

Controllo qualità del pane: risultati esame 2017

Su «panissimo» nr. 14 è stato pubblicato il commento del Consulente della SMPPC Giuseppe Piffaretti, in merito al controllo di qualità per l'anno 2017 del pane semibianco e del pane ticinese. Qui di seguito i risultati.

Pane semibianco

Ercole Pellanda, Intragna; F.lli Conti F. & Co. Sagl, Malvaglia; Artebianca Sagl, Lugano; La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl, Mendrisio; Famiglia Seminara Sagl, Massagno; Brumana Sagl, Canobbio-Resega; Otto Fischbach SA, Castel S. Pietro; Fondazione Casa San Rocco, Morbio Inferiore; Il Fornaio la Fonte, Lugano; Pan Gabaglio Sagl, Ligornetto; Philipona SA, Tenero; Bini Sagl, Olivone; Martins Carlos, Agno; Bordoli SA, Viganello; Panetteria ticinese Gorma Food Sagl, Arogno; Poncini Luca e Co., Maggia; El Prestin de Brisag SA, Brissago; Marzorati Sagl, Cadenazzo; Bignasca SA, Sonvico; Gianfranco Cuoco, Lostallo; Fabio Danesi, Melano; Marina SA, Lugano; Eredi E. Mürger SA, Paradiso e Leibundgut SA, Losone.



Sergio Grassi (dietro) e Luigi Fontana, con i prodotti panari da sottoporre all'esame.

Pane ticinese

Artebianca Sagl, Lugano; Gianfranco Cuoco, Lostallo; Il Fornaio la Fonte, Lugano; Bini Sagl, Olivone; Leibundgut SA, Losone; Marina SA, Lugano; Bordoli SA, Viganello; F.lli Conti F. & C. Sagl, Malvaglia; Famiglia Seminara Sagl, Massagno; Philipona SA, Tenero;

Brumana Sagl, Canobbio-Resega; Fondazione Casa San Rocco, Morbio Inferiore; Pan Gabaglio Sagl, Ligornetto; La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl, Mendrisio; Otto Fischbach SA, Castel S. Pietro; Peverelli SA, Bellinzona; Sandro Pinotti, Ascona; Michele Zocchi, Mezzovico; Bignasca SA,

Sonvico; Eredi E. Mürger SA, Paradiso; Fabio Danesi, Melano; Panetteria ticinese Gorma Food Sagl, Arogno; Marc Sciolli, Novaggio; Tullio Canonica, Lamone e Valsangiacomo SA, Preonzo.

Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane

Vetrina a festa per il 100°

La panetteria-pasticceria Lorenzini Sagl di Solduno, ha inviato al Segretariato della SMPPC (info@smppc.ch) – foto della loro vetrina decorata a festa per il centenario della SMPPC. Grazie per il vostro contributo! Ricordiamo ai nostri associati che allestiscono le loro vetrine per dare

lustro ai cent'anni dell'associazione, di inviarci le vostre fotografie che verranno pubblicate molto volentieri sui prossimi numeri di «panissimo».

Sacchetti del centenario

Nella bella foto ricevuta – qui accanto – si ha la possibilità di notare l'ampiezza dei sacchetti; la SMPPC ha voluto fare appositamente questo formato per poter contenere tutti i tipi di prodotti e non solo il PAN100. Gli associati della SMPPC hanno la possibilità di marcare presenza sul territorio con un sacchetto che identifica l'artigiano, catturando così l'attenzione dei clienti verso la categoria professionale a cui appartengono. Il Segretariato e il Mulino Maroggia sono volentieri a disposizione per le ordinazioni. Segretariato SMPPC



La vetrina della Panetteria-Pasticceria Lorenzini Sagl – Solduno.

«panissimo»-Info

Durante il periodo estivo, «panissimo» verrà pubblicato ogni tre settimane. Prossime date: 28 luglio e 18 agosto. In seguito riprenderà la regolare pubblicazione ogni due settimane.

Auguriamo ai lettori e agli inserzionisti buone vacanze.

Redazione «panissimo»

Congresso PCS 2017

Un'ultima volta su due giorni

132. Congresso dei Panettieri-Confettieri svizzeri a Losanna. Si è riunito in seduta con un nuovo vertice – il presidente Silvan Hotz e il direttore Urs Wellauer – e per l'ultima volta si è svolto durante due giorni.

Il Consigliere di Stato liberale del Canton Vaud, Philippe Leuba, porta i saluti da parte del governo cantonale e sottolinea che nell'esecutivo hanno la maggioranza le donne. Con uno sguardo scaltro si rivolge al tavolo del Comitato direttivo della PCS, dicendo che bisognerà recuperare presenze femminili. In più ha fatto notare che il Canton Vaud possiede una grande forza d'innovazione, che ha un'enorme importanza per lo sviluppo dell'economia. Un primo passo in questa direzione è già stato fatto, controbatte Silvan Hotz, con l'elezione di Maja Fahrni.

Proposte accettate

D'ora innanzi possono far parte contemporaneamente al Congresso e/o al Comitato centrale, due membri della stessa azienda, a condizione che abbiano la stessa funzione nel Comitato cantonale. Questa proposta del Comitato cantonale di Neuchâtel è stata accettata dai delegati, soltanto due erano a sfavore. Anche quella dell'IG Suisse è stata accettata all'unanimità: il numero di membri del Comitato direttivo è stato ridotto: prima erano un minimo di 7 e un massimo di 9. Adesso si è passati da 5 a 7.



Foto: Johann Ruppen

Da sinistra: Ester e Vito Ricigliano, Gianluigi Marina, Alberto Mürger, Alessandro Mürger ed Ernesto Mürger.

Ulteriori decisioni

I delegati hanno deciso anche quanto segue:

- Trasmettono all'unanimità al Comitato direttivo, al Comitato centrale e alla Direzione uno sgravio per l'anno 2016.
- Il contributo dei membri rimane a CHF 550.-. Il contributo dell'ammontare dei salari della DOG è di 1,2% della somma dell'AVS. Il

presidente cantonale di Ginevra Eric Emery desidera che l'associazione sostenga energicamente gli interessi dei membri, altrimenti di disdire il contratto con la fiduciaria incaricata.

- Il Congresso nel 2019 avrà luogo a Berna.

Nuove leve di successo

Al congresso sono state onorate le nuove leve d'élite: Justine Froidvaud, campionessa svizzera 2016, Nina Vogel, Andrea Bissegger, Uthaya Umaparan e Ramona Bolliger.

Grande impegno e ospitalità

È stato onorato anche il Comitato organizzativo del congresso del canton Vaud. Silvan Hotz ha lodato il grande impegno e ha ringraziato per la cordiale ospitalità. Riferendosi al Museo olimpico con sede a Losanna diceva in conclusione: «C'était le meilleur congrès de tout les temps.» (era il miglior congresso di sempre).

«È stato un gran piacere ed onore di potervi accogliere a Losanna», ac-

cenna il membro-CO e segretario del Comitato centrale del Canton Vaud Yves Girard. I membri del CO hanno ricevuto ognuno una bottiglia di spumante bernese come ringraziamento e cenno spiritoso... non solo il cantone Vaud crea dei buoni vini. PCS

Presente il Canton Ticino

Al 132. Congresso di Losanna anche alcuni membri del Canton Ticino hanno partecipato a questo importante appuntamento.

Vito Ricigliano, membro del Comitato centrale con la moglie Ester, Gianluigi Marina, delegato, Ernesto Mürger delegato e socio onorario della PCS, accompagnato dai figli Alberto ed Alessandro.

Al Comitato organizzativo del Congresso giungono i complimenti anche da parte dei partecipanti del Canton Ticino per l'ottima organizzazione e per la squisita accoglienza.

Prossimo appuntamento quindi nella capitale svizzera nel 2019... non mancate!



Visita al Museo olimpico di Losanna.

Maja Fahrni è stata eletta nel CD

La forza delle donne è l'asso nella manica

I delegati del 132. Congresso a Losanna hanno eletto all'unanimità e con grande entusiasmo, Maja Fahrni dell'Oberland bernese con radici nel canton sciaffusa, come rappresentante del dettaglio al commercio nel Comitato direttivo della PCS.

Per un anno è rimasto scoperto il posto nel Comitato direttivo (Cd) per il commercio al dettaglio, visto che Irene Muralt (Ostermundigen) ha dovuto cedere il seggio causa limitazione del periodo della carica a 12 anni. La ricerca si rendeva difficile. Purtroppo è la realtà che per tante donne è una grande sfida gestire nello stesso tempo l'azienda, la casa e anche l'educazione dei figli. D'altra parte le donne che hanno ricevuto la richiesta per il posto nel Cd, non si ritengono capaci per questo incarico, dice spiacente il presidente Silvan Hotz. La gioia è stata enorme quando hanno trovato in Maja Fahrni un'esperta di ottime compe-

tenze e molto qualificata.

Un grazie ad Andrea Wehren

Un grande contributo per questo successo l'ha prestato il membro del Comitato centrale Andrea Wehren (Schönried). «Noi donne della commissione della formazione di base, abbiamo lanciato un grido di gioia quando abbiamo saputo che Maja Fahrni si è messa a disposizione per questo incarico». Silvan Hotz consegna un grande mazzo di fiori ad Andrea Wehren come ringraziamento per il suo grande impegno.

Rinascita del ruolo

Finalmente con un anno di ritardo e

visibilmente felice, Irene Muralt può ufficialmente dare il benvenuto alla sua subentrante, consegnando un mazzo di fiori come ringraziamento per l'accettazione a Maja Fahrni. «Non solo a nome di noi donne, ma bensì di tutti noi. I fiori stanno già fiorendo e questo è un buon segno. L'incarico è legato a tanto dispendio e tanto lavoro, però ti dà anche tante soddisfazioni ed è anche divertente!»

In conclusione ci ricorda Silvan Hotz che nel Cd ci sono ancora altri posti liberi: «Annunciatevi da noi. La forza delle donne è ancora l'asso nella manica!»

PCS



J. Ruppen

Maja Fahrni

«Corona del fornaio 2017»

Assegnata alla Panetteria Fügen Handmade

La «Corona del Fornaio 2017» è stata assegnata al giovane panettiere-pasticciere Fabian Fügen.

Al congresso della PCS a Losanna è stato premiato il giovane talento per la sua innovativa panetteria «Bäckerei Fügen Handmade» a Steinach (SG).

La storia della «Panetteria Fügen Handmade» inizia nell'anno 1850. Oggi viene gestita dalla quinta generazione – la sesta è già pronta per partire.

La famiglia Fügen gestisce la loro Panetteria ancora alla vecchia maniera; si lavora manualmente (producono giornalmente 8 tipi diversi di pane senza utilizzare dei macchinari), ci mettono tanta passione e sono orgogliosi del loro mestiere.

Gli impasti vengono prodotti con grande cura, poi messi a riposo per 16 ore nelle botti di «barrique».

In questo modo la pasta riceve un sapore straordinario e una volta cotta, il pane resta fresco più a lungo.

La «Corona del fornaio»

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri e l'Unione svizzera del lievito conferiscono questo titolo a delle aziende o persone singole che hanno avuto delle idee innovative e che abbiano fatto qualcosa di straordinario riguardante il settore della panetteria-pasticceria-confetteria svizzera.

Il premio di CHF 20000.– è un riconoscimento per progetti professionali, economici e ambientali.

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri e Unione svizzera del lievito

Vincitori della «Corona del fornaio»

- **2012:** Panetteria-Pasticceria Aebersold a Murten.
- **2013:** Panetteria-Pasticceria Zenhäusern a Sion.
- **2014:** Panetteria-Pasticceria Kunz a Frick.
- **2015:** «La Conditoria Sedrun-Switzerland» per la più piccola torta alle noci del mondo.
- **2016:** Panetteria-Pasticceria Fleischli BackShop – una stazione di servizio di tipo diverso.
- **2017:** Panetteria Fügen Handmade – pane lavorato manualmente senza utilizzare macchinari, a lunga lievitazione.

Vacanze estive

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso dal 15 luglio al 1. agosto 2017 compresi. La segreteria telefonica vi indicherà la persona da contattare per le urgenze. Durante la chiusura, per le ordinazioni dei sacchetti del 100°, potrete rivolgervi al Mulino Maroggia e chiedere della sig.ra Simona Danesi Tel. 091 649 75 02.

Segretariato SMPPC



peg

Il vincitore Fabian Fügen.

Rinnovata soluzione settoriale MSSL-CFSL N°6

Nell'interesse dei nostri membri dell'intero ramo della Panetteria-Confetteria, il grande lavoro assieme a voi ed ai rappresentanti della sicurezza delle aziende che gestiscono il tutto, ha dato ancora una volta i suoi frutti. Dopo un ampio rapporto alla CFSL così come l'approfondita valutazione della MSSL tramite la Seco ed un rappresentante dell'autorità d'esecuzione cantonale, la commissione competente (CC-22 della CFSL) ha rinnovato per i prossimi cinque anni la SS-MSSL durante la loro sessione del 31 maggio 2017. Posti di lavoro sicuri e sani non sono un caso e necessitano dell'impegno di tutti. Il ribasso dei premi che hanno avuto inizio dal 1. gennaio 2017, può essere considerato un forte segnale e motivo di ottimismo giustificato che il nostro lavoro congiunto



Daniel Jakob presenta il materiale di sicurezza.

sta dando i suoi frutti. Nel nome della PCS ringraziamo tutti per il grande lavoro svolto giornalmente nell'interesse dei sani e sicuri posti di lavoro, senza infortuni.

Bruno Ghilardi, Presidente MSSL e Daniel Jakob, Comm. MSSL-PCS

Precauzioni importanti

Nel caso stiate organizzando le vacanze in auto all'estero, ricordatevi di rispettare le prescrizioni del paese corrispondente. Per esempio: Adesivo CH, carta verde assicurazione auto, modulo europeo di constatazione amichevole, gilet di sicurezza, etilometro, il set completo per il primo soccorso come pure il triangolo di sicurezza. Un tagliere per la cintura di sicurezza a portata di mano, nel caso di bisogno vi può salvare la vita.

Editoriale



Chiara dichiarazione sulla carta del Menu

Un pasto piacevole, in un ristorante da qualche parte in Svizzera. Riceviamo il menu, la carta dei vini, nonché un cestino di pane fragrante e allettante.

L'origine del vino (opzionale) e la carne (per legge) è chiaramente indicata.

Ma dove si segnala la provenienza del pane?

Proviamo a chiedere alla persona in servizio. Non ne è a conoscenza e va a chiedere in cucina.

Non sempre il pane arriva da una delle nostre attività. Il pane precotto dalla grande distribuzione o addirittura importato dall'estero, non è raro anche in ottimi ristoranti. All'ospite deve essere versato del vino conoscendone l'origine, mentre per il pane bisogna chiederne la provenienza.

Qui è necessaria la trasparenza. Incoraggiate i vostri clienti a dichiarare con chiarezza i prodotti! Chiedete presso i ristoranti la provenienza del pane.

Non è solo pubblicità per la vostra attività ma anche per la ristorazione.

Chissà se il mio desiderio potrà essere esaudito in futuro: trovare sulla maggior parte delle carte dei menu dei ristoranti svizzeri, la provenienza del pane in aggiunta alle informazioni sull'origine del vino e della carne. Affinché l'attività di ristorazione possa mettere in evidenza la sua regionalità, la qualità dei suoi prodotti e per le ditte fornitrici, un'ulteriore pubblicità.

Cassa pensione Panvica

La strada è tracciata

Il Consiglio d'amministrazione delle associazioni fondatrici della Cassa di compensazione Panvica ha deciso di recedere dal contratto con la fondazione di Previdenza arti e mestieri proparis Svizzera. La Cassa pensione Panvica lascerà proparis dal 31 dicembre 2017.

La decisione garantisce alla Panvica un futuro autonomo e vicino all'impresa. Silvan Hotz, Presidente PCS: «Le argomentazioni sono state molto convincenti. Sono felice che la decisione sia stata unanime. Così si garantisce un futuro indipendente, moderno e sicuro del nostro ente di previdenza. Porterà beneficio ai nostri membri».

La stessa è legata alla fondazione di previdenza arti e mestieri proparis Svizzera da un accordo delle associazioni fondatrici PCS, SCV e VSW. Alcuni mesi fa sono emerse divergenze d'opinione sulla cooperazione che non è stato possibile ricomporre. Le associazioni fondatrici ritenevano che le possibilità di influenza, nonché la flessibilità e i

collegamenti all'impresa della Cassa pensione Panvica fossero a rischio.

Valutate le alternative

L'idea di partenza: la Cassa pensione Panvica, con 14000 assicurati, è in grado di provvedere alla previdenza in modo autonomo e sicuro. Ne derivano vantaggi economici per i membri e per gli assicurati. Professionisti della previdenza hanno valutato le alternative dal punto giuridico e assicurativo considerando altri requisiti.

Argomentazioni convincenti

Poi c'è stato un avvenimento senza precedenti: per la prima volta nella storia della Cassa di compensazione Panvica, tutti gli organi competenti delle associazioni fondatrici si sono riuniti. Dopo l'esposizione delle varie opzioni con i relativi vantaggi e svantaggi, è stato deciso all'unanimità di recedere dal contratto con proparis. Ciò significa che la Cassa pensione Panvica, con i suoi 14000 assicurati, esce da proparis. Solo

così, a parere delle associazioni fondatrici, è possibile preservare l'indipendenza e la vicinanza all'impresa della Cassa pensione Panvica.

Nessun cambiamento per gli assicurati

Per gli assicurati non cambierà nulla. Dal 1° gennaio 2018, gli averi di vecchiaia degli assicurati saranno integrati in un piano di previdenza separato della Fondazione di previdenza Panvicaplus, avviato con successo anni addietro, e proseguiranno senza intoppi. Le prestazioni dell'assicurato presso la Cassa pensione Panvica e la Fondazione di previdenza Panvicaplus non subiranno variazioni. Anche i pensionati riceveranno la propria pensione per l'ammontare ricevuto fino ad ora. Le associazioni fondatrici sono convinte che, con questa decisione, si siano gettate le basi per una soluzione di previdenza sicura e lungimirante a beneficio di tutti i membri.

Cassa di compensazione Panvica

Claudia Vernocchi