

Mercato del lavoro

Rafforzare la collaborazione con altri Stati

Un interessante studio mette in evidenza le problematiche future del mercato sul lavoro. Per la Svizzera emergono importanti consigli.

Avenir Suisse insieme all'Istituto dell'economia tedesca di Colonia e l'Associazione industriale austriaca, hanno elaborato un interessante studio.

Il risultato di quest'ultimo è che in futuro sarà difficile reclutare lavoratori provenienti dall'Unione Europea. Per questo motivo si dovrebbe facilitare maggiormente l'inserimento nel mondo del lavoro di persone provenienti da altri stati. A causa della diminuzione dei propri lavoratori, dovuta al massiccio pensionamento della generazione del baby-boom, ci sarà un calo di cittadini dell'Unione Europea disposti agli spostamenti lavorativi.

Dallo studio emerge inoltre che nemmeno la forte immigrazione degli asilanti nello scorso anno è riuscita a coprire il fabbisogno nel

mercato del lavoro, visto che gran parte degli immigrati, per lo standard europeo, sono sotto qualificati e non hanno delle conoscenze linguistiche necessarie.

La Svizzera dovrebbe pertanto migliorare l'accesso al mercato del lavoro dei richiedenti d'asilo che sono stati ammessi temporaneamente, potenziando invece una formazione successiva all'apprendistato.

Di seguito si dovrebbero aumentare i contingenti per i cittadini dei paesi terzi e ridurre gli ostacoli amministrativi per le procedure del loro impiego.

Agli studenti di altri stati si dovrebbe invece dare la possibilità di poter aderire al mercato del lavoro svizzero con più facilità.

pd/cv



Foto: Sandra Fogato

Finale romando ticinese

Si è svolta nel fine settimana, la diciottesima finale dei giovani confettieri a Montreux.

Complimenti a Valentina Cavagliotti che ha ottenuto il quarto posto al concorso romando ticinese per i migliori giovani confettieri, tenutosi presso la Scuola professionale di Montreux. Valentina ha svolto l'apprendistato pasticciera-confettiera

presso la panetteria Münger di Paradiso. Attualmente è impegnata presso la panetteria Bignasca di Sonvico per completare la formazione di base aggiungendo l'anno supplementare per l'ottenimento dell'attestato di panetteria. SMPPC



Valentina Cavagliotti con l'istruttore Andrea Richter.

Alternativa alla Migros

Le immagini che passano in questi giorni in tutti i canali mediatici a pubblicizzare la lunga fermentazione, hanno sicuramente un grosso impatto presso l'opinione pubblica. Oltretutto la cottura in un forno a pietra amplifica ancora di più la sensibilizzazione verso la gente.

Il fatto che gli artigiani non dispongano di importanti capitali da poter investire nella pubblicità, li obbliga a percorrere altre strade per riuscire ad arrivare all'utenza in modo efficace. Il tipo di fermentazione e il tipo di cottura che vengono descritti in questa pubblicità fanno parte della storia dell'artigianato.

A questo punto dobbiamo ulteriormente sensibilizzare il nostro personale di vendita al fine di poter dare un senso alla nostra fatica. Il dialogo con la clientela, costante e costruttivo, che resta una delle più importanti carte da giocare al nostro interno, deve essere l'argomento su

cui posare la nostra massima attenzione. Il valore umano generale e il far passare un messaggio di grande passione per quello che si fa, deve costituire la colonna portante dell'idioma artigianale.

Non dobbiamo quindi diventare le facili vittime del sistema continuando unicamente a piangerci addosso. Da queste situazioni dobbiamo prendere lezione e riuscire ad interpretare a modo nostro il tutto. Non dobbiamo sentirci schiacciati o maltrattati ma pensare bene che cose del genere possono anche portarci beneficio.

Alla nostra capacità professionale e al nostro avere a cuore la clientela affidiamo il nostro futuro. Non dimentichiamoci che siamo impegnati quasi totalmente nell'ambito della formazione professionale, e questo deve essere un altro grande elemento da mettere sulla bilancia.

Massimo Turuani

Bellinzona 100° SMPPC

La seconda parte dei festeggiamenti

Come annunciato su «panissimo» nr. 19, viene qui riportata la seconda parte dei festeggiamenti della SMPPC per il suo centenario presso il Teatro Sociale, dello scorso 2 settembre.

Il Teatro Sociale di Bellinzona si svuota per una decina di minuti per permettere ai numerosi invitati di «sgranchirsi» le gambe e di poter salutare amici e colleghi. All'uscita del teatro eccheggia tra i presenti l'emozione e la meraviglia per il magnifico concerto appena terminato dell'Orchestra Filarmonica Arturo Toscanini di Parma. Irene Colombo, professionale e simpatica presentatrice, dà il via alla seconda parte dei festeggiamenti della SMPPC. In sala sono tutti pronti e incuriositi su quanto li attende.

Premiazione apprendisti

Mattia Gorietti, Capo dell'Istruzione professionale della SMPPC, ha il compito di far partire la premiazione apprendisti con l'aiuto dei due docenti professionali Marco Pasotti e Marco Zandonella, per la distribuzione dell'AFC (Attestato Federale di Capacità), dei regali della SMPPC e della Pistor. Qui di seguito l'elenco degli apprendisti che hanno terminato la loro formazione. Panettieri-Pasticcieri: Delia Bazzurri (Fondazione la Fonte), Federica Tadina (Dolce Monaco) e Nayana Garganigo (Bignasca SA). Pasticcieri-Confettieri: Letizia Caglio e Tina Manenti (B.F.B. Food SA), Giorgia De Lorenzi (Pasticceria Marnin), Alfredo Onorati e Valentina Cavaliotti (Eredi E. Mürger SA), Irene Prisco Stern e Rachele Santoni (Peri Fausto), Siham Lahbachi (Pinotti Sandro), Nuria Korell e Lea Giovanora (Confiserie Al Porto) e Jonathan Häfeli (Ricigliano SA). Per la formazione biennale CFP (Certificato Formazione Professionale) va a Lorenzo Govetosa (Fondazione la Fonte), al quale è andato anche il premio della Fondazione Luciano Mignami. Vito Ricigliano ha il gradito compito di consegnare alla miglior apprendista pasticciera-confettiera Letizia Caglio, l'ambita medaglia.



Il presidente della SMPPC Massimo Turuani.

Il pane e l'arte

Il Prof. Dario Bianchi ha brillantemente esposto la sua relazione accompagnata da immagini e fotografie del pane nell'arte. Durante il suo esposto, uno splendido sottofondo musicale del Mo. Loris Peverada al pianoforte, ha creato un suggestivo momento nell'ammirare i molti capolavori dei grandi maestri della pittura.

Cent'anni di pane

Il Presidente Massimo Turuani, salito sul palco con un po' d'emozione, ha l'onore di chiudere i festeggiamenti dei cent'anni di pane con una sua breve ma significativa riflessione. Dotato di grande bravura nell'esporre il tutto senza aver bisogno di leggere gli appunti, ricorda un altro capolavoro di Leonardo da Vinci l'«Ultima Cena» dove il vino sicuramente ha la sua importanza ma il pane ha un notevole valore aggiunto, quello di una squisita grazia. Non si è tirato indietro nell'osservare ver-

so la pubblica amministrazione la poca attenzione che presta nei confronti del pane. Tutto questo a scapito della formazione professionale. Nel proseguire racconta che il padre di Luciano Pavarotti era un panettiere. Quando il grande tenore tornava dai concerti, prima passava sempre sotto casa in prestino per salutare il padre. Questo per sottolineare il grande valore del pane nella sua semplicità.

Aperitivo

Ad accompagnare i ca. 300 invitati dal Teatro Sociale alla Corte del Municipio di Bellinzona, c'erano in prima fila alcuni degli apprendisti del terzo anno con le loro pagnotte decorate, seguiti dai «Tamburini» e dai Cavalieri del Buon Pane. Prima di poter gustare gli ottimi prodotti del territorio offerti della Rapelli SA di Stabio (salumi) e dalla Lati di S. Antonino (formaggi), gli ospiti sono stati intrattenuti per alcuni minuti dai simpatici «Tamburini» di

Bellinzona, che hanno ricevuto un grande applauso e molti sorrisi.

Cena di Gala

Per organizzare al meglio il trasferimento dei quasi 150 ospiti per la cena di gala presso il Ristorante del «Castel Grande», un servizio di pulmini è stata la soluzione ideale. Ottima la cena che curata nei minimi dettagli ha permesso a tutti i presenti di passare una bella serata in compagnia. «Dulcis in fundo» la torta del centenario realizzata da «La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti Sagl».

Doverosi ringraziamenti

Dopo i primi ringraziamenti riportati su «panissimo» nr. 19, al Municipio di Bellinzona, al Teatro Sociale e all'Ente Turistico, ne vanno ancora al Presidente della SMPPC Massimo Turuani che ha saputo portare in scena il pane, attraverso l'arte, la cultura e la musica. Un grazie va anche alla Commissione 100



Il Prof. Dario Bianchi.



Una delle belle pagnotte decorate.

della SMPPC, a Irene Colombo, al Sindaco di Bellinzona Mario Branda, al Dir. Urs Wellauer della PCS, alle Confraternite presenti dalla Svizzera romanda, al Gran Maestro Robert Porchet, ad Ercole Pellanda, a Mattia Gorietti, a Vito Ricigliano, agli apprendisti del terzo anno per le pagnotte decorate, ai docenti professionali Marco Pasotti e Marco Zandonella, alla Divisione della formazione professionale, all'Orchestra Filarmonica Arturo Toscanini e a Mihaela Costea, al Mo. Loris Peverada, al Prof. Dario Bianchi, alla Pistor, ai «Tamburini», alla Rapelli SA, alla Lati, alla Daphny SA, al Team Foto Garbani SA, ad Alexander Budd per la regia a Teatro, alla

Savoviaggi, al sig. Michele Naretto e ai suoi collaboratori del Ristorante Castel Grande, a Giuseppe Piffaretti per la torta del centenario, alla PrintColor2014 per la realizzazione dei libretti, a tutti gli sponsor e ai numerosi ospiti che hanno permesso di realizzare questo memorabile giorno.

Sì, possiamo proprio dirlo, i due appuntamenti di quest'anno per i festeggiamenti del centenario rimarranno un indelebile ricordo in molti di noi ma soprattutto nella storia della SMPPC. E noi, abbiamo avuto il privilegio e l'onore di averne fatto parte.

Sandra Fogato
Segretariato SMPPC

Mattia Gorietti

Premiazione apprendisti

La preparazione della cerimonia di premiazione per il centenario della SMPPC.

Nelle prime fasi della preparazione per la cerimonia dei 100 anni della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, quando è stato deciso quali sarebbero stati i temi da trattare durante i festeggiamenti, tra le prime scelte rientrò proprio la consegna degli attestati agli apprendisti che hanno terminato il loro percorso formativo.

Questo perché, senza ombra di dubbio, l'apprendistato ricopre un percorso della vita di tutti noi, sia per chi vi è già passato ed ora ricopre ruoli dirigenziali, ma anche per chi ci sta passando adesso ed ha collaborato attivamente per la creazione dei pani che hanno decorato la manifestazione, ma soprattutto per chi l'ha terminato e rappresenta il futuro della nostra professione.

Ammetto che associare le parole «termine» e «formazione» non rappresenta il messaggio che si vuole dare alle nuove leve, difatti la consegna degli attestati rappresenta il compimento di un primo passo basilare nella nostra professione, che

spero porterà i nostri giovani alla ricerca dei molteplici stimoli e percorsi formativi supplementari che il nostro settore ci offre.

Noto con piacere un costante interesse verso il compimento dell'anno supplementare per ottenere i certificati di entrambi gli orientamenti professionali, questo sicuramente aiuterà in futuro ad avere sempre più persone formate in maniera polivalente a garanzia di una maggior professionalità lavorativa e di facilitazioni a chi sarà confrontato con la ricerca di un nuovo impiego.

Da parte della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, della Divisione della Formazione Professionale, e mia, vi rinnoviamo i nostri migliori auguri per un ricco futuro nella nostra professione, con la speranza di poterci incontrare tra qualche anno e poter far parte della grande famiglia della SMPPC.

Mattia Gorietti
Capo dell'Istr. professionale



Gli apprendisti che hanno terminato il loro apprendistato con da sinistra Marco Pasotti, Mattia Gorietti, Vito Ricigliano e Marco Zandonella a destra.