

Editoriale



La responsabilità appartiene ai Cantoni

In futuro potranno prendere parte contemporaneamente due membri della stessa azienda al Congresso nazionale o al Comitato centrale. Dal punto di vista del Comitato centrale è però importante, che queste modifiche possano essere approvate dai Delegati cantonali durante il Congresso: ci sono sempre meno aziende nel nostro settore e diventa sempre più difficile trovare persone che si impegnano con responsabilità nelle sezioni.

La richiesta ha avuto origine dal Comitato cantonale di Neuchâtel.

La richiesta ha avuto origine dal Comitato cantonale di Neuchâtel ed è stato adattato dal Comitato direttivo e dal Comitato centrale. E' stato rimarcato che la responsabilità appartiene alle sezioni cantonali e che solo due membri della stessa azienda possono prendere parte alla carica assegnata (tranne che per il Comitato direttivo). Un esempio: L'agricoltore è il presidente e la sua socia è la responsabile del commercio al dettaglio. Per le ragioni di cui sopra, il Comitato centrale, è convinto, di poter agire modificando lo statuto. Non vedo l'ora della vostra partecipazione al Congresso, per un dibattito costruttivo.

Silvan Hotz, Presidente PCS

33.ma fiera specialistica di categoria: rapporto finale

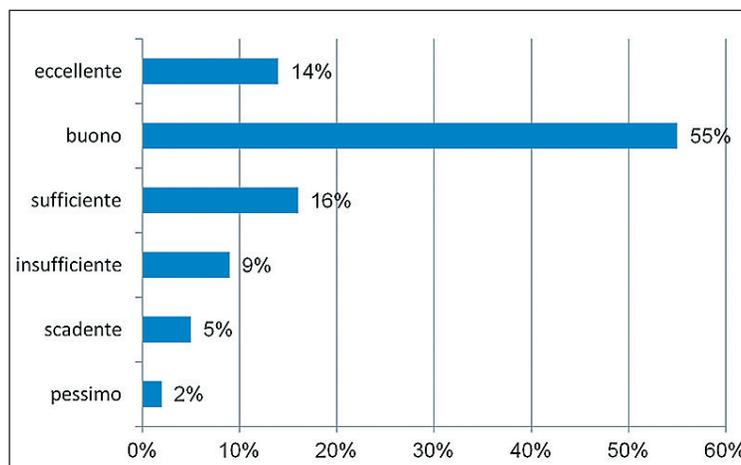
FBK 2017: appuntamento settoriale importante

L'interesse per il primo «Rendez-vous FBK» e il «Forum delle tendenze della FBK» ha superato le aspettative. I sondaggi contribuiranno al suo sviluppo.

Il tasso di soddisfazione globale degli espositori è molto positivo. Una buona parte di loro considerano importante il valore della FBK nel contesto marketing. Viene particolarmente apprezzata la qualità dei promotori agli stand. Anche i visitatori danno un giudizio positivo di questa fiera (vedi grafico accanto). Rientrano nella media anche i costi per gli espositori. Questi sono favorevoli alla riduzione di un giorno della durata dell'esposizione.

Sondaggio dei visitatori

La gran parte di loro è rappresentata da esponenti del domani della panetteria, della pasticceria e della confetteria svizzera. Interessante anche la percentuale di rappresentanti del settore dell'albergheria-ristorazione. La maggior parte dei visitatori aveva come scopo principale quello di informarsi su alcuni prodotti e sulle novità generali. Un obiettivo è anche quello di entrare in contatto e in scambio di idee con gli espositori.



Secondo il sondaggio, l'opinione dei visitatori.

FBK 2019

Lo sviluppo della FBK 2019 si orienterà su dimostrazioni professionali e workshops. Il forum delle tendenze sarà in agenda per la prossima edizione. L'obiettivo è quello di offrire ai visitatori dei valori aggiunti oltre ai principali settori della mostra.

Dal 17 al 20 marzo

Dopo aver interpellato gli espositori e la Bernexpo AG, è stata sta-

bilita la data dell'edizione 2019: si terrà da domenica 17 a mercoledì 20 marzo e non più a gennaio. Questo cambio di data permetterà di evitare la maggior parte degli accavallamenti con altri importanti saloni internazionali. La direzione della fiera è anche lieta di poter tenere in considerazione gli interessi degli espositori e dei visitatori.

PCS

Lo zucchero sotto inchiesta

Limitare il consumo di zucchero è ciò che vorrebbe soprattutto la politica romanda. La PCS insieme ad altri sostenitori, è riuscita con successo a fermare il divieto pubblicitario di zucchero, nella nuova legge sui generi alimentari. La maggioranza del popolo svizzero, secondo un sondaggio, respinge l'introduzione della tassa sullo zucchero. Il Consiglio federale nel 2016 è concorde con l'interpellanza della Consigliera nazionale, Laurence Fehlmann Rielle, del PS di Ginevra, per la tutela dei consumatori. L'iniziativa del PVL, approvata dal Gran Consiglio di Neuchâtel, richiede al Parlamento svizzero l'in-

roduzione di una tassa sullo zucchero aggiunto nella produzione dei vari generi alimentari. L'incasso supplementare andrebbe per la prevenzione del diabete e dell'obesità. In autunno, il popolo vodese è chiamato a votare in merito alle bibite zuccherate. Nel Canton Friburgo si testa la proibizione della vendita di certe bibite, di Soda e barrette di cioccolato negli automatici e mense scolastiche. L'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) consiglia una tassa del 20% sulle bibite zuccherate. Per la Svizzera è diverso. La via del successo è stata fino ad oggi quella dell'approccio volontario. I produttori svizzeri

dei generi alimentari, del commercio al dettaglio e i rappresentanti del nostro ramo, si sono impegnati per ridurre il contenuto zuccherino nei nostri prodotti senza utilizzare delle prescrizioni legali. La tassa andrebbe solo ad aumentare i prezzi dei nostri prodotti. «Di principio, quasi ogni alimento con un consumo sproporzionato è dannoso per la nostra salute» sottolinea il direttore PCS, Urs Wellauer. «E' una questione di dosaggio e dipende dal comportamento responsabile di ogni persona libera e matura. Non esistono alimenti buoni o cattivi. Decisive sono le diete, lo stile di vita, il movimento come pure l'igiene orale».

PCS

Liofilizzato: verme della farina (*Tenebrio molitor*),Grillo (*Acheta domesticus*),Cavalletta (*Locusta migratoria*).

L'uso degli insetti in cucina

Oggi prodotto di nicchia, domani uso giornaliero?

Pistor ha proposto due pomeriggi con il tema «la prelibatezza degli insetti» con due esperti del ramo. Con tante informazioni e modi di preparazione, offrendo anche la degustazione.

In Americana Latina, Africa e Asia gli insetti fanno parte del cibo quotidiano. Non vengono mangiati per scarsità di cibo, ma perché sono una prelibatezza e anche molto nutrienti. Contengono proteine di grande valore, minerali, fibre e specialmente molti grassi insaturi. Ci si deve preparare la prima volta, per la degustazione degli insetti, visto che vengono presentati non lavorati e quindi riconoscibili. Ma chi di noi non ha già mangiato scampi, aragoste, frutti di mare o pesce crudo (Sushi)?

Gli esperti nel ramo

Christian Bärtsch del Centro di competenza d'insetti Essento ha esposto la parte teorica del corso, il cuoco giramondo Adrian Kessler invece quella pratica.

Generi alimentari del futuro?

Bärtsch ha illustrato che in altri continenti, ma anche in Europa, esi-

stevano già vari menu con gli insetti: Chapulines (cavallette) nei tacos messicani, bruco di mopane (un bruco cotto) a Simbabwe, bruco di sago allo spiedo e snacks di cavallette in Thailandia, formiche Honey Pot in Australia. 100 anni fa da noi invece si cucinava la minestra di maggiolini che venivano pestati nel mortaio, saltati nel burro e poi cotti nel brodo di carne.

Aspetti legali

Dal 1° maggio sono stati autorizzati in Svizzera per il consumo alimentare, tre esemplari d'insetti scientificamente studiati (vedi foto sopra).

Ogni allevatore e fornitore dev'essere in possesso di un permesso separato, ma l'ammissione generale fatica ancora un po'. Tutto dovrebbe però risolversi a breve termine. Gli insetti si potranno trovare in commercio, nella vendita al dettaglio.

Gli insetti «cibo normale»

Adrian Kessler ha viaggiato tantissimo con il sacco in spalla non alloggiando negli alberghi, perché preferiva il contatto con le persone del luogo. Quello che ha potuto vedere, lo consiglia anche a noi: «Dobbiamo vedere gli insetti come cibo normale».

Conservazione e preparazione

Kessler ha presentato i tre generi d'insetti elaborati in tre modi diversi (liofilizzati, speziati e lavorati) e ci ha invitati alla degustazione in modo volontario e sotto la propria responsabilità.

Gli insetti si troveranno in commercio molto presto: dovranno essere precotti e liofilizzati (per evitare che diventino rancidi) e non comportare dei rischi per l'igiene. Al fresco, al buio e sotto vuoto si conservano a lungo. Se sul mercato aumenterà la richiesta, si potrà tro-

vare in commercio anche la farina del verme *Tenebrio molitor*. Esistono tante ricette creative.

Basso utilizzo

Per quello che riguarda il prezzo elevato, secondo Kessler 30-40 grammi d'insetti sono sufficienti per essere sazi. Per questo motivo i suoi Burger e Falafels contengono soltanto 30-35% d'insetti e un grosso quantitativo di ceci. Malgrado ciò hanno il gusto di carne e dovrebbero essere però riconosciuti dagli intenditori.

Christof Erne

Informazioni on line

- Centro competenza Essento, molte info: www.essento.ch
- Confederazione-sicurezza alim.: <http://bit.ly/2qNFqo7>
- Siti: www.insekten-shop.ch; www.gourmetbugs.ch



Fritti o speziati i Grillisnack sono insetti visibili; nei Burger, nei Falafels e nelle Praline ai datteri con farina di verme, non si vedono più.

Buono di settore

PCS e l'apprezzato buono regalo

Il «buono dei panettieri/confettieri» è un dono popolare per i piccoli e grandi clienti nel nostro settore. Le aziende associate alla PCS beneficiano di questa offerta in tutta la Svizzera. E' importante che tutti partecipino all'offerta nazionale - per sostenere il suo successo.



Buono acquisto del panettiere/confettiere

Un regalo molto apprezzato

Informazioni:
www.swissbaker.ch/bon



La segreteria centrale riceve regolarmente richieste da società attive in Svizzera che vogliono offrire ai propri clienti o ai collaboratori i «buoni d'acquisto dei panettieri/confettieri». Tali imprese mostrano il loro apprezzamento attraverso il commercio del nostro mestiere. Inoltre con i buoni regalo si ha la possibilità di trasmettere gusto e felicità con semplicità e simpatia.

Clienti insoddisfatti

Tutti i possessori di tale buono non sono purtroppo, necessariamente soddisfatti. Alcune aziende non accettano i buoni e la segreteria centrale riceve regolarmente chiamate telefoniche o e-mail da parte di clienti arrabbiati e delusi. Questa è un'immagine tutt'altro che positiva sia per le aziende associate alla PCS che per l'intero nostro settore.

Qui il campanilismo non ha posto. Chiediamo pertanto a tutti i panettieri/confettieri di accettare il buono, sapendo che non c'è nessun'altra alternativa applicabile all'offerta nazionale del buono.

A beneficio di tutti

Solo voi trarrete doppio vantaggio da quest'offerta: attraverso la possibilità di generare maggiori profitti con dei nuovi clienti e garantire nel contempo la promozione dell'immagine della vostra azienda e dell'intero settore.

Semplice procedura

La procedura è semplice:

- il possessore del buono acquista i prodotti nel vostro negozio per il valore minimo del buono;
- il personale di vendita accetta il buono consegnato;
- l'azienda raccoglie i buoni;
- in seguito l'azienda invierà il singolo buono o i buoni raccolti alla PCS, allegando una polizza di versamento;
- la PCS rimborserà l'ammontare dei buoni.

Troverete ulteriori chiarimenti e un foglio informativo per il vostro personale di vendita su www.swissbaker.ch, nella rubrica «Info clienti - buono d'acquisto».

PCS

CCL: i membri PCS causano costi aggiuntivi

La Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri (CPPC) è responsabile per l'applicazione del Conferimento di obbligatorietà generale (DOG).

La formazione continua

«Gli importi risultanti dalla DOG per la formazione continua, rafforzano ulteriormente la nostra categoria per il futuro. Il CCL del settore e l'applicabilità del Conferimento di obbligatorietà generale DOG devono assolutamente essere necessarie!» sostiene fermamente il membro del Comitato direttivo della CPPC Bruno Ghilardi.

Situazione attuale

La situazione finanziaria della CPPC è ora migliorata. Nell'insieme si tratta di 2095 aziende: 1357 dichiarano il contributo dei propri dipendenti che sottostano al CCL, 378 sono le aziende

che non hanno dipendenti sotto il CCL e 91 quelle non soggette. Tuttavia, ci sono ancora fra i membri della PCS 165 aziende che nonostante i vari solleciti non hanno fornito la dichiarazione richiesta (DOG).

Presentato ricorso

La CPPC ha pertanto deciso di presentare regolare ricorso in tribunale.

Appello ai morosi

«Mi appello ai nostri membri morosi di rispettare l'obbligatorietà della dichiarazione. Le imprese che non dichiarano il contributo, causano alla Commissione paritetica Panettieri-Confettieri svizzeri notevoli costi aggiuntivi e danni alla categoria, in particolare ai formatori volenterosi!» si sfoga stizzito Bruno Ghilardi.

PCS