

1° Coppa del Mondo del Panettone – Lugano

A Pistoia la selezione italiana

La 1° Coppa del Mondo del Panettone si svolgerà a Lugano dall'8 al 10 novembre. Il mese scorso i finalisti italiani sono stati selezionati a Pistoia (Toscana). Presenti anche tre svizzeri: l'ideatore dell'evento ticinese Giuseppe Piffaretti e i due membri della giuria François Wolfisberg e François Stahl.



Panoramica di tutti i protagonisti della selezione nazionale italiana tenutasi a Pistoia. I 43 panettoni sono stati esaminati da una qualificata giuria.

I finalisti svizzeri erano già stati valutati a Lugano nel mese di giugno (vedi «panissimo» n. 12). A breve si terrà la selezione spagnola. 43 Panettoni provenienti da tutta Italia sono stati esaminati a Pistoia. L'evento è stato organizzato con maestria da Giuseppe Piffaretti (Mendrisio).

Gli esaminatori

La giuria era composta principalmente da esperti italiani. Ma vi ha

partecipato anche un francese, uno spagnolo e due svizzeri: François Stahl, responsabile dello sviluppo cioccolatini Halba a Wallisellen e il pasticciere François Wolfisberg della Boulangerie Wolfisberg a Carouge. Quest'ultimo è stato Presidente della giuria. I giurati hanno esaminato i Panettoni con attenzione, competenza e obiettività da tutte le angolazioni.

I Panettoni dovevano pesare 1 kg (con un margine di ± 30 gr). Detrat-

ti punti, se il peso non era corretto. I Panettoni, prodotti secondo gli standard milanesi (uvetta, arancini, cedro, lievito madre, uova, burro, vaniglia, scorza di limone e arancia) hanno ottenuto un punteggio massimo di 1500 punti.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione sono stati: aspetto generale, forma e struttura, volume, cottura, ma anche distribuzione e qualità della frutta. I criteri

di degustazione erano tre: struttura e reazione in bocca, fragranza e il punto più importante, il gusto.

I finalisti italiani

Tra tutti i Panettoni in gara, sette concorrenti con il punteggio più alto parteciperanno alla finale della 1° Coppa del Mondo del Panettone a Lugano (dall'8 al 10 novembre).

fw/cv/sf

www.coppadelmondodelpanettone.ch

«Good News»: le notizie positive della nostra professione

I media scrivono molto: storie piacevoli, scioccanti ed eccitanti. Ma cosa attira veramente il lettore? Siamo interessati ad un articolo intitolato «Va tutto bene con la società XY?» o piuttosto ad uno «Grande scandalo finanziario della società XY?» Siamo onesti: le buone notizie sono meno interessanti, tranne quelle che riguardano le emozioni: l'amore, i sentimenti, gli animali, il buon cibo, le bevande o i viaggi.

«Vendere» cattive notizie

Le cattive notizie vendono perché

sono belle... i professionisti dei media devono «vendere» i loro contenuti ai loro clienti. Sono le classifiche e il numero degli abbonati che generano entrate pubblicitarie. Fondamentalmente è il consumatore mediatico che crea il contenuto con la sua richiesta, ad esempio su un giornale oppure online.

Buone notizie

Non c'è da stupirsi quindi che i giornalisti riferiscono sui problemi nel nostro settore: chiusure, la lotta contro i grandi distributori, la mancan-

za di giovani talenti, ecc. MA: c'è anche molto di positivo nella nostra professione, il mestiere, deliziosi prodotti, le innovative aziende e dei validi giovani professionisti. Questo è evidente nel nostro monitoraggio regolare. Nella nostra nuova rubrica «Good News» (buone notizie), vogliamo mostrare quante cose positive vengono segnalate sul nostro settore in Svizzera, soprattutto a livello regionale, ma anche a livello nazionale. Dopotutto ammettiamolo, anche a noi le notizie negative rimangono impresse nella memoria. E poi

rimproveriamo i media maligni...

Claudia Vernocchi/sf

«Good News» a pagina 47.

Segretariato SMPPC

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso da lunedì 26 agosto a venerdì 6 settembre 2019. In funzione la segreteria telefonica:
Tel. +41 (0)91 923 38 28.

Commento sulla discussione Nutri-Score (sistema semaforico)

Con il verde puoi andare...

Da qualche tempo l'Amministrazione federale è caratterizzata da un attivismo senza precedenti. Le nuove campagne sanitarie, le strategie nutrizionali e i programmi di prevenzione sono costantemente presentate nelle procedure di consultazione e l'industria è sollecitata ad adottare misure volontarie come la firma della «Dichiarazione di Milano» (vedi riquadro).

Le vaste attività comprendono, da un lato, campagne che costano milioni di euro e, dall'altro, portano a un'enorme marea di accordi o, in ultima analisi, a leggi e regolamenti. Questo slancio è pericoloso; non solo le restrizioni alla libertà personale dei cittadini, ma sono enormi anche gli effetti economici.

La rinuncia porta salvezza?

Ironia della sorte, diversi studi suggeriscono che gli stimolanti hanno un effetto positivo sulla salute e sull'aspettativa di vita. Siamo quindi irritati nello scoprire che nella teoria morale – dopo la perdita dei tabù sessuali – le persone si sono fatte strada nel mangiare, o che le abitudini alimentari stanno sostituendo la religione.

I fattori di misure rigorose per ridurre zucchero, sale e grassi negli alimenti promettono a se stessi e ai consumatori un bellissimo nuovo mondo alla fine del tunnel. Non c'è da stupirsi che l'osservatore critico sia sospettoso?! Queste discussioni sono in corso da anni. Sempre con lo stesso scopo. La panoramica e i collegamenti sono completamente persi.

Il «sistema a semaforo», la «strategia del sale» o una tassa sugli zuccheri e sui grassi sono considerati completamente isolati, senza conseguenze e non utilizzate. Al momento tutte le misure sono volontarie, ma c'è molta moralità nella discussione. Si sta trasformando in uno strumento educativo popolare. Il gatto si morde costantemente la coda: quanto più sani vogliamo essere, tanto più malati dobbiamo sentirci.



Un semaforo a tre colori – non solo per il traffico, ma anche per l'alimentazione e per il gusto? La PCS farà tutto ciò che è in suo potere per porre fine ad un ulteriore paternalismo.

Pressione politica

A livello federale, la PCS farà tutto ciò che è in suo potere per porre fine ad un ulteriore paternalismo nell'alimentazione. Non ignoriamo l'utilità di una buona legislazione e di un'educazione alimentare per gruppi specifici, ad esempio in un programma scolastico, per la nostra ordinata convivenza. Ciò che preoccupa è la mentalità dei molti decreti: paternalismo e divieti. La PCS aderisce a valori fondamentali come la libertà e la responsabilità personale. Queste non devono essere indebolite o addirittura annullate dai sostenitori statali a tutti i livelli con il paternalismo attraverso la legislazione. Non dimentichiamo che i divieti generali combattono solo i sintomi e non le

cause. Viene eliminata l'educazione alla responsabilità personale.

Urs Wellauer
Direttore PCS/sf



J. Ruppen/S. Fogato

Dichiarazione di Milano

Due anni dopo la «Dichiarazione di Milano», il Consigliere federale Alain Berset, i produttori di derrate alimentari e i rappresentanti del commercio al dettaglio svizzeri hanno concordato obiettivi concreti per la riduzione dello zucchero. Entro la fine del 2018 si dovrà ridurre lo zucchero aggiunto di un ulteriore 2,5% per lo yogurt e del 5% per i cereali per la colazione. Alla prima tavola rotonda avevano partecipato bio-familia, Bossy Céréales, Coop, Cremo, Emmi, Migros, Molkerei Lanz, Nestlé, Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky nonché Wander. Alla seconda anche Aldi, Danone, Kellogg e Lidl.

com/sf

Orari di apertura domenicale delle panetterie-confetterie-imprese alimentari nel Canton Vaud

E' ora di valutare questa legge

Dall'inizio dell'anno è stato vietato a due aziende vodesi di aprire i loro negozi alimentari la domenica. Non sono conformi all'Ordinanza 2 della Legge sul lavoro. Altri due casi sono attualmente in esame nello stesso Cantone. Il resto del paese non è immune.



Affinché un panificio possa impiegare personale di vendita la domenica, deve poter vendere la maggior parte dei prodotti del negozio, altrimenti non soddisfa l'Ordinanza 2 della Legge sul lavoro.

Dal 1996 Claude-Alain Collaud dirige «La ronde des pains» nella Vallée de Joux. Ha tre filiali: Les Charbonnières (VD), Les Bioux (VD) e Le Sentier (VD). Sono tutti collegati a un negozio di alimentari. Ha un satellite Denner a Le Sentier dal 2015. «L'abbiamo rinnovato. Oggi abbiamo dei debiti». Il funzionamento del supermercato di 400 m² fornisce un contributo significativo al rimborso. Ci sono numerosi clienti che vanno a fare acquisti, soprattutto la domenica. Gran parte del fatturato viene realizzato in questo giorno. Tuttavia, il futuro della sua azienda sembra essere molto meno roseo di quanto sembri.

Ispezione

All'inizio dell'anno, un ispettore del lavoro ha ispezionato l'azienda di Claude-Alain Collaud. «La visita ha seguito un avviso», ha detto l'uomo d'affari vodese a panissimo. La con-

clusione dopo l'ispezione è tutt'altro che positiva: l'artigiano non può più aprire il suo negozio come era solito fare la domenica. Il motivo? Non soddisfa i requisiti dell'Ordinanza 2 della Legge sul lavoro. Poiché in questo caso la maggior parte dei prodotti dell'azienda non viene venduta, nessun dipendente può essere assunto la domenica. Ci sono due vie d'uscita: lasciare lavorare solo i membri della famiglia la domenica o ridurre la gamma di prodotti che non provengono dalla pasticceria. Tuttavia, la prima soluzione può essere applicata solo se l'azienda non è una Sàgl o SA. In tal caso solo il committente può lavorare, secondo le informazioni dell'Ufficio cantonale del lavoro.

Le conseguenze

L'unico modo che Claude-Alain Collaud vede al momento è quello di ridurre l'assortimento al super-

mercato, ma con notevoli perdite finanziarie. «Una possibile conseguenza sarebbe la chiusura dei tre punti vendita... e la fine dell'azienda», sono le pessime previsioni del panettiere.

Collegli artigiani

Claude-Alain Collaud non è il solo ad avere questi problemi, ne hanno anche altri artigiani. Ad esempio, il caso di Pascal Clément a Daillens (VD): «Dei miei cinque punti vendita attuali, dovrei chiudere le filiali di Cuarnens (VD) e Bottens (VD). La proporzione di cibo è troppo alta rispetto alla pasticceria da forno... ma troverò una via d'uscita». Ha in programma di integrare un'area catering in questi due negozi. «Con questa misura non sarà possibile aprire il negozio di alimentari la domenica, ma questo reddito aggiuntivo compenserà la perdita causata dalla chiusura», sottolinea Yves Gi-

lard, Segretario generale dei panettieri-pasticcieri vodesi.

Difficile sfida

L'ufficio del lavoro del Cantone di Vaud sta intensificando i controlli. Tuttavia, se gli ispettori riscontrano un'irregolarità, redigono una relazione e chiedono al datore di lavoro di trovare una soluzione. Se questo avviso non viene preso in considerazione, c'è il rischio di un reclamo. L'Associazione cantonale vodese incoraggia pertanto i suoi membri ad adoperarsi per garantire che la vendita avvenga nel quadro giuridico. «Purtroppo, siamo consapevoli che si tratta di una difficile sfida. È ovvio che alcune delle aziende interessate rischiano di scomparire... i loro clienti si rivolgerebbero poi al negozio dietro l'angolo», si rammarica Yves Girard.

Termini «soggettivi»

I negozi delle stazioni di servizio e alcuni centri commerciali potrebbero essere aperti la domenica a causa delle diverse disposizioni di legge. Le prime si trovano in particolare «lungo le vie di comunicazione molto frequentate» e le seconde in una zona turistica. Termini che molti nel nostro settore considerano «soggettivi».

Orari d'apertura

La questione degli orari di apertura dei negozi è di grande attualità, soprattutto nel Canton Vaud in confronto al resto della Svizzera. Va notato che si tratta di una Legge nazionale. Tutti i panettieri e pasticcieri di questo paese sono interessati a queste normative. «E' quindi giunto il momento di rivedere la legge. Tuttavia, può essere fatto solo da Berna attraverso la nostra associazione mantello», conclude Yves Girard.

Johann Ruppen/sf

Elettricità il pericolo invisibile nelle aziende

«Capo, ho preso la scossa!»

Cavi, prese o interruttori difettosi sono un pericolo per le persone. Se un dipendente identifica tale danno, l'addetto alla sicurezza dell'azienda deve essere informato immediatamente.

Se necessario, si dovrebbe consultare uno specialista e riparare il danno.

Richiesta autorizzazione

È richiesta un'autorizzazione di accordo per materiali elettrici (OIBT Art.15) da parte dell'Ispettorato federale degli impianti a corrente forte (ESTI) nei seguenti casi:

- quando le installazioni elettriche sono create, modificate o riparate,
- quando gli allacciamenti sono interrotti, modificati o messi in pausa.

➤ L'ispezione va fatta dopo la riparazione per attestare la sicurezza delle attrezzature di lavoro.

Per i macchinari la regolazione VDE 701/702 si applica analogamente al regolamento OIBT 15 per le installazioni. Ciò significa che dopo tutte le riparazioni su macchine e attrezzature, è richiesta una prova secondo la VDE 701/702. Di norma, un panettiere-confettiere non dispone di tali permessi.

Opere da inesperti

La portata dei lavori di installazione che possono essere eseguiti (da parte di persone comuni) senza autorizzazione, è stata limitata dall'Or-

dinanza sull'installazione a bassa tensione (NIV) e parzialmente modificata. È entrata in vigore il 1° gennaio 2018. Il precedente regolamento è stato modificato in quanto aveva portato a violazioni.

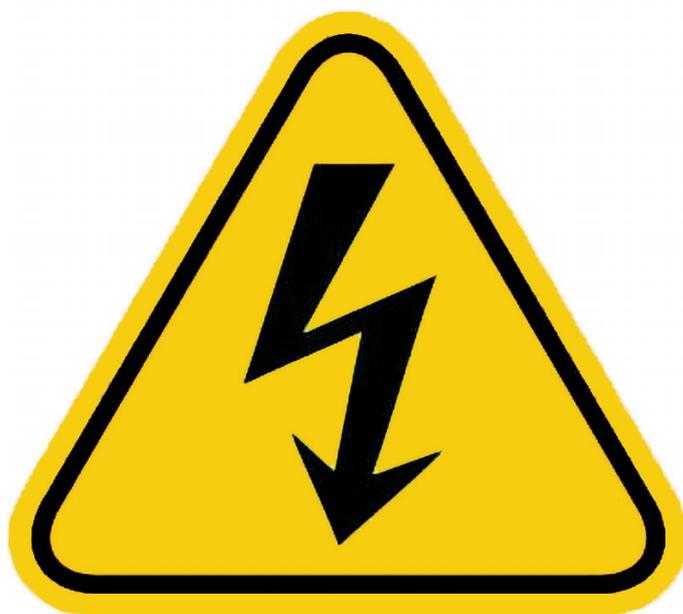
Atti punibili

Attualmente, le persone senza permesso sono autorizzate a:

- prese e interruttori individuali in installazioni esistenti da installare dopo aver interrotto le sovrapotenzioni su circuiti monofase con dispositivi di protezione contro correnti residue per una corrente di intervento massima di 30 mA (dispersione verso terra).
- Installare e rimuovere il dispositivo di illuminazione e gli interruttori associati. Chiunque esegua installazioni elettriche o lavori di riparazione oltre a quanto elencato senza una licenza, si rende punibile.

Promuovere la sicurezza

Lo scopo dell'Ispettorato federale di vigilanza e di regolamentazione nel settore degli impianti elettrici a bassa tensione è quello di promuovere la sicurezza degli impianti, è far rispettare le normative nell'interesse dei proprietari, inquilini, locatari ed inesperti che hanno bisogno di una protezione speciale. Perché questi standard e i pericoli di installazioni elettriche create in modo improprio



L'addetto alla sicurezza dell'azienda deve essere informato immediatamente se si vedono danni al materiale elettrico.

sono spesso sconosciute.

Dopo la riparazione

I tecnici dell'assistenza Pitec sono attualmente addestrati e qualificati per ispezionare macchine e attrezzature dopo la riparazione in conformità a VFDE 701/702. Equipaggiato con un'attrezzatura di prova adeguata, dopo i lavori di ri-

parazione vengono controllati per verificare se le specifiche sono conformi e rispettate alla VDE prima che venga data nuovamente l'autorizzazione al funzionamento. L'esame deve essere messo a verbale al fine di garantire la sicurezza delle attrezzature di lavoro.

Daniel Jakob, resp. Sicurezza sul lavoro

«Safety Bag» per la sicurezza degli apprendisti al lavoro

Durante i primi mesi della formazione, aumenta il rischio di incidenti. È richiesta l'istruzione sulla sicurezza, la protezione della salute, ma anche il materiale protettivo. Tutti dovrebbero avere un equipaggiamento protettivo personale nel loro armadietto:

guanti anti-taglio, occhiali, mascherina antipolvere, guanti di gomma, protezioni per le orecchie, medicazioni speciali, pronto soccorso in caso di ustioni. Questi elementi sono tutti disponibili nel «Safety Bag». Le aziende affiliate alla soluzione settoriale MSSL

possono ottenerlo al costo di CHF 59.40, ordinandolo presso il promoshop (Tel. 031 388 14 00, e-mail promoshop@swissbaker.ch). Maggiori informazioni su www.swissbaker.ch > promoshop > attualità.

PCS

