

Congresso PCS a Losanna

## La Romandia per un'ultima volta

Organizzato un'ultima volta su due giorni, l'appuntamento annuale dell'Associazione svizzera dei panettieri-confettieri (PCS) avrà luogo il 25 e 26 giugno a Losanna.

Gli artigiani panettieri-pasticcieri-confettieri vodesi celebreranno il loro 125°. E' per questo che inviteranno i loro colleghi da tutta la Svizzera al Congresso della PCS a Losanna, al fine di celebrare insieme questo giubileo. Il Comitato d'organizzazione ha preparato un programma di base variato per la domenica. A scelta: la visita a piedi della città vecchia, del Museo olimpico o della Casa del grano e del pane a Echallens. Il Congresso è il più alto organo di decisione della PCS. Tutte le associazioni cantonali sono rappresentate per il tramite di delegati. Quindi ogni membro è autorizzato a parteciparvi. In occasione del Congresso il vincitore della sesta corona del fornaio sarà premiato. Questo riconoscimento è offerto congiuntamente dalla PCS e dall'Unione svizzera del lievito.

» Un programma  
attraente attende  
i partecipanti.

Un programma attraente attende i partecipanti. Ne vale la pena prenderne parte ! Delegati, membri, invitati e partner potranno iscriversi entro il 19 maggio. Per maggiori informazioni ci si può rivolgere a Sarah Stettler (e-mail: sarah.stettler@swissbaker.ch; tel. 031 388 14 19).



I partecipanti al Congresso si riuniranno quest'anno nella capitale vodesa.

PCS  
Il programma sarà pubblicato nel numero speciale del 26 maggio.

### Derrate alimentari 2017

La nuova legislazione alimentare è entrata in vigore il 1° maggio: più libertà ma anche più responsabilità. Il tema viene trattato sulle pagine 23 e 24 in tedesco e 25 e 26 in francese.

La seconda edizione della festa del cioccolato nazionale avrà luogo dal 3 al 12 novembre. Le panetterie-confetterie intratterranno i loro clienti nel loro mondo del cioccolato. La PCS domanda ai panettieri-confettieri di riservare uno spazio orario per le attività d'impresa nel quadro della festa del cioccolato e di dare un segnale alla popolazione a favore del nostro artigianato, della qualità e della creatività.

### Proprie attività

Ogni titolare d'impresa può scegliere di proporre delle attività alla sua clientela per tutta la settimana o per un solo giorno, durante la festa del cioccolato.

Grazie al periodo definito le imprese potranno assicurare una comunicazione efficace verso i media. Utilizzate questa seconda edizione come piattaforma per i vostri prodotti in cioccolato e per proporre ai vostri clienti un'esperienza d'acquisto. Insieme siamo la migliore immagine per l'insieme della categoria.

### Avviso

A metà maggio i membri della PCS riceveranno per posta delle informazioni dettagliate e un formulario di comanda per i manifesti gratuiti e per la documentazione destinata alla clientela. I membri della PCS possono dividere le loro attività con

l'Associazione nazionale PCS fino al 14 luglio e comandare dei flyers con la personalizzazione individuale per la clientela.

PCS

### Materiale pubblicitario

- Manifesto A1 e A3 gratuiti
  - Flyers per clientela stampa A4 colori (logo dell'impresa, data, orario, attività): CHF 150.-/ 1000 esemplari.
- Da comandare a promo-shop tel. 031 388 14 00 o a sarah.stettler@swissbaker.ch.

Giorgia De Lorenzi, Marnin SA, Locarno

## Bacio alla castagna

Esperienza professionale per apprendisti pasticceri e confettieri del terzo anno. Il progetto per il centenario della SMPPC.

Dopo la prima e proficua esperienza dello scorso anno scolastico con il progetto Ti-Grotto, con il collega Marco Zandonella e il sostegno della Direzione del Centro Professionale di Trevano, si è deciso di riproporre sull'arco di svariati mesi l'approfondimento «Design del gusto» sulla base delle indicazioni contenute nel libro scritto da Roberto Provana (Fausto Lupetti editore).

Questo concetto si sviluppa sulla caratterizzazione sensoriale identificando un marchio, una regione, un'azienda, ecc. coinvolgendo l'aspetto emozionale del consumatore che dovrebbe riconoscere il messaggio attraverso la derrata stessa. Una buona strada da utilizzare per migliorare la ricerca dei prodotti nonché la cifra d'affari della propria azienda. Lo scorso anno scolastico si è voluto ricercare un prodotto generale che definisse i gusti del Ticino e questo anno un biscottino volto a definire e simboleggiare il centenario della SMPPC.

L'attuale sistema formativo del nostro settore, si sviluppa attraverso delle situazioni pratiche che servono a tematizzare i nostri ambiti d'approfondimento, vale a dire, la «Lavorazione artigianale e tecnologia», l'«Ideazione e creazione» e l'«Economia aziendale». In questo piano di lavoro, sono anche integrati altri obiettivi come l'ausilio all'apprendimento, il collegamento fra la pratica e la teoria, la promozione del contatto tra i principali luoghi di formazione (azienda-scuola), lo studio degli imballaggi per i prodotti in collaborazione con il CSIA di Lugano oltre a uno sviluppo di competenze metodologiche, personali e sociali.

Gli apprendisti e i maestri di tirocinio sono stati informati del progetto e degli obiettivi tramite documentazione cartacea e inoltre, gli sono stati trasmessi tutti i documenti da elaborare in forma digitale.

Dopo l'elaborazione di una scheda per la valutazione della situazione, l'identificazione della mappa sensoriale-organolettica (cosa non del tutto semplice da svolgere), lo schizzo del prodotto e la bozza della ricetta, si è iniziato a creare il prototipo come pure la scheda tecnica del prodotto con la collaborazione del maestro di tirocinio e la supervisione dei docenti professionali del settore pasticceria di Trevano. In seguito, il prodotto



è stato perfezionato fino alla presentazione definitiva il 21 marzo 2017. È seguita una degustazione di professionisti rappresentanti la categoria ed esponenti della SMPPC. Un piacevole ma nel contempo arduo compito perché sono stati presentati differenti ottimi lavori, ben corredati da tutta la documentazione richiesta compresi il volantino e il video promozionali.

### Il «Bacio alla castagna»

La valutazione ha favorito Giorgia De Lorenzi di 19 anni e da quasi tre anni apprendista pasticciera-confettiera presso la Confiserie Marnin di Locarno. Lei stessa si definisce un'entusiasta della professione dato che «si può creare sempre nuovi dolci cambiando di poco gli ingredienti o le procedure di lavorazione e non c'è un limite alla fantasia e creatività sebbene non sia un lavoro «facile», a causa degli orari e gli sforzi che bisogna compiere: per questo bisogna avere molta passione e costanza». Giorgia si ritiene molto felice della

riuscita della piccola creazione e anche perché è stata scelta per promuovere il centenario di un'associazione ticinese legata alla professione.

Dopo la creazione della mappa sensoriale-organolettica si è potuto cominciare a creare l'idea in base alle conoscenze e capacità. Ci si doveva attenere a creare un biscottino di lunga conservazione, grande al massimo 5 cm di diametro. Pertanto, Giorgia ha creato il «Bacio alla castagna», un biscottino in pasta frolla alle castagne farcito con una ganache sempre alle castagne che si configura come un parallelepipedo a base quadrata leggermente inclinata da una parte, in modo da permettere a due angoli del quadrato di «baciarsi». Oltre a un forte legame con il territorio, le castagne, che erano il pane dei poveri, sono state scelte quasi come un simbolo, perché grazie al loro grande valore nutritivo, hanno sfamato la nostra popolazione in passato, in particolare in assenza di pane a causa delle guerre e della povertà. Con il passare degli anni, le castagne non hanno perso la loro popolarità così come si spera non ne perderà mai la SMPPC.

### Conclusione

Si può affermare che gli obiettivi prestabiliti all'inizio della pianificazione sono stati tutti raggiunti e vi è stato molto interesse e successo da parte degli apprendisti. Durante l'esecuzione dei lavori è stato anche approfondito un tassello di marketing e vari aspetti economici, i quali sono di norma trattati durante la formazione all'esame professionale superiore. Considerata l'esperienza molto positiva, la volontà dei docenti è di ripresentare il progetto negli anni venturi.

Marco Pasotti, Docente professionale  
[www.youtube.com/watch?v=OYITXScAq8](http://www.youtube.com/watch?v=OYITXScAq8)

### Intervista



Giorgia De Lorenzi

- **Il suo apprendistato in tre parole:** passione, fantasia, sacrifici.
- **Il suo dolce preferito:** il gelato.
- **La sua definizione del pane:** un alimento primordiale. Croccante all'esterno e morbido all'interno.
- **Il suo motto:** quando senti che la forza muore, devi buttarci il cuore.
- **Un suo pregio:** la schiettezza.
- **Un suo difetto:** la testardagine.
- **Cosa la irrita di più?** la falsità.
- **Ultimo libro letto:** «Unbroken» di Laura Hillenbrand.
- **Film preferito:** «Pearl Harbor».
- **Musica:** latino americana.
- **Il suo bene più prezioso:** la mia famiglia.
- **Hobby:** sport e fotografia.
- **Dove andrebbe con la macchina del tempo?** ai tempi delle carrozze, dei vestiti con il corsetto e dei grandi balli.
- **Sogno nel cassetto:** frequentare e concludere con ottimi risultati la scuola alberghiera.
- **Il luogo del cuore:** al momento non ne ho. Ma mi piacciono molto le zone marittime.
- **Qualità che vedono in lei gli amici:** solare, sincera e disponibile.
- **Cosa non farebbe mai mangiare ai suoi ospiti?** i cavolini di Bruxelles (io li detesto).
- **Non le piace fare cosa?** riordinare la mia camera.
- **Dove le piacerebbe vivere?** in qualsiasi luogo, con persone che mi facciano sentire bene, a mio agio.
- **Il posto più bello per lei su questa terra?** difficile a dirsi a soli 19 anni.

Comitato centrale in breve

## Con lo sguardo sull'imminente Congresso

Il CC della PCS ha trattato durante la sua ultima seduta molti argomenti tra cui decisioni riguardanti il prossimo Congresso. Uno dei punti importanti è stata anche la politica.

- **Legge sui generi alimentari - diritto sui generi alimentari - diritto d'ordinanza 2017:** Urs Wellauer informa sulla nuova legge alimentare e sul diritto d'ordinanza 2017. Ulteriori informazioni si trovano sulle pagine 23, 24, 25 e 26 e sulla pagina Web [www.lebensmittelrecht2017.ch](http://www.lebensmittelrecht2017.ch) che è sempre aggiornata. La scuola professionale Richemont tratterà nei suoi corsi gli argomenti sulla legge dei generi alimentari e le ordinanze.
- **Analisi dell'impresa industriale:** Il comitato centrale ha proposto di inoltrare l'iniziativa politica nella sessione estiva o autunnale.
- **Importazioni di prodotti da forno:** Mancano le statistiche sulle quantità. Il comitato centrale ha

dato luce verde per un'iniziativa politica. Vedi pagina 2.

- **Iniziativa del popolo elvetico «Stop all'isola dei prezzi alti» (iniziativa Fair-Preis):** Appello ai membri del CC, di sostenere attivamente l'iniziativa per dare un contributo politico. «È necessario per rinforzare la posizione economica della Svizzera» così cita Urs Wellauer.
- **Credito 2016 PCS, rapporto dell'ufficio revisioni, credito per l'istituzione di una cassa di sostegno e credito per la cultura del pane:** Il CC ha consentito i crediti con una astensione sola. Vedi articolo «Perdita».
- **Strategia PCS:** Silvan Hotz informa che al momento sono in corso dei colloqui con vari rappresentanti delle associazioni e istituzioni. L'obiettivo è di preparare la PCS per il futuro. La strategia futura verrà presentata al congresso del 2018.
- **Congresso PCS dal 25/26 giugno a Losanna:** Il CC viene invitato di annunciare i delegati per il congresso entro il 19 maggio. «Gli organizzatori fanno un lavoro eccellente», loda Silvan Hotz.
- **Numero di rappresentanti nella commissione:** Per il congresso, il CC ha accettato la richiesta del comitato centrale di Neuchâtel in modo leggermente modificato. Nella direzione può esserci soltanto un membro di ogni azienda. Contrariamente nel comitato centrale e nel congresso possono nuovamente esserci presenti due rappresentanti per azienda, a condizione che la persona abbia una funzione adeguata all'interno del settore.
- **Diminuzione della direzione:** Il CC era d'accordo con la proposta dell'IG Suisse, che è stata modificata leggermente dal CD. La direzione viene diminuita da 7-9 a 5-7 membri.



La nuova legislazione alimentare è stato uno dei temi del CC.

### Perdita

Il bilancio annuale della PCS chiude con una perdita di CHF 380 579. Risultano principalmente i CHF 45 000 per la ricerca di un successore per il direttore Beat Kläy che si è dimesso e di CHF 80 000 della DOG (dichiarazione d'obbligatorietà generale), visto che nel 2016 mancavano le finanze. Inoltre a bilancio è stata registrata una straordinaria svalutazione del prestito, che era stato concesso alla B & B Betriebsberatung und Bauplanung AG e in seguito preso a carico dalla PCS Baumanagement & Consulting AG. Allo stesso tempo, la partecipazione al loro capitale sociale è stata cancellata. Anche il servizio giuridico ha creato una maggiorazione della spesa per la DOG e il CCL, come anche il risanamento della Seilerstrasse.

cv

- **CCL/DOG:** Mario Tresch (direttore della sede della commissione paritetica, LMP Novitas Fiduciaria SA) ha spiegato al CC in modo retrospettivo le maniere di procedere nei vari punti problematici in relazione al CCL. Il CC ha consentito di esaminare con la dichiarazione 2018 per l'anno 2017 che non venga più conteggiato annualmente ma mensilmente. La seconda rappresentanza del datore di lavoro nella commissione paritetica non è ancora stata trovata.
- **Commissione ÜK:** La risposta della commissione ÜK sono a maggioranza positive, si rallegra il membro CD Peter Signer. La situazione di tensione del personale in certi cantoni è una grande sfida. Si critica il disinteresse crescente.
- **Primo corso d'insegnamento per il nuovo esame della professione:** La risposta dei candidati è stata positiva. Eventuali correzioni vengono fatte dopo le risposte degli esperti. La festa finale si terrà il 24 maggio a Lucerna. Peter Signer raccomanda i rappresentanti dei cantoni svizzeri francesi e svizzeri tedeschi di annunciare eventuali esperti d'esame, perché ce ne sono troppo pochi.
- **Commercio al dettaglio:** Il membro del CC Andrea Wehren informa sull'attività nel Ressort formazione commercio al dettaglio.
- **Panvicaplus:** Il membro CD, Marco Berwert, annuncia alla riunione del CC una bella notizia riguardando la Panvicaplus: Il grado di copertura è salito dal 111% al 115%.
- **Pubblicità:** Urs Wellauer ha raccomandato ai delegati di fare pubblicità per il pane Ballenberg e di partecipare all'evento «Fête du chocolat».
- **Journées Européennes de l'Apprentissage - Animation Boulangerie a Parigi:** Chi vuole iscriversi un apprendista deve chiamare il più presto possibile il segretario dell'associazione, informa Silvan Hotz.
- **Vacanti:** Manca ancora un revisore dei conti e una persona per la sede della CPPC (commissione paritetica panettieri confettieri). Si fa appello ai delegati di collaborare attivamente alla ricerca di candidati.
- **Commissione CCL:** Il CC ha eletto Edgar Ehrbar (RössliBeck, Sulgen) come successore di Stefan Romang.

Claudia Vernocchi