

Legislazione cantonale della ristorazione nel Comitato centrale

# Rimuovere vecchie normative

La legge cantonale sulla ristorazione doveva essere aggiornata nel Canton Turgovia. Ciò richiedeva una proposta che è stata presentata in collaborazione con l'Associazione cantonale dei panettieri-confettieri.

Nel corso della riunione del Comitato centrale della PCS è stata presentata una mozione dal Canton Turgovia: il Consiglio di Stato è chiamato a creare una moderna legge sulla ristorazione «affinché rimanga la differenza» e le panetterie-confetterie possano essere alleggerite.

La Legge cantonale sulla ristorazione nel Canton Turgovia, e non solo in questo Cantone, risale a un'epoca in cui i servizi di ristorazione erano offerti quasi esclusivamente dai ristoranti. Gli albergatori erano di solito lavoratori autonomi. I costi non trascurabili per ottenere una patente o un permesso potevano essere ammortizzati su più anni. Nel frattempo, il mercato è notevolmente cambiato. Al giorno d'oggi, ad esempio, non esiste quasi mai



La ristorazione è un'importante fonte di vendita per il nostro settore. (foto Confiserie Speck in Baar).

una panetteria-confetteria che non offra qualcosa da bere o un menu. Inoltre, ci sono sempre più società di catering che gestiscono diversi pub e sono quindi una SA o una Sagl. In

occasione dell'incontro del Comitato centrale, il Presidente della PCS Silvan Hotz ha invitato i rappresentanti cantonali a intervenire anche su questo tema. cv/sf

Sul sito [www.swissbaker.ch/](http://www.swissbaker.ch/) panissimo è possibile trovare una relazione sui vari argomenti trattati durante l'incontro del Comitato Centrale.

Panettieri-Pasticcieri-Confettieri

## Nuovi salari minimi per il 2020

A partire dal 2020, i salari minimi dei lavoratori nella produzione o vendita che hanno terminato l'apprendistato nel loro settore, saranno aumentati in conformità alle normative salariali. Altri adeguamenti salariali sono facoltativi.

Le parti sociali rappresentate da Urs Wellauer, Edgar Ehrbar, Roland Räder e Harisa Reiz (PCS), Claudia Stöckli (Syna), nonché David Affentranger e Roger Lang (rispettivamente aspbpc e HGU), si sono incontrati a fine ottobre per discutere i salari minimi del nostro settore per l'anno 2020. Le parti convengono che, oltre agli aumenti già previsti dal regolamento salariale (vedi riquadro), non verranno effettuati adeguamenti dei salari minimi a partire dall'1.1.2020. Tutti i salari minimi fissati nei regolamenti salariali si basano già nell'indice di settembre 2019. L'inflazione dal 2021

sarà negoziata a tempo debito.

Se e in che misura gli adeguamenti salariali nel settore della ristorazione porteranno a cambiamenti nel nostro settore, non è ancora stato definito. PCS/sf

### Attenzione

Dal 2020 si applicheranno nuovi salari minimi per i lavoratori formati con AFC o CFP in conformità alle normative salariali per la produzione e la vendita (ma non per le qualifiche superiori).



S: Fogato

Info dettagliate: [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)  
> Dokumente > Documenti italiani/  
CCL/Salario.

## «Save Food, Fight Waste»

Per il consumo di derrate alimentari in Svizzera vengono prodotti ogni anno 2,8 milioni di tonnellate di spreco alimentare nel nostro paese. Si tratta di circa 4,5 volte il peso della popolazione svizzera. Questo spreco non solo grava sul portafoglio, ma danneggia anche l'ambiente. Sotto la guida della Fondazione Pusch, un'ampia alleanza del Governo, dei Cantoni, dei Comuni, delle aziende e delle associazioni vuole cambiare questa situazione. Circa 70 partner hanno lanciato una campagna nazionale contro lo spreco alimentare a Berna. Si vuole sensibilizzare la popolazione al problema e motivare i consumatori a diventare «ninja del cibo» per ridurre la percentuale di rifiuti.

com/sf  
Maggiori info: [www.savefood.ch/it](http://www.savefood.ch/it)

Giuseppe Piffaretti – ideatore della CMP

# Rispetto, condivisione e trasparenza

A riflettori spenti, Giuseppe Piffaretti è stato intervistato da «panissimo». L'ideatore della Coppa del Mondo del Panettone ci ha rivelato le sue intense emozioni e gli «ingredienti» del grande successo.

La 1° Coppa del Mondo del Panettone (CMP) è stata un vero successo a livello svizzero ed internazionale. Si aspettava un risultato così sorprendente?

Se dicessi di sì potrebbe sembrare una risposta un po' irriverente, ma avevo delle buone sensazioni. La nostra competizione ha suscitato in Italia grande clamore tanto da organizzare moltissime imitazioni di tutti i generi. Questo mi ha fatto pensare che forse avevamo puntato sul cavallo vincente. Non da ultimo l'interesse nei nostri confronti da parte dei media, ci ha aiutato non poco a far conoscere l'evento.

Due ticinesi sono saliti sul podio: Marzio Monaco di Losone al 2° posto e Luca Poncini di Maggia al 3° posto. Che cosa ha provato nell'annunciare il loro risultato?

Molta emozione, premiare due colleghi/amici è stata una sensazione unica, mi ha fatto capire che negli anni abbiamo seminato bene e adesso stiamo raccogliendo i frutti, ma questo deve essere un punto di partenza e non di arrivo.

Ha dichiarato in varie occasioni che ha ideato la Coppa del Mondo del Panettone perché nessuno ci aveva mai pensato prima. Ci vuole raccontare com'è nata questa idea?

L'idea nasce da molto lontano. Cinque anni fa sono stato chiamato dalla Scuola di Pasticceria del Gremio di Barcellona (EPGB) per dare il mio contributo sullo sviluppo del Panettone in Spagna. Quando sono arrivato ho trovato persone molto interessate ma soprattutto con una grande passione e voglia di crescere. Dopo una prima valutazione ho detto che per crescere c'era bisogno di confrontarsi e per confrontarsi bisognava organizzare una competizione. Dopo un paio di mesi sono stato contattato con mia grande sorpresa da José Romero, il referente



L'ideatore della Coppa del Mondo del Panettone Giuseppe Piffaretti.

della scuola, sul tema dei grandi lieviti e profondo conoscitore della materia, che mi voleva come Presidente di giuria per la prima sfida del Panettone artigianale spagnolo. Si tiene ormai da 4 anni, l'ultima edizione è freschissima: 19 novembre 2019 con 36 partecipanti da tutta la Spagna. Alla prima avevano partecipato 15 produttori. Durante la terza mi è venuta l'idea di portare il Panettone spagnolo a Milano nella culla del Panettone e ho proposto al Comitato di far arrivare i pasticceri direttamente a Milano con il loro Panettone. Ne sono arrivati molti, così ho pensato: se possiamo muovere le persone da Barcellona verso Milano perché non pensare di farlo

coinvolgendo anche altre nazioni? Ma la ragione più semplice che ho sempre ribadito è che ho voluto organizzare la CMP perché nessuno ci aveva mai pensato prima. Quanto è avvenuto negli ultimi mesi mi sta dando ragione: molte sono le competizioni dedicate al Panettone.

Otto nazioni, tra qui Giappone e Australia, hanno preso parte con entusiasmo alla finale. Si aspettava che venissero con i loro panettoni da così lontano?

Non è stato facile dare una connotazione internazionale alla prima edizione della CMP. Ho dovuto dar fondo a tutte le mie conoscenze in campo professionale per coinvolgere

oltre ad italiani, svizzeri e spagnoli anche concorrenti provenienti da lontano. Dopo aver annunciato che la 1° CMP si sarebbe tenuta a Lugano, a livello internazionale si è creata una certa confusione. Bisognava dare delle certezze perché partire dagli Stati Uniti, dall'Australia o dal Giappone non è così semplice avendo come bagaglio a mano (non potevano essere messi nella stiva) sei panettoni. La stessa cosa vale per la giuria composta da grandi maestri del mondo della pasticceria. Non so quante competizioni a livello internazionale abbiano potuto contare nella stessa edizione su Gabriel Paillason, Iginio Massari e Paco Torreblanca.

Cosa pensa abbia lasciato la 1° CMP in tutti quelli che hanno collaborato e partecipato?

Un grande senso di rispetto, di condivisione e di trasparenza. Fattori che hanno contribuito a creare quell'atmosfera che si respirava durante i tre giorni della gara e che ha contagiato tutti a partire dai produttori fino ai visitatori. Ha sicuramente fatto la differenza il contatto tra produttore e consumatore che non era mai successo prima. Penso abbia anche insegnato qualche cosa ai nostri membri (SMPPC). Per tirare le somme bisogna aspettare la fine del mese ma se crediamo tutti in un ideale, solo agendo come gruppo possiamo raggiungere qualcosa di positivo. Spero che questo messaggio passi e rimanga nella memoria di tutti noi per molto tempo. Desidero citare un commento di un amico di Zurigo che mi ha scritto per la CMP: 14 pagine su 55 su «panissimo»: complimenti! (nr. 23) Abbiamo acquistato credibilità di fronte ai nostri colleghi. Forse in futuro saremo presi un po' più sul serio. Ma la cosa che dev'essere chiara è che non contano i nomi ma il gruppo: meno invidia e scetticismo e più collaborazione tra di noi.

COMGP



Panoramica generale di tutti i protagonisti della 1° Coppa del Mondo del Panettone. Essa rispecchia fedelmente l'atmosfera creatasi durante i tre giorni della competizione: oltre al rispetto, alla condivisione e alla trasparenza anche la grande professionalità.

Molti suoi colleghi e una giuria internazionale di tutto rispetto, hanno accettato di collaborare a questo primo e importante appuntamento. Quali sono state le loro prime reazioni?

Hanno tutti molto apprezzato. L'atmosfera che si è venuta a creare aggiunta alla semplicità dell'evento ha sviluppato molte emozioni soprattutto nel poter condividere la propria storia. Anche l'organizzazione della competizione: mai nessuno ne aveva vista una così trasparente sul modo di procedere. A partire dall'estrazione a sorte dalla boule inerente l'ordine dei finalisti in gara sino alla fermezza del nostro notaio.

Lei ha un rapporto speciale con il Maestro Iginio Massari che è stato l'ospite d'onore. Quale arricchimento ha portato nella sua vita personale e professionale?

Con il Maestro Massari ci conosciamo da diversi anni e devo dire che negli ultimi quattro, il nostro rapporto è diventato molto più profondo. Un uomo che da molti è giudicato essere «severo». Il vero Massari non è quello che si vede a Master-Chef dove deve recitare un ruolo, ma è un uomo generoso e con un grande cuore. Lo ha dimostrato venendo a Lugano a tenere a battesimo il nostro evento. Mi ha insegnato che «se credi in qualche cosa vai fino in fondo senza aver paura di

nessuno, ma non perdere mai di vista il lavoro di casa tua».

Che cos'è per lei il Panettone ?

Sarebbe troppo facile rispondere: la mia vita. Ma la risposta più logica da dare è: una buona parte della mia vita perché esiste anche altro al di fuori del Panettone.

Insieme al suo gruppo di lavoro, ci è voluto un anno e mezzo per organizzare l'evento. I suoi obiettivi sono stati raggiunti ?

Devo ringraziare il mio gruppo, senza di loro non avrei potuto arrivare a tanto. Il riconoscimento più grande è arrivato da Tatiana Coluccio (finalista dell'Australia) che è venuta a visitare il mio negozio e mi ha confessato che non si aspettava che in una realtà così piccola si sarebbe potuto pensare di organizzare un evento così grande. In Australia non sarebbe stato possibile. Gli obiettivi non sono stati solo raggiunti ma addirittura superati. Se pensiamo che abbiamo potuto mettere online i corsi e le demo solo una settimana prima e che per il laboratorio dei piccoli abbiamo dovuto rifiutare una cinquantina di bambini.

Il sostegno di sua moglie Carmen è stato molto importante. Ce ne vuole parlare ?

Nel nostro lavoro è importante avere il sostegno di chi ci sta vicino. Anni fa le mogli e le compagne era-

no forse più presenti nei nostri laboratori ma la società è cambiata. Magari adesso fanno altri lavori ma è fondamentale avere vicino qualcuno che ti sostiene e che ti riporta nel mondo reale perché come dice a volte Carmen «voi dell'arte bianca non siete troppo a posto». Lo condivido anche io perché senza un po' di pazzia, il nostro Panettone non sarebbe lo stesso.

Poco più di 4500 visitatori nei tre giorni di fiera e un folto pubblico presente alla premiazione. È contento del risultato?

Lo sono. Ho anche ricevuto con molto piacere innumerevoli attestati di stima da parte dei colleghi ticinesi e da quelli all'estero.

C'è qualcosa che l'ha colpita in modo particolare, o che non si aspettava di vivere durante questi intensi tre giorni?

L'affetto del pubblico ticinese verso la nostra categoria e la positività e competenza dimostrata dai nostri associati.

Quali sono i suoi ricordi più belli di questo primo e indimenticabile evento ?

Basta riascoltare la colonna sonora scelta per l'evento per far riaffiorare tutte le intense emozioni che abbiamo vissuto. Ho partecipato a diversi concorsi a livello internazionale vincendo anche delle medaglie ma non

avevo mai provato delle sensazioni così forti. Chiaramente anche le tensioni che si sono accumulate durante la fase di preparazione sono uscite allo scoperto. Emblematica è la foto di Luca Poncini con lo sguardo rivolto al cielo, penso che nessun'altra foto possa descrivere meglio l'atmosfera di quei giorni. Posso dire di aver avuto la fortuna di organizzare un evento attorniato dai miei amici. Tutti sono arrivati con il piacere di condividere creando questi straordinari momenti. Speriamo di poterli rivivere anche in futuro ma dipende tutto soltanto da noi perché «siamo tutti Muhammad Ali: qui si vince e si perde in un attimo» (M. Mengoni).

Intervista:  
Sandra Fogato



Lo sguardo emblematico rivolto al cielo di Luca Poncini.

## Assemblea generale della Confraternita ticinese



Luigi Fontana (5. da destra) ha accolto con cortesia nella spaziosa sala del «Vecchio granaio» a Maroggia, vari ospiti e i «Cavalieri del Buon Pane». Pierpaolo Magni (6. da destra) è stato l'ospite d'onore dell'assemblea.

Nell'accogliente sala del «Vecchio granaio» a Maroggia, si è svolta l'assemblea generale della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon pane.

### Saluto del Presidente

Massimo Turuani, Presidente della SMPPC, consapevole delle varie difficoltà nel settore, porge il suo saluto: «La nostra forza è il nostro sapere. La nostra professione l'abbiamo in noi e nessuno può portarcela via. Forza e coraggio ai panettieri che continuano la magnifica professione!»

### Relazione del Gran Maestro

Il GM Giuseppe Piffaretti condivide numerosi temi tra cui il grande successo della Coppa del Mondo del Panettone. La qualità del panettone ticinese è altissima e ora è pure riconosciuta a livello internazionale. Il GM pensa già alla prossima competizione. Vitale sarà l'aiuto che sapranno dare i colleghi per eventi così importanti.

Commenta l'ottima qualità del pane esaminato nel 2019. La media cantonale dimostra il buon lavoro dei panettieri. Purtroppo la clientela guarda soprattutto al prezzo tralasciando qualche volta la qualità e conclude: «Non dobbiamo mai stancarci di puntare all'eccellenza dei prodotti».

### Approvata la tassa 2020

L'aumento della tassa per il nuovo anno è stata approvata dall'assemblea. Cavalieri attivi da 120 a 150 CHF e non attivi da 50 a 80 CHF.

### Ospite d'onore

Invitato dal GM, l'ospite d'onore è stato Pierpaolo Magni. Grande professionista della pasticceria e gelateria, è stato tre volte campione mondiale della gelateria e conta molti premi alla sua lunga carriera. Amico dei colleghi della Svizzera italiana, ha detto: «Amici siate curiosi, rubate le idee e fatele vostre ma mai siate egoisti del vostro sapere. Donate questo grande regalo specialmente ai giovani in formazione. Avranno davanti a sé il mondo ma saranno armati di conoscenza e tradizione di chi prima di loro ha percorso la stessa strada».

sf/lf



Presenti alla consegna dei diplomi del pane speciale: (sin.) Ernesto Mürger, Giovanni Brumana, Gianluigi Marina, Andrea Priori e Giuseppe Piffaretti.

S. Fogato

## Concorso SMPPC: il premio è stato consegnato



Il vincitore del concorso della SMPPC Jody Crivelli e famiglia.

Durante la fiera della Coppa del Mondo del panettone, lo stand della Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) ha destato molto interesse da parte dei visitatori. Oltre alle svariate domande sulla competizione e sui finalisti, in molti hanno partecipato al concorso. In palio il ricco cestone contenente vari prodotti degli abili artigiani ticinesi. Tra le 668 schede raccolte, il nome di Jody Crivelli è stato estratto a sorte dal Presidente Massimo Turuani.

La SMPPC si congratula con Jody Crivelli che è passato a ritirare il premio in Segretariato, accompagnato dalla moglie Monica e dai suoi figli.

S. Fogato

SMPPC/sf

Camera di commercio e dell'industria del Cantone Ticino

## Nuovi specialisti della gestione PMI

Cerimonia di consegna degli attestati federali dei nuovi «Specialisti della gestione PMI». Tra i diplomati, quattro appartengono al settore artigianale di panetteria-pasticceria.

Si è tenuta a Stabio la cerimonia di consegna degli attestati federali dei nuovi «Specialisti della gestione PMI». Un momento di festa e orgoglio ha visto 15 corsisti, che hanno frequentato la Scuola manageriale della Camera di commercio e dell'industria del Cantone Ticino (Cc-Ti) nel periodo 2018/19, diplomarsi e ricevere l'ambito attestato.

### Cerimonia

Alla cerimonia erano presenti il Presidente Cc-Ti Glauco Martinetti, il Direttore Cc-Ti Luca Albertoni, il Direttore della SSIB Ticino Roberto Klaus, Karin Illi in rappresentanza di FIP Svizzera, il Presidente della SMPPC Massimo Turuani ed alcuni docenti della Scuola manageriale.

### Attestato federale

Hanno ottenuto l'attestato federale: Moreno Bignasca, Gabriele Coduri, Gabriele Conceprio, Raffaele Conдино, Federico Della Casa, Magdalena Drozda, Michel Ferrulli, Gianluca Fiorentino, Elena Fontana, Mattia Fontana, Simona Forni, Si-

mone Galli, Alberto Gennari, Claudio Lanfranchini e Giovanni Morici.

### Diplomati del settore

Tra i quindici diplomati, quattro di loro provengono dal settore artigianale e sono attivi nel ramo della panetteria-pasticceria: Simona Forni, Moreno Bignasca, Claudio Lanfranchini e Gianluca Fiorentino. Essi si sono confrontati con altri professionisti attivi in settori economici differenti, condividendo i loro percorsi per migliorare le loro competenze e lavorare nelle imprese con più incisività.

### In prima linea

Da sempre la formazione continua è una delle prerogative della Cc-Ti, al fine di formare e aggiornare dirigenti e personale delle aziende. I percorsi della Scuola manageriale sono stati consolidati, così come l'offerta formativa puntuale. Il contributo importante della Cc-Ti è quello di un'impresaria di qualità ([www.cc-ti.ch](http://www.cc-ti.ch)).

Lisa Pantini, Cc-Ti



Seconda fila da sinistra: (2) il Presidente Glauco Martinetti e (3) il Direttore Luca Albertoni della Cc-Ti con alcuni dei neo diplomati.



Il Dir. SSIB Ticino Roberto Klaus con Simona Forni e Karin Illi della FIP CH.

## Panettoni sotto esame per il 20° del Marchio garanzia SMPPC

Il «Marchio garanzia di qualità SMPPC» festeggia il 20° anniversario dalla sua creazione. Come ogni anno gli utenti dello stesso, hanno dovuto sottoporre il loro Panettone all'esame. La giuria non ha avuto compito facile nell'esaminare i validi Panettoni ticinesi.

L'autorizzazione dicembre 2019/novembre 2020 è stata concessa a:

- La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl – Mendrisio
- Eredi E. Mürger SA – Paradiso
- Poncini Luca e Co. – Maggia
- Artebianca Sagl – Lugano
- Ricigliano SA – Lugano

- Panetteria Ticinese Gorma Food Sagl – Arogno
- Bordoli SA – Viganello
- Marina SA – Lugano
- Laboratorio San Giorgio GmbH – Carona
- Zocchi Michele – Mezzovico
- Danesi Fabio – Melano
- Aanser-Marnin SA – Vira Gambarogno
- Tullio Canonica – Lamone
- Brumana Sagl – Canobbio
- Otto Fischbach SA – Castel San Pietro
- De Giovanetti SA – Sementina

SMPPC/sf



I membri della giuria: (da sin.) M. Lenzi, V. Marra, P. Poletti (aiuto), M. Turuani, Prof. C. Grochi, M. Bacillieri, R. Guadagnin, S. Grassi e P. Baglioni.

Contributi AVS

# Aumento dal 1° gennaio 2020

Il Consiglio federale ha deciso di aumentare di 0,3 punti percentuali l'aliquota di contributo AVS a partire dal 1° gennaio 2020.

L'adeguamento è dovuto all'entrata in vigore della Legge federale sulla riforma fiscale e sul finanziamento AVS il 1° gennaio 2020. Con l'adozione della RFFA (Riforma fiscale e finanziamento dell'AVS) nella votazione del 19 maggio 2019, il Consiglio federale ha ricevuto il mandato di aumentare di 0,3 punti percentuali il tasso di contributo AVS. In questo modo l'AVS dispone ogni anno di oltre 2 miliardi di franchi di entrate supplementari e fornisce un importante contributo alla garanzia delle rendite.

## Modifiche dal 2020

Dal 1° gennaio 2020 il contributo AVS/AI/IPG per i dipendenti e i datori di lavoro passerà dal 10,25% al 10,55% (dal 5,125% al 5,275% per entrambi). I contributi minimi dei lavoratori autonomi per l'AVS/AI/IPG saranno aumentati dal 5,196% al 5,344% e i contributi massimi per l'AVS/AI/IPG dal 9,65% al 9,95%. L'aliquota contri-



Con l'adozione della RFFA nella votazione del 19 maggio 2019, il Consiglio federale ha ricevuto il mandato di aumentare di 0.3 punti percentuali il tasso di contributo AVS.

butiva AVS/AI sarà aumentata dal 9,8% al 10,1% per i lavoratori dipendenti coperti dall'assicurazione volontaria. Il contributo minimo AVS/AI/IPG per le persone inat-

tive viene aumentato da 482 CHF a 496 CHF e il contributo massimo AVS/AI/IPG da 24100 CHF a 24800 CHF. Nell'AVS/AI volontaria, il contributo minimo AVS/AI

è aumentato da 922 CHF a 950 CHF e il contributo massimo AVS/AI da 23050 CHF a 23750 CHF.

com/sf

Terza iniziativa a Lucerna

# Il PS vuole il «centesimo di pulizia»

A Basilea e Berna il progetto per l'introduzione del «centesimo di pulizia», tassa destinata a ridurre i rifiuti sullo spazio pubblico, era fallito. Ora il Partito Socialista (PS) di Lucerna propone la stessa idea.

È fastidioso: bidoni della spazzatura tracimanti, scatole per pizza vuote, bicchieri di plastica e bottiglie sul pavimento. Come annunciato nei giorni scorsi da «Luzerner Zeitung», il PS chiede ora in una mozione al Municipio che gli «inquinatori» di questi rifiuti debbano pagare.

Ricordiamo: la stessa richiesta è già stata fatta nelle città di Basilea e di Berna. Dopo che Basilea si era allontanata dal progetto, lo ha volu-

to la città di Berna. Anche qui però è stato sepolto. Nel processo di consultazione, il commercio al dettaglio, la ristorazione e il nostro settore, hanno lavorato insieme contro questo costo aggiuntivo. Il «centesimo di pulizia» è stato criticato di non essere in alcun modo compatibile con il principio di «chi inquina paga». Inoltre è stata fortemente messa in discussione l'efficacia di questa misura.

cv/sf



Adobe Stock Franz12