Docente professionale



Aerografo: uno degli strumenti di successo nell'ambito professionale.

Delia Bazzurri e Valentina Cavagliotti

## Vincitrici del concorso di pasticceria «Torte artistiche»

Vicine alla conclusione del loro apprendistato, hanno vinto l'undicesima edizione del concorso di pasticceria tenutosi a Torino lo scorso 16 aprile.

Complimenti a Delia Bazzurri (Confiserie Al Porto) e a Valentina Cavagliotti (Bignasca SA), per aver vinto l'undicesima edizione del concorso a Torino «Torte artistiche» con il tema «Fiori: echi di tradizioni», organizzata dall'Associazione Piazza dei Mestieri in collaborazione con l'Ente di Formazione Immaginazione e Lavoro.

### Preparazione

Un intenso allenamento (nei laboratori di pasticceria del Centro Professionale Tecnico di Trevano), l'impegno, la dedizione e la motivazione accompagnate da un grande senso di autonomia e capacità organizzative, sono stati gli ingredienti di qualità che hanno permesso alle giovani partecipanti di vincere.

### Importante ruolo

I docenti professionali Marco

Pasotti e Marco Zandonella hanno avuto un ruolo importante nella preparazione del concorso. Con il loro sostegno e incoraggiamento hanno accompagnato personalmente le ragazze presso la Scuola professionale.

### Gli sfidanti

Diversi giovani provenienti da varie scuole del nord Italia, hanno preso parte al concorso. Al termine della giornata Delia e Valentina hanno conquistato il meritato primo posto.

### Sprint finale

Questa importante esperienza è un bagaglio non indifferente per lo sprint finale. Gli esami di fine tirocinio sono ormai alle porte. Auguriamo a Delia e a Valentina di raggiungere con i lavori d'esame, un altro importante risultato.

SMPPC



Le vincitrici: Valentina Cavagliotti (sinistra) e Delia Bazzurri.

Panettiere francese

## Le «baguettes» salate

Accusato di lavorare troppo, un panettiere francese viene multato per aver venduto ai turisti «baguettes» nei giorni festivi.



Richemont

Le fragranti «baguettes» amate dalle tante famiglie parigine.

Notizia di grande attualità dalla Francia è il caso della «Bulangerie du Lac», piccola panetteria della famiglia Cédric Vaivre. Il panettiere francese ha ricevuto una multa di 3000 Euro perchè lavorava quando nel suo paesino di campagna a 200 km da Parigi, arrivavano i turisti nei giorni festivi. Questo articolo della stampa francese ha fatto scalpore in patria così pure fuori dai confini della «Grande République».

### Piccola panetteria

Il fornaio Cédric Vaivre ha una piccola panetteria e viene aiutato da sua moglie per poter sbarcare il lunario e far quadrare i conti di tutto un anno. Sforna le sue «baguettes» proprio quando ci sono i turisti, per lo più famiglie parigine che durante i fine settimana amano recarsi in campagna. Cédric a multa ricevuta non ci sta e chiama la TF1 (canale televisivo privato francese), che manda in onda la sua storia nel telegiornale delle ore 13.00. Tutti i media ne parlano e, potete ben immaginare, la sensazione e la simpatia della gente per la piccola panetteria a discapito di un governo gretto e burocrate.

### In Inghilterra

La Signora Margaret Thatcher, primo Ministro Inglese dal 1979 al 1990, introdusse una liberalizzazione quasi totale nel commercio, rispettando naturalmente gli orari settimanali e mensili dei dipendenti, ma lasciando le aperture dei negozi e commerci più libere possibili nell'intento di far ripartire l'economia del paese.

### Situazione in Ticino

Ebbene in un Ticino che si vuole Cantone turistico abbiamo gli stessi problemi. Tradizionalmente l'arrivo della Pasqua apre in Ticino la stagione turistica e come tutti gli anni si pone il problema del lavoro nei giorni di festa. Negozi aperti o chiusi, panetterie che sfornano pane appena fatto o distributori di benzina che riscaldano il pane surgelato, surgelato ticinese/svizzero o importato da paesi lontani, per non parlare degli acquisti fatti dai nostri concittadini subito oltre la frontiera con negozi aperti di domenica e pure di notte? Ecco alcuni temi che da tempo fanno discutere le varie categorie professionali. E se facessimo come gli Inglesi?

Luigi Fontana

## Editoriale

### Non essere un combattente solitario

Le attività di un mastro panettiere-confettiere sono cambiate negli ultimi anni e sono aumentate notevolmente. I titolari stavano molto spesso nelle aree di produzione per garantire la «mise en place». La loro passione e l'esperienza la investivano totalmente nella produzione.

#### Mancanza di competenza

I tempi sono cambiati. La vendita e la comunicazione con la clientela diventano sempre più centrali. Al giorno d'oggi i nostri membri non sono più solo produttori, ma sempre più imprenditori, organizzatori e comunicatori a contatto diretto con la propria clientela, come anche online. Gestire tutto da soli è praticamente una cosa impossibile per un'azienda di piccola o media struttura nel nostro settore. Oltre al tempo richiesto, spesso manca – ed è da capire – la competenza in certi settori.

#### Importante biglietto da visita

In vari eventi, workshop e seminari, vengono discusse le comunicazioni on-line, i social media e la loro importanza. Una pagina Web facile da usare e la presenza su varie piattaforme come Facebook, Instagram ed eventualmente YouTube, sono importanti ed efficaci. Su questo sono d'accordo

quasi tutti. Manca però come già detto il tempo, l'esperienza e la competenza per avere pieno successo. A cosa serve una pagina Web non aggiornata e con prodotti non attuali di stagione? A cosa serve la pagina Facebook se non viene aggiornata? Questi siti ben gestiti sono le carte da visita di ogni azienda. La risposta a queste domande è spesso la mancanza di personale o di risorse finanziarie. Perché non si uniscono allora i vari titolari e coinvolgono una persona competente nella comunicazione e nei social media?

#### Utilizzare le sinergie

Uscire dall'area di produzione, dimostrando la bellezza della professione, promuovendo la qualità e l'artigianalità, sfruttando le sinergie del nostro settore. Questo è possibile e lo hanno dimostrato varie aziende che lavorano insieme in determinate aree, come Beck Glatz Confiseur AG e Reinhard AG – nell'area di Berna – che insieme hanno recentemente completato con successo una campagna di fidelizzazione dei clienti. L'unirsi non è soltanto una possibilità nella comunicazione ma anche per esempio nel promuovere i giovani talenti secondo il motto: «insieme siamo più forti».

Claudia Vernocchi



Claudia Vernocchi, Vicedirettrice PCS.

A. Schwyter