Johann Ruppen

Intervista con il Presidente Silvan Hotz e il Direttore Urs Wellauer

Pendenti decisioni innovative

Il 2019 passerà alla storia nell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri. A giugno il Congresso ha dato il via libera al progetto di riorganizzazione «Reload». «panissimo» nella tradizionale intervista al Presidente Silvan Hotz e al Direttore Urs Wellauer, guarda al passato e al futuro.

Si conclude un anno ricco di eventi associativi. Come sta?

Silvan Hotz: sto bene, grazie. È stato un anno molto intenso e impegnativo per noi, che ha richiesto molta energia da parte di tutte le parti coinvolte, ma allo stesso tempo siamo stati in grado di ricaricare le nostre batterie grazie alle innumerevoli esperienze positive. Guardo con soddisfazione e orgoglio ad un anno attivo e impegnativo.

Urs Wellauer: tutti coloro che hanno partecipato al progetto «Reload» hanno contribuito con grande impegno e passione. Ora andiamo avanti con altrettanta forza: ci sono altre importanti decisioni pionieristiche che l'associazione deve prendere per i nostri membri e attuare le relative misure.

Come ha preso la votazione dei delegati al Congresso?

U. W.: le discussioni prima e durante il Congresso, sono state controverse ma gestite in modo equo. In questo modo abbiamo potuto presentare il progetto personalmente alle varie Assemblee cantonali e abbiamo svolto un'intensa attività di comunicazione.

S. H.: l'approvazione del progetto «Reload» è stata estremamente positiva. Sono stato molto soddisfatto della fiducia riposta nei vertici dell'Associazione nazionale e mi ha confermato che siamo sulla strada giusta.

Quali sono state le sfide più grandi dopo il Congresso?

S. H.: la comunicazione tra il CC e le Associazioni cantonali, nonché l'interazione delle Associazioni cantonali nelle regioni. Dopo tutto, facciamo il nostro lavoro per i nostri membri, ma loro devono sentirlo e sapere che noi siamo lì per loro.

U. W.: sì, deve ancora essere ottimizzato. Ci stiamo lavorando. Abbiamo sottovalutato il grande sforzo di preparazione dei vari incontri. Si spera che ciò si ridurrà una volta che i processi si saranno consolidati.

S. H.: il CC è composto da 15 membri. Sono molti. Questa dimensione complica in parte i processi e un approccio rapido.

Con il senno di poi, cosa farebbe diversamente?

S. H.: niente. Se potessi desiderare qualcosa vorrei una Commissione ridotta, non perché qualcuno nell'attuale CC non fa il proprio lavoro, ma perché una commissione di 15 persone non rende giustizia a tutti. Ciò non è possibile a medio termine. Naturalmente ci sono ancora cose che possono e devono essere migliorate, ma questo fa parte del processo.

U. W.: la politica associativa è vissuta, è un processo democratico, e richiede molta discussione, tempo, intuizione e pazienza.

Le aspettative dopo l'approvazione di «Reload» sono molte e varie. Può realizzarle tutte?

S. H.: le aspettative dopo l'approvazione di «Reload» sono davvero molte con idee diverse. Ogni singolo membro del CC, la direzione ed io, ne siamo consapevoli.

U. W.: la PCS è un'associazione molto eterogenea. Tra i suoi membri vi sono grandi e piccole imprese. Le richieste regionali sono diverse. Anche i problemi differiscono in una certa misura, per non parlare degli specifici delle varie regioni e imprese, delle vendite e della lingua. La comunicazione e le conversazioni personali sono molto importanti.

E' soddisfatto del lavoro dei membri del Comitato centrale?

U. W.: considero le riunioni del CC costruttive e orientate agli obiettivi. Naturalmente, uno o due membri hanno dovuto inizialmente familiarizzare con i dossier e comprendere le procedure. Ciò che apprezzo particolarmente è che i membri del CC vengono preparati alle riunioni e possono essere coinvolti di conse-

guenza. Non è sempre stato così nel vecchio CC.

S. H.: sì, ho notato un netto miglioramento. I membri del CC si preparano per le riunioni e si impegnano. L'ordine del giorno è lungo e gli incontri durano fino a sera. Un importante ringraziamento va ai miei colleghi per il loro impegno e dei ringraziamenti speciali vanno anche ai loro partner, che rendono possibile tale impegno.

Cosa risulta per il prossimo anno?

S. H.: l'incontro con i Presidenti e i Segretariati cantonali avrà luogo il 21 gennaio. Al momento siamo molto occupati con questo lavoro preparatorio. I temi principali saranno la nuova strategia associativa e SwissSkills.

U. W.: l'impegno nella politica continuerà. Vi ricordo le importazioni di pane e la subordinazione industriale, le discussioni sulla riduzione di zucchero e sale e il semaforo alimentare. Ci attendono: la comunicazione con i nostri soci ma anche con i responsabili per le decisioni e altri compiti. Un altro dei compiti del prossimo anno come parte del processo strategico, sarà quello di analizzare la formazione e il perfezionamento presso la Scuola Richemont e di renderla adatta per il futuro.

Parlando di Richemont, a Yverdon nel 2020, è un obiettivo a lungo termine che diventerà realtà...

S. H.: l'apertura della Scuola Professionale Richemont a Yverdon-les-Bains, nella Svizzera occidentale, sarà sicuramente un momento importante. Sono convinto che questo centro francofono sarà utilizzato attivamente dai colleghi della Svizzera romanda. I lavori saranno condotti da Jean-François Leuenberger, nostro Vicepresidente e dall' ARABC con il supporto del CC come pure dalla Richemont.

C'è molto sulla scena politica. Come gestisce il tutto in un gruppo di due persone?

U. W.: il processo di riorganizzazione ha assorbito molte risorse, cosicché gli altri compiti della lista di priorità sono inevitabilmente scivolati un po' indietro. Ci sono state altre cose che hanno richiesto degli imprevisti come l'obbligo MSSL/Igiene deciso dal Congresso e il rinnovo del nostro vecchio hardware e software. Nonostante tutto, oltre a tutte queste sfide, dedico la massima attenzione possibile alla politica e al servizio dei nostri membri.

S. H.: Urs Wellauer svolge il lavoro principale politico. È collegato perfettamente in in rete a livello nazionale. Lo appoggio come Presidente. Ci completiamo a vicenda in modo eccellente. Colgo l'occasione per ringraziare Urs e il Direttore della Richemont Reto Fries e il loro team per l'impegno a favore del nostro settore commerciale.

Il futuro nel nostro settore come si presenta?

U. W.: negli ultimi anni il mondo del Commercio al dettaglio svizzero è profondamente cambiato e continuerà a cambiare. Tre anni fa abbiamo pubblicato uno studio sulle tendenze in occasione della FBK. Nel 2020 riprenderemo questo filo conduttore e pubblicheremo regolarmente rapporti sulle tendenze per i nostri membri, sostenendoli così in un mercato altamente competitivo.

S. H.: nonostante i forti venti contrari, è anche un'opportunità per il nostro settore se le aziende si posizionano con una strategia di qualità, focalizzata sulla regionalità e la sostenibilità. Grande attenzione deve essere prestata anche alle vendite e alla comunicazione. Dopo tutto a che cosa serve un prodotto di punta se non può essere venduto?

Si è parlato di FBK. A metà dicembre avete comunicato il percorso futuro della fiera. Un ultimo tentativo o ce ne sono altri?

U. W.: dal 16 al 19 gennaio 2021 si terrà la fiera del settore di panetteria-confetteria FBK, che diventerà il nuovo punto d'incontro del settore per la produzione commerciale di alimenti e bevande. «FBKplus» si rivolge principalmente ai settori della panetteria–pasticceria–confetteria, carni e prodotti a base di carne, latte e formaggi, imballaggi, cibi pronti e bevande calde e fredde.

S. H.: non si tratta certamente di un ultimo tentativo di emergenza, c'è sicuramente molto di più dietro di esso. «FBKplus» è stato sviluppato dal gruppo Bernexpo in collaborazione con la PCS e si svolge ogni due anni a Berna. Sotto forma di fiera, abbinata a forum tematici e di innovazione e piattaforme per eventi di settore, coprirà l'intera catena in termine di contenuti.

U. W.: le trattative con i vari attori del settore fieristico sono state lunghe e difficili. Ma il nuovo concetto è orientato al futuro. È una grande opportunità per l'industria alimentare!

S. H.: il settore fieristico svizzero sta subendo un'importante trasformazione strutturale.

Quali sono i vostri desideri per il settore commerciale della panetteria-confetteria?

U. W.: le nostre carte vincenti sono: artigianato, qualità, regionalità, ecologia, vicinanza al cliente, flessibilità, individualità e molto altro ancora. E' necessario usarli e comunicarli dentro e davanti al negozio!

S. H.: il mio desiderio è che tutti si impegnino nel settore commerciale il cui tetto è la PCS. Uniti siamo forti!

Intervista:
Claudia Vernocchi / sf

Assemblea generale della SMPPC

L'annuale Assemblea generale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino si terrà SA 25 aprile 2020 nel Sopraceneri.
Maggiorni informazioni vi verranno inviate con la convocazione. Si chiede ai membri di riservare la data menzionata.

Sigep 2020

Il 41° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, si terrà a Rimini (Italia) da SA 18 a ME 22 gennaio 2020. Un'importante appuntamento professionale dedicato al gelato artigianale e all'arte del dolce. Maggiori informazioni su: www.sigep.it

Indagine sui servizi PCS

Contribuite al futuro dell'associazione!

Cari colleghi,

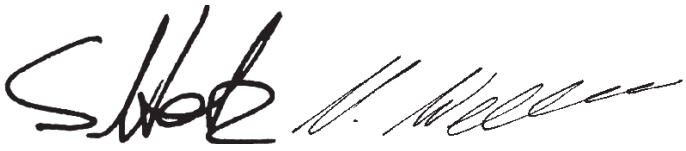
Aiutateci a delineare il futuro dell'associazione. Partecipate al sondaggio della PCS e Richemont sulla futura offerta di servizi! La vostra opinione è importante!

Il processo di riorganizzazione «Reload» è in corso. Dopo il via libera del Congresso dello scorso giugno, il Comitato centrale sta attualmente lavorando alla nuova strategia. I servizi sono una parte importante: Quali sono quelli centrali? Quali sono quelli che possono essere eliminati? Quali dovrebbero essere creati? Un'indagine tra i membri della PCS dovrebbe fornire chiarezza e indicare la strada da seguire. Perché: le fondamenta aiutano a costruire l'Associazione del futuro. Unitevi a noi! Avete tempo fino al 15 gennaio per rispondere alle domande. Sono necessari al massimo 15 minuti.

Vi ringraziamo fin da ora per la vostra partecipazione, la vostra importante collaborazione e i vostri contributi! **http://q.e-study.ch/2020it**

Silvan Hotz, Presidente PCS

Urs Wellauer, Direttore PCS



Marc Sciolli – Panettiere-Pasticciere

«Amo troppo la mia professione»

In uno dei più bei paesi del Malcantone, attorniata da prati verdeggianti e macchie boscose, si trova la Panetteria-Pasticceria di Marc Sciolli. Da venticinque anni, Novaggio viene fornito giornalmente da svariati prodotti artigianali.

pgc

Lontano dal caos cittadino, Marc Sciolli ha aperto la sua attività venticinque anni fa nel nucleo di Novaggio. La moglie Nicoletta lo aiuta nella vendita.

Marc Sciolli, nato e cresciuto a Ginevra, si trasferisce all'età di nove anni a Pura in Ticino. Svolge il suo apprendistato presso la Panetteria-Pasticceria Steib-Canonica a Loreto. Dopo qualche anno di lavoro oltre Gottardo, all'età di ventiquattro anni apre la sua panetteria-pasticceria a Novaggio, nel tranquillo paese del Malcantone (843 abitanti). Padre di due figlie, da venticinque anni (diciannove assieme alla moglie Nicoletta), porta avanti con sacrificio la sua attività. «panissimo» lo ha intervistato.

Cosa l'ha spinta venticinque anni fa ad aprire la sua attività in un paese immerso nel verde e lontano dal caos cittadino?

Non avevo mai pensato di mettermi in proprio ma mi è capitata tra le mani un'imperdibile occasione nelle vicinanze del mio vecchio domicilio. Quest'opportunità non me la sono proprio lasciata sfuggire. Oggi vivo vicino al laboratorio con tutta la mia famiglia.

Quali sono secondo lei i vantaggi e gli svantaggi nell'avere un'azienda fuori mano?

Il vantaggio di avere un'attività fuori mano è sicuramente quello di non dover far conto con la concorrenza. Per quanto riguarda gli svantaggi, sono stato penalizzato negli ultimi quindici anni dal fatto che gli abitanti di Novaggio lavorano di più in centro dove fanno anche quasi tutti i loro acquisti.

Quale rapporto hanno gli abitanti di Novaggio con il proprio panettiere-pasticciere?

Diciamo che abbiamo un buon rapporto basato soprattutto anche sull'amicizia.

Quali sono i prodotti che vengono richiesti dai suoi clienti?

Il pane è sicuramente il prodotto più

richiesto dalla mia clientela. Su comanda produco però vari prodotti di pasticceria e anche molte torte.

Novaggio è meta di molti turisti nella stagione estiva. Cambia qualcosa per lei?

In estate ho effettivamente qualche cliente in più ma dipende sempre molto da che tempo fa. Non è però neanche qui più come una volta e non tutti si fermano in negozio.

La problematica del pane precotto o importato, venduto dai grandi magazzini, ha avuto un'influenza negativa sulla sua attività?

No, non sono stato toccato direttamente dalla problematica del pane precotto essendo fuori mano.

Nonostante le svariate prove a cui sono sottoposti oggi i fornai, se avesse la possibilità di tornare indietro, sceglierebbe ancora la sua professione?

Assolutamente sì! Non cambierei per niente al mondo la mia professione. La amo troppo.

Qual è secondo lei il giusto valore da dare al pane?

Il pane è sicuramente uno degli alimenti più importanti. Al giorno d'oggi però molte persone non lo valorizzano più. Al pane artigianale preferiscono acquistare altro o quello di bassa qualità.

Cosa ama di più della sua professione?

Della mia professione amo in modo particolare la creazione. A fine giornata vedo cosa ho prodotto e sono soddisfatto. Importante per me è che lo sia però anche tutta la mia clientela.

Un sostegno non indifferenze le viene dato da sua moglie Nicoletta. Che ruolo svolge all'interno dell'azienda?

Nicoletta si occupa quasi esclusivamente della vendita e mi da una mano in laboratorio quando serve senza tralasciare la famiglia.

La primogenita Giulia, ha scelto di seguire le sue orme. E' al primo anno d'apprendistato presso la Confiserie Al Porto a Tenero. Ce ne vuole parlare?

Già da piccola mia figlia Giulia ha sempre cercato di aiutarmi in panetteria. E' cresciuta volendo decorare i prodotti che realizzavo. Cercava in internet e poi li preparava in laboratorio. L'amore per la professione si è consolidato durante i vari stage che ha fatto anche presso altre panetterie-pasticcerie. E' al primo anno di apprendistato presso la Confiserie Al Porto a Tenero. E' molto contenta della sua scelta e del suo datore di lavoro. Gli svariati chilometri per arrivare sul posto di lavoro non l'hanno ostacolata.

Di cosa va particolarmente fiero?

Vado particolarmente fiero del fatto che riesco ad andare avanti e a sostenere la mia famiglia in un piccolo paese lontano dalla città nonostante la regressione.

Qual è il suo prodotto preferito?

Visto che mi trovo in una zona di castagni, produco i «Castagnetti». Sono molto richiesti e apprezzati anche dalla mia clientela. Si tratta di un amaretto che ha al suo interno un ripieno di castagna. E' sicuramente il mio prodotto preferito.

Quali tre qualità vedono in lei gli amici?

Ironia, sincerità e simpatia.

Cosa ama fare nel tempo libero?

Tempo libero non ne ho molto. Lo dedico tutto alla professione e alla mia famiglia.

Intervista:
Sandra Fogato

Marc Sciolli produce i «Castagnetti»: una specialità molto apprezzata dalla clientela che racchiude in un amaretto, un ripieno di castagna.

Pro Senectute Svizzera – Campagna #deltuttopersonale

Bere un caffè, fare una pausa, riflettere

Pro Senectute

Dal 22 gennaio 2020 parte la campagna #deltuttopersonale di Pro Senectute: le fascette realizzate a mano sensibilizzano i clienti sulla demenza.

Il 22 gennaio, in diverse panetterie–pasticcerie della Svizzera, verranno distribuiti circa 50 000 portabicchieri colorati per attirare l'attenzione sul tema della demenza e sulle sue conseguenze nella vita quotidiana. Con il caffè verrà consegnata anche una scheda informativa che spiegherà come si possono affrontare e sostenere le persone affette da questa malattia. La campagna #deltuttopersonale di Pro Senectute e Alzheimer Svizzera, vuole rendere più visibile il tema della demenza e sensibilizzare il pubblico. «Una malattia che riguarda tutti noi», afferma Alexander Reinhard, proprietario e CEO di Reinhard AG Berna. Quest'anno il suo panificio parteciperà nuovamente alla campagna, così come numerose altre panetterie-pasticcerie in tutta la Svizzera. Alexander Reinhard è convinto che: «I bellissimi portabicchieri a maglia contribuiscono a dare a questa campagna una visibilità speciale e possiamo contribuire a sensibilizzare molte persone sull'argomento».

«Le panetterie-confetterie sono particolarmente adatte a diffondere il messaggio», scrive Pro Senectute nel suo comunicato stampa. In Svizzera oltre 155 000 persone soffrono di demenza senile e si prevede che questo numero raddoppierà entro il 2040.

com/sf

Pane e prodotti da forno d'importazione

Difendiamoci da ulteriori costi

Sebastian Derungs

L'importazione di pane e prodotti da forno ha attirato grande attenzione sul piano politico.

Sono state presentate varie proposte parlamentari in merito all'aumento delle importazioni di pane e prodotti da forno. Tutte le proposte sono state respinte dal Consiglio federale e dal Comitato centrale della PCS. Tuttavia c'è ancora una scappatoia.

Richiesta di modifica

La mozione di Peter Hegglin (PPD), membro del Consiglio degli Stati di Zugo, «Dichiarazione di origine e luogo di trasformazione del pane e dei prodotti da forno» è stata trattata nel mese di dicembre nelle proposte pendenti nel Consiglio Piccolo. E' stata sottoposta all'esame della Commissione competente. Attraverso il suo voto nel Consiglio degli Stati, Hegglin desiderava che «la mozione potesse essere cambiata in modo tale che la dichiarazione fosse effettivamente relativa solo al paese di produzione e non alle materie prime». Concorda anche con le richieste formulate dalla PCS.

L'accordo passa ora alla Commissione competente. «Sarà relativamente difficile cambiare una mozione della Camera per la prima deliberazione. Dovranno poi chiedere consigli su come adempiere saggiamente al mandato», ha risposto Hans Stöckli, Presidente del Consiglio degli Stati.

Contrari a maggiori spese

Nella sua ultima riunione, il Comitato centrale ha chiaramente respinto tutte le proposte nella loro forma attuale. «Non ci difendiamo da un annuncio di vendita sul punto vendita», ha detto il presidente della PCS Silvan Hotz al CC. «Ma siamo contrari a un meccanismo di controllo ancora maggiore e a spese aggiuntive considerevoli per i nostri membri». Tuttavia la PCS, insieme ad altri attori della filiera, ha chiesto che la mozione Hegglin sia assegnata ad una Commissione per l'elaborazione approfondita. In termini concreti, la mozione Hegglin deve essere attuata in una forma modificata che non richiede la dichiarazione di origine delle materie prime, ma introduce l'indicazione del luogo di produzione (il paese) per il pane e i prodotti da forno o in forma trasformata (ad esempio i panini).

Claudia Vernocchi / sf

Il CC dice sì al congedo di paternità

«Vogliamo essere un'associazione innovativa»

Il Comitato centrale ha espresso il proprio sostegno al congedo di paternità di due settimane deciso dal Parlamento e quindi contro il referendum in corso.

Adobe Stock, Jürgen Fächle

Un Comitato borghese ha lanciato un referendum contro il retribuito congedo di paternità di due settimane, deciso dal Parlamento. Secondo la decisione del Parlamento, i padri potevano prendere due settimane di congedo retribuito nei primi sei mesi dopo la nascita del bambino. Come il congedo di maternità, il congedo retribuito sarebbe finanziato dall'Indennità perdita di guadagno / Maternità (IPG).

Se il Comitato riesce a raccoglie le necessarie 50 000 firme valide entro il 23 gennaio 2020, i cittadini potranno decidere se e quante settimane di congedo di paternità desiderano. Il Comitato centrale ha votato a favore con dieci voti e quattro astensioni contro un eventuale referendum. «Vogliamo essere un' associazione innovativa», è l'opinione di un gran numero di membri del Comitato centrale. cv / sf

«Il prodotto ideale»

Il libro «Il prodotto ideale» non soddisfa più le esigenze odierne. Per questo motivo sono stati realizzati e pubblicati 4 libri «Il prodotto ideale Panetteria / Pasticceria 1 / Pasticceria 2 / Confetteria». I libri di testo sono stati precedentemente messi a disposizione degli studenti ai Corsi interaziendali o nel pacchetto del materiale didattico. Nel caso dei CI, sono stati presi a carico dall'azienda di formazione o dall'associazione cantonale. Se materiale didattico, come da contratto, a carico dell'apprendista. Purtroppo non tutti gli istruttori adoperano questi libri. Lo stesso problema si pone con il materiale didattico. La decisione del Comitato centrale del 2 marzo 2017 prevede che i nuovi libri di testo siano utilizzati come materiale didattico in tutta la Svizzera. Il CC ha ora deciso che l'intero pacchetto, libri e materiale didattico sono obbligatori e saranno da acquistare con il materiale didattico 1. cv / sf

Programma Vendita 2022+

Il programma è stato presentato al CC. Gli esperti saranno messi al corrente a gennaio. Nel 2021 si terranno informazioni regionali. Nuovi contratti di apprendistato devono essere rilasciati per l'inizio del 2022. I corsi di aggiornamento per i nuovi esperti si terranno prima dell'estate 2024. Nel 2024 la procedura di qualificazione DPQ si svolgerà secondo il nuovo piano di formazione per gli assistenti e nel 2025 per gli impiegati. cv / sf

Capo panettiere

L'esame professionale di Capo panettiere partirà da agosto. Alla fine di novembre il Dir. della Richemont Reto Fries, il vicedirettore Markus Zimmerli e Peter Signer, resp. della formazione PCS, hanno incontrato i rappresentanti della Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) per definire una revisione parziale del regolamento d'esame. Inizio previsto ad agosto 2020, esami in autunno 2021 e primavera 2022. cv / sf

Registrazione MSSL e DBPP

Nell'interesse di ciascun membro

I proprietari delle aziende devono registrarsi nuovamente entro il 31 gennaio 2020 per poter accedere alla soluzione settoriale MSSL/DBPP.

A metà novembre, tutti i membri della PCS sono stati invitati tramite lettera a registrarsi nuovamente entro il 31 gennaio 2020 per poter accedere alla soluzione settoriale MSSL/DBPP. Questo scritto è stato inviato anche a coloro che da diversi anni consultano entrambe le soluzioni settoriali. E' comprensibile che questa nuova registrazione non sia stata accolta da tutti in modo positivo. Perché è quindi necessaria una nuova registrazione? Una pulizia interna della banca dati ha rivelato la mancanza di aggiornamenti su: indirizzi, dati dei responsabili, indirizzi e-mail e numero dei dipendenti. Il database deve essere quindi aggiornato.

Per tutte le aziende già registrate non cambia nulla: i dati di accesso e le piattaforme già gestite dalle aziende rimangono invariate. I responsabili possono essere informati sulle innovazioni solo se la banca dati è corretta.

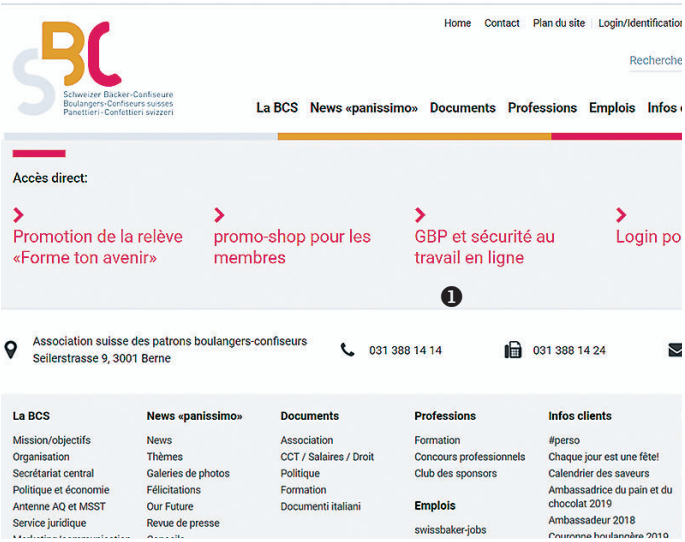
Chiediamo la vostra comprensione e vi ringraziamo sentitamente!

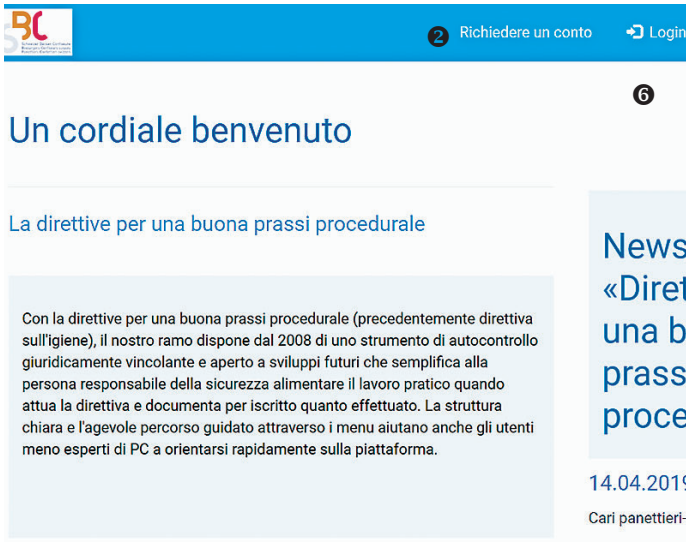
Guida alla registrazione

- Direttive per una buona prassi procedurale nel ramo della panetteria-confetteria.
- Guida per la sicurezza sul lavoro (soluzione settoriale MSSL secondo la direttiva CFSL 6508).

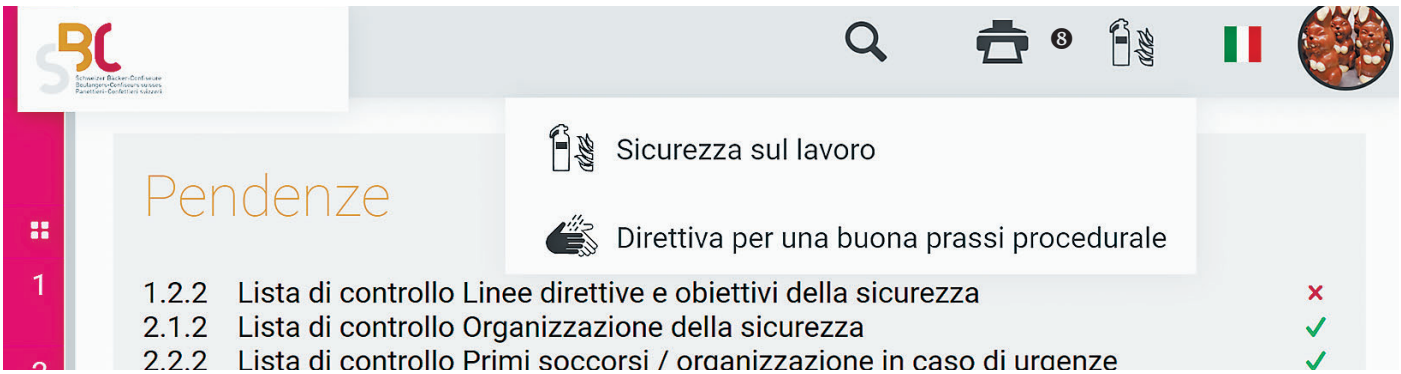
Daniel Jakob
Specialista MSSL e DPQ

Daniel Jakob





❶ Si accede al sito Web: www.service.swissbaker.ch oppure www.swissbaker.ch > Piattaforma-online DBPP e Sicurezza sul lavoro. ❷ Cliccare su «Richiedere un conto». ❸ Scegliere «Formulario di registrazione». ❹ Compilare il formulario e cliccare su «annunciarsi». ❺ All'avvenuta registrazione si riceverà una e-mail con i propri dati di registrazione. ❻ Cliccare su Login. ❼ Inserire nome utente e password e accedere tramite il pulsante login.



PCS

❽ Nella pagina principale, la dicitura «Sicurezza sul lavoro» appare sempre per prima. Facendo clic sul simbolo «estintore» viene visualizzata anche la »Direttiva per una buona prassi procedurale». Con un altro clic su di esso, avviene il cambiamento.

CORONA DEL FORNAIO

INDOSSATE LA «CORONA DEL FORNAIO» 2020!

coronadelfornaio.ch

Consegnati i premi del grande concorso nazionale

Il Pane Sant'Abbondio, lo straordinario pane scuro, rustico e aromatico del Ticino, ha celebrato i suoi 15 anni di presenza in tutta la Svizzera. A questo scopo è stato organizzato un grande concorso nazionale per premiare gli amanti di questa gustosa specialità con magnifici premi.

Premi in palio

I premi in palio sono stati: 5 volte un buono per un soggiorno all'Hotel Castello Seeschloss di Ascona del valore di 350 CHF e 16 volte un cestone con specialità ticinesi del valore di 100 CHF.

Panettieri artigianali

Ringraziamo e ci congratuliamo con i panettieri artigianali che hanno partecipato a questa promozione durante il mese di ottobre e che si sono impegnati con entusiasmo alla valorizzazione di questo particolare pane creato da Renato Gobbi, un appassionato panettiere ticinese. Infatti, la bella realizzazione allestita del concorso, le presentazioni di pane sostenute dalle degustazioni e la motivazione del personale di vendita, hanno permesso di promuovere il Pane Sant'Abbondio per la gioia dei buongustai.

Premi in Ticino

Il sorteggio ha permesso a 21 panifici di organizzare un piccolo evento per premiare i fortunati clienti vincitori. Per il Ticino, la Confiserie Al Porto a Tenero ha ricevuto uno dei 5 primi premi e la Panetteria-Pasticceria Peverelli a Bellinzona un secondo premio. Congratulazioni e grazie a tutti i partecipanti per il loro coinvolgimento.

Mino-Farine

Confiserie Al Porto

Alla Confiserie al Porto di Tenero è stato consegnato uno dei primi premi in palio: (sin.) Paolo Loraschi, la vincitrice e Patrice Bernard della Mino-Farine.

Peverelli SA

Presso la Panetteria-Pasticceria Peverelli a Lugano-Cassarate è stato invece consegnato uno dei ricchi cestoni in palio.