

Cheesecake con frutti di bosco



Cheesecake con frutti di bosco (6760 g)

2200 g Base Crumble 15×15 cm

1650 g Cheesecake-Creme, per sprizzare

1200 g Cheesecake-Creme, per mezze sfere

500 g Gelatina per Cheesecake

400 g Fragole, tagliate

400 g Lamponi

400 g Mirtilli

10 g Menta piperita

Base Crumble 15×15 cm (2340 g)

1370 g Massa di mandorle

Crumble con semi di cacao, cotta

345 g Macadamia (a pezzi), grossol. tritata, arrostita

35 g Buccia d'arancia

590 g Burro, liquido

Massa di mandorle Crumble con granella di cacao (1403 g)

325 g Burro

340 g Zucchero

225 g Farina di frumento 400

200 g Amido di frumento

225 g Mandorle bianche tritate

8 g Sale

80 g Gran. cacao Maracaibo Mescolare tutti gli ingredienti fino alla granella di cacao, grattugiare finemente le briciole. Aggiungere la granella e mescolare.

Cheesecake-crema (2882 g)

1150 g Doppia panna UHT

775 g Copertura Rondo Edelweiss 36 %

950 g Mascarpone

7 g Baccelli di van. Bourbon

Dichiarazione

Lista degli ingredienti Doppia panna UHT (stabilizz. [E407]). Mascarpone (panna. latte, regolat. di acidità [acido citrico]), burro, copertura bianca (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere [CH], latte scremato in polvere [CH], emuls. [lecitina di soia], estratto di vaniglia), fragole 6%, lamponi 6%, mirtilli 6%, noci di Macadamia, zucchero, gelatina chiara (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, fruttosio, gelificante [pectina], acidulante [acido citrico], conserv. [E202], corrett. di acidià [E333]), farina di frumento (CH), mandorle, succo di limone, amido di frumento, granella di cacao (cacao, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua), buccia d'arancia, menta piperita, sale iodato, vaniglia.

Valori nutritivi per 100 g

Valore ener. 1672 kj / 400 kcal. Lipidi 34,1 g, di cui acidi grassi 18,4 g; glucidi 21,5 g, di cui zuccheri 16,2 g; proteine 3,4 g; sale 0,2 g.

Tempo | Prezzo

Tempo (10 pezzi): 55 minuti Prezzo per pezzo: CHF 42.-.

Gelatina per Cheesecake (505 g)

315 g Gelatina chiara190 g Succo di limone

Preparazione



Base Cheesecake

Cuocere il Crumble e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. La miscela per il fondo della Cheesecake viene inserita nel telaio e pressata. Il bordo dovrebbe essere alto circa 2 – 2,5 cm. Mettere la base in frigo, lasciarla raffreddare e modellarla.



Massa Cheesecake

Un'abbonante quantità di crema Cheesecake viene dressata sulla base, la rimanente viene sprizzata in mezze sfere le quali dovrebbero avere dimensioni diverse.



Mezze sfere

Adagiare le mezze sfere sulla Cheesecake e glassare con la fredda gelatina che viene diluita con succo di limone per aggiungere un po' di acidità al tutto.



Finitura

Aggiungere i frutti di bosco. Assicurarsi che non sia necessario gelificare, quindi, se possibile, non lasciare superfici scoperte.

Dich. valori nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta. «Fachblatt» Richemont, maggio 2018, www.richemont.online



Editoriale

Benvenuti al Congresso 2018

Cari delegati del Congresso, membri, partner e ospiti
L'Associazione svizzera dei mastri panettieri-confettieri PCS rappresenta gli interessi dei suoi 1500 membri in tutta la Svizzera.
Ogni anno, 30 000 dipendenti generano un fatturato di 2,2 miliardi di franchi e forniscono ai consumatori svizzeri pane fresco e prodotti da forno nonché di cioccolato. Il Congresso è l'organo statutario supremo e si svolge una volta all'anno.

«Grand Prix of artisans boulangers-confiseurs»

Quest'anno vi attende un evento vario e informativo. Alla vigilia del congresso, la PCS organizza per la prima volta il «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs». L'obiettivo è un punto di incontro del settore per mantenere i contatti e gli input per la propria azienda, uno scambio tra partner industriali o attraverso la presentazione delle società nominate nel contesto della cerimonia di premiazione per la «Corona del Panettiere».

Premiazioni e partita di calcio della Coppa del mondo

Con la premiazione, la nomina di una personalità di spicco dell'«Ambassadeur du pain et chocolat» e la «Corona del Panettiere», otteniamo un collegamento al di



fuori del nostro settore. Verrà trasmessa la partita della Coppa del Mondo di calcio Svizzera-Brasile su un maxi schermo.

Congresso con elezione e modifiche

Il 133 ° Congresso è dedicato all'attività legale e ad una presentazione stimolante. André Lüthi, Presidente del Consiglio di amministrazione della Globetrotter Travel Service e direttore generale della Holding Globetrotter Group, vi presenterà la sua relazione: «Da panettiere-confettiere ad imprenditore turistico di successo». Ci sarà un'elezione supplementare per il Vicepresidente uscente Bruno Ghilardi e una modifica dello statuto, nonché le informazioni sulla futura strategia della nostra associazione.

Vi attende un evento dell'associazione vario ed emozionante. Contiamo sulla vostra presenza e ci rallegriamo di incontrarvi al Congresso 2018 a Berna.

Urs Wellauer, Direttore PCS

Grand Prix des artisans boulanger-confiseurs e Congresso PCS 2018

presso Bernexpo, Mingerstrasse 6 a Berna.

Domenica, 17 giugno

ore 17.30 Brindisi di benvenuto e apertura ore 17.30–19.00 Onorificenze e premiazioni:

- Onorificenze concorrenti competizioni profess.
- Assegnazione della «Corona del Fornaio 2018»
- Nomina «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018»

ore 19.00 Cena

ore 20.00 Diretta televisiva della partita dei campionati mondiali: Svizzera contro Brasile (grande schermo)

Lunedì, 18 giugno

ore 8.30 – 9.30 Accoglienza dei partecipanti, caffè e chifel

ore 9.30-12.30 133. Congresso:

■ 1. Parte: transazioni legali

2. Parte: Relazione «Da panettiere-confettiere ad imprenditore turistico di successo» di André Lüthi, Presidente del Consiglio di amministrazione della Globetrotter Travel Service e Direttore generale della Holding Globetrotter Group

ore 12.30 Ricco aperitivo e Networking

ca. ore 14.30 Fine dell'evento

Trattande del Congresso

- 1. Saluto di benvenuto e allocuzione del Presidente
- 2. Parte formale
 - 2.1 Nomina degli scrutatori
 - 2.2 Comunicazione del nr. degli aventi diritto di voto presenti
- 3. Approvazione verbale del Congresso 2017
- 4. Ratifica e approvazione del rapporto di gestione 2017
- 5. Elezione del Comitato direttivo
- 6. Strategia associativa
- 7. Modifica statuti
- 8. Fissazione dei contributi dei membri per il 2019
- 9. Proposte ai sensi dell'articolo 21 degli statuti
- 10. Nomina di membri onorari
- 11. Onorificenze e messaggi di saluto
- 12. Varie

Modifica dello statuto

Gli statuti PCS devono subire una revisione parziale a partire dal 2019. Lo scopo della modifica dello statuto è quello di ampliare l'appartenenza e distinguere i membri della PCS in DOG (Dichiarazione di obbligatorietà generale) e non aderenti DOG.

■ La distinzione è stata fatta nei nuovi articoli 3 par. 2 e 3a e 3b in conformità con la decisione del Consiglio federale sulla DOG. La modifica si basa sui cambiamenti delle condizioni di mercato ma anche sull'esecuzione del CCL/DOG. Allo stesso tempo, si spera che il cambiamento degli statuti rafforzi l'associazione e la propria Cassa di compensazione.

■ In futuro, solo i membri DOG potranno essere eletti dagli organi e dalle commissioni affiliate alla PCS. Tuttavia, i membri non-DOG attualmente eletti restano in carica. I rappresentanti del commercio al dettaglio nel Comitato centrale,

sono stati specificati nell'articolo 26 par. 4 dello statuto sociale.

■ La distinzione tra membri DOG e non DOG e la conservazione degli elenchi di appartenenza richiede una cura continua, che richiede l'informazione dei membri. Di conseguenza, nell'articolo 11 par. 2 l'obbligo di informazione è stato esteso. Parallelamente a questo, art. 11 par. 3 e all'art. 10 par. sono state apportate 2 aggiunte, che vengono imposte a causa della protezione dei dati.

- Le disposizioni transitorie degli articoli da 42 a 46 non sono più pertinenti e sono pertanto soppresse.
- Anche nel regolamento sugli assegni sono state registrate alcune modifiche: il contributo di base e l'abbonamento a panissimo sono separati, la validità dei tassi di contributo e la correzione del calcolo dei contributi verranno ridefiniti, in quanto l'aumento del contributo sul certificato di salario da 0,1 a 0,12% è tracciato.

«Reload» il progetto della PCS – il progetto parziale «finanze»

L'indipendenza finanziaria dev'essere garantita

Uno sguardo al progetto «Reload» attraverso il membro del Comitato direttivo della PCS Maja Fahrni del settore «finanze».

Il gruppo del progetto parziale di «Reload» che si occupa delle finanze è composto attualmente da tre persone: Peter Lyner, Panettiere-Confettiere AFC di Winterthur, membro del Comitato centrale dal 2013 e Presidente della Commissione delle finanze dal 2014, da Manuel Ruchti – presentato nell'edizione nr. 8 di «panissimo» - e dalla sottoscritta. Dall'anno scorso sono un membro del Comitato direttivo della PCS e mi impegno per il Commercio al dettaglio. Grazie alle mie esperienze lavorative nel settore del commercio posso approfittare di queste per la gestione del progetto parziale delle finanze di «Reload».

Finanziamenti dai risparmi

Il compito principale del progetto «Reload» è l'indipendenza finanziaria che dev'essere garantita per la PCS. Attualmente, come associazione, le spese sono più elevate delle entrate – finanziamo con i nostri risparmi, vuol dire con i risparmi dell'associazione. Senza adeguamenti negli investimenti e nelle strutture del lavoro, non potremo mai risolvere il problema, nemmeno

in futuro. Per avere una panoramica sulle finanze dell'associazione e delle istituzioni affiliate, dobbiamo fare delle ricerche di base per poi presentare il tutto in modo comprensibile, coerente e trasparente.

Il nostro lavoro dev'essere costante.

Rispondere alle domande

Ci sono le cosiddette spese stanziate, spese che devono essere finanziate; per esempio la formazione degli apprendisti. Poi ci sono le spese che vogliamo finanziare; qui si tratta per esempio di vari servizi per i nostri membri. Il lavoro negli altri gruppi del sotto-progetto mostrerà l'offerta della PCS nel futuro e quali mezzi finanziari serviranno. Inoltre, sorgono molte domande: Per tutto questo, quanti soldi abbiamo a disposizione? Ci sono delle possibilità per aumentare le entrate? Spendiamo i soldi per delle cose che non sono più rilevanti? Quali spese possono essere ridotte? Durante il progetto dobbiamo trovare le risposte.

La presentazione al Congresso

Come base del nostro lavoro serve una presentazione uniforme, dei bilanci individuali dell'associazione, quelle della Scuola Professionale Richemont e della Richemont Servizi SA, così come il loro bilancio consolidato - vuol dire, la combinazione dei bilanci degli ultimi tre anni. Tutti i soldi, che hanno avuto uno spostamento tra la PCS e la Scuola Professionale Richemont, vengono fatturati. Questo rende tutti i flussi di cassa efficaci e visibili al mondo esterno ed elimina quelli interni (neutri). Al momento siamo in questa fase - il risultato lo potremo presentare al Congresso del 18 giugno 2018.

Unificare le strutture

In seguito verranno unificate le strutture – iniziando dal piano dei conti. Da questo risultano le nuove basi, che abbiamo già presentato per la creazione del budget 2019. Attualmente dico che siamo «soltanto» in tre, perché un'estensione del team con persone competenti da parte della PCS e della Scuola Professionale Richemont è prevista in una



Maja Fahrni

fase successiva del progetto. Il nostro lavoro deve essere sostenibile e per questo verranno integrati degli esperti della finanza della PCS e della Scuola Professionale Richemont nel nostro progetto. Non resteremo senza lavoro nel prossimo futuro – vi terremo informati.

Maja Fahrni membro CD PCS

Campagna per la demenza Pro Senectute Svizzera e la PCS

La PCS partecipa alla Campagna nazionale per la demenza di Pro Senectute. Il Comitato centrale ha dato il via libera senza un voto dissenziente. «Ora dobbiamo mobilitare i nostri membri» ha detto il direttore Urs Wellauer. Dopo il successo dell'azione di sensibilizzazione «Il grande lavoro a maglia contro la povertà in anzianità» con i succhi smoothies di innocent conclusasi nel 2016, l'idea è stata ulteriormente sviluppata ed è stata chiesta la collaborazione con i panettieri-confettieri svizzeri. Dei portabicchieri colorati per il caffè d'asporto vengono personalizzati con il lavoro a maglia

e venduti esclusivamente ai clienti. Non è una campagna di raccolta, ma per mobilitare i clienti attraverso la campagna di sensibilizzazione. «I negozi di panetteria-confetteria beneficeranno delle relazioni pubbliche e potranno avere un impatto positivo come fornitori di servizi personali nella vita di tutti i giorni» ha sottolineato Peter Burri-Follath, membro della direzione di Pro Senectute Svizzera dinanzi alla Commissione centrale. Il 21 settembre 2018 è la «Giornata mondiale dell'Alzheimer» ed inizia l'azione «Il lavoro a maglia contro la smemoratezza». Chiunque voglia lavorare a maglia può prenderne parte. In passato hanno partecipato ca. 10 000 persone in Svizzera. Questa iniziativa non riguarda però la PCS.

In una seconda fase, tutti i panettieri-confettieri svizzeri sono invitati a partecipare a questa campagna di sensibilizzazione a partire dal 22 gennaio 2019. Si stima che l'azione durerà circa una settimana fino ad esaurimento delle scorte. Con questa campagna promozionale «Cofeeto-go», Pro Senectute Svizzera ha scelto consapevolmente un prodotto giovane e urbano per sensibilizzare soprattutto i più giovani. Le aziende riceveranno informazioni utili in una

cosiddetta «Memo-Box» con le istruzioni per lo staff di vendita e i clienti. «Non vogliamo fare educazione alla demenza, ma sensibilizzare per affrontare la vita di tutti i giorni». La logistica è assicurata da Pro Senectute Svizzera e dalla PCS. Per il Presidente della PCS Silvan Hotz questa è un'opportunità unica. «Non ci saranno grandi distributori e nessuna catena di caffè». «Il tappeto rosso parte da qui» ha aggiunto il direttore Urs Wellauer, sarà una grande campagna. È importante che un gran numero di aziende associate partecipino.

Claudia Vernocchi



Comitato centrale in breve

I seguenti temi, sono stati trattati durante il Comitato centrale nella seduta dello scorso 25 aprile.

- Candidato per la posizione nel Comitato direttivo: Roland Räber, Pres. dell'Assoc. Mastri Panettieri-Confettieri del Canton San Gallo e membro CC, presenta il confettiere Martin Schnyder (Roggwiller SG) al Comitato centrale. È un candidato al Congresso della PCS del 18 giugno come successore CD di Bruno Ghilardi (ZH), che si dimette per aver raggiunto il limite del suo mandato. Il CC accetta questa nomina con un applauso.
- Gestione-CCL: Edgar Ehrbar (Rösslibeck, Sulgen/TG) ha concordato, di prendere in mano la gestione CCL al posto di Bruno Ghilardi (ZH) e di prendere anche il posto nella CPPC (Commissione Paritetica Panettieri Confettieri). Quest'anno non riesce ancora a prendere un posto nel Comitato direttivo, ci informa il Presidente della PCS Silvan Hotz (Baar).
- Referendum Federale: La PCS rinuncia ad uno slogan costituzionale per il prossimo referendum del 10 giugno per l'iniziativa monetaria completa e per la legge sulle case da gioco.
- Attuazione delle linee guida sull'igiene: La direttiva sull'igiene è stata sottoposta all'approvazione dell'Ufficio federale per la sicurezza alimentare e veterinaria (USAV). Se viene accettata, l'associazione può procedere internamente, dice Urs Wellauer. La domanda che ci si fa è, se inviare il tutto in stampa oppure soltanto online.
- Attuazione dell'iniziativa di immigrazione di massa: Il 1° giugno 2018 l'iniziativa deve essere implementata. In generale, il nostro settore non è interessato da questa implementazione. Link: swissbaker.ch ■ Legge sulla protezione dei dati: Il 25 maggio 2018 entrerà in vigore il regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR-UE). In CH solo le aziende sono preoccupate del trattamento dei dati personali di persone fisiche dall'UE se la società offrono beni o servizi di persone dall'UE (la semplice accessibilità di un sito web dell'azienda

- svizzera non è sufficiente) o osservare il comportamento degli interessati dell'UE attraverso l'elaborazione dei dati. Pertanto colpisce principalmente le aziende che esportano. In caso contrario il GDPR dell'EU non ha alcun effetto al momento sul mercato interno in svizzero. Anche in CH è in corso una revisione. Wellauer si aspetta, che ci sarà un inasprimento della legge sulla protezione dei dati anche in Svizzera. La PCS preparerà un opuscolo a tempo debito.
- Subordinazione delle imprese industriali: Al momento si sta discutendo su come abolire l'articolo 5 del codice del lavoro o almeno modificare i criteri per assumere la situazione attuale. Nella sessione estiva verrà esaminato se si potrà trovare una maggioranza per questa preoccupazione. L'Unione svizzera delle arti e mestieri (USAM) è sensibilizzata e pronta a fornire supporto, ha affermato Wellauer.
- IVA anticipata da Hotelleriesuisse: Nella sessione primaverile, Hotelleriesuisse ha lanciato un'iniziativa per ridurre l'IVA su quei prodotti che sono già stati trattati. Esempio: una tazza piena di cioccolatini. La PCS ha sostenuto questa iniziativa.
- Regolamento dell'acrilamide UE: Gli alimentari fritti o troppo cotti verranno presi di mira, dice Urs Wellauer. Lui parteciperà all'evento di due giorni della European Confederation of national Bakery and Confectionery Organisations CEBP a Bruxelles, dove, tra le altre cose, questo argomento è discusso con i politici europei.
- Modello fiscale 17: Potrebbe esserci un onere aggiuntivo del 20% delle PMI sull'aumento della tassazione dei dividendi. L'Unione svizzera delle arti e mestieri USAM conduce qui, spiega Wellauer.
- Processo strategico «Reload»: Hotz ha informato sullo stato d'avanzamento del lavoro. Al Congresso della PCS del 18 giugno a Berna si daranno le dettagliate informazioni sullo stato attuale e saranno

- annunciate le misure per il prossimo anno. Ci sarà anche una votazione sul progetto di riorganizzazione. Domanda: Siete d'accordo sul fatto che dovremmo continuare con il progetto «Reload»?
- FBK 2019+: Wellauer informa sulla FBK 2019, che si terrà dal 17 al 20 marzo 2019 a Berna. Il cantone d'onore sarà il Canton Vaud. Le soluzioni per gli espositori, da parte della PCS, verranno chiarite entro fine maggio. L'FBK 2021 si svolgerà dal 20 al 21 giugno 2021.
- Grand-Prix des artisans boulangers-confiseurs: Wellauer richiama i delegati, nel motivare i membri dei loro cantoni, per partecipare al Grand-Prix des artisans boulangers-confiseurs la sera prima del Congresso (17 giugno) a BE. Oltre alla premiazione tradizionale della «Corona del Panettiere» e le onorificenze ai campioni professionali viene dato il premio «Ambassadeurs du pain et du chocolat». In seguito si potrà vedere la partita dei mondiali di calcio Svizzera-Brasile.
- Campagna nazionale PCS: In futuro non ci saranno più. Le finanze verranno investite in campagne d'immagine. Tra gli altri, prosegue il popolare e fortunato concorso «Corona dei Re Magi» e i buoni d'acquisto della PCS. Il CC è d'accordo con questa procedura.
- Buoni d'acquisto PCS: Wellauer chiede ai rappresentanti dei cantoni di utilizzare i buoni PCS. Esempio: L'assicurazione edile di Berna è interessata a distribuire i buoni-PCS ai propri clienti, questo in collaborazione con i panettieri-confettieri di Berna.
- Concorsi: L'associazione si trova in mezzo ai preparativi della Swiss-Skills 2018 di tutti i settori lavorativi (12–16 settembre) a Berna. Il capo del progetto è Stefan Romang. Wellauer è molto soddisfatto dei progressi. Sarà una selezione per i WorldSkills 2019 in Kazakistan. L'associazione non parteciperà a nessun concorso internazionale.
- ExpertAdmin: L'Associazione Swiss Carrosserie, la Inforis AG e la

- PCS, rappresentata da Markus Zimmerli, hanno informato in occasione della riunione plenaria Swiss Vocational Training Conference sull'uso e i vantaggi di Expert Admin
- Regolamenti delle spese per gli insegnanti specializzati: Il CC ha adottato il regolamento delle spese per gli insegnanti specializzati.
- CCNL: L'equivalenza al Contratto collettivo di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera è stata confermata dalla Commissione di vigilanza della CCNL.
- CCL: Il Contratto collettivo di lavoro compreso l'adeguamento del salario dal 2019 è conforme all'equivalenza al CCNL e la dichiarazione generale è stata firmata dalle parti sociali.
- DOG: L'applicazione della DOG è in sospeso dalla Seco dal 16 aprile 2018. Si aspetta una risposta entro la fine dell'anno.
- CPPC Commissione Paritetica Panettieri Confettieri: le carenze finanziarie sono passate, si rallegra Ghilardi.
- CCL: Si prevede in autunno, nelle regioni, di presentare le innovazioni del CCL, così come rispondere alle domande che verranno fatte. In ogni cantone, nella Svizzera francese, verranno organizzati degli eventi informativi con un informatore legale.
- Panvica: Marco Berwert, membro CD e responsabile per il settore delle assicurazioni, ci informa sulla situazione attuale del cambiamento della Cassa pensione Panvica dalla Fondazione di previdenza proparis alla Fondazione di previdenza Panvicaplus.
- Panvicaplus: Berwert è soddisfatto per l'anno finanziario 2017 molto positivo con un eccellente rendimento netto del 7%. Il rendimento lordo è un buon 8%. Questo risultato è stato raggiunto attraverso una cauta strategia d'investimento. Il tasso d'interesse tecnico poteva essere ridotto al 2%. La copertura è del 119,34%. cv

59 <<<

Arch. Botta nella Pasticceria Marnin

Un padiglione in cioccolato

La Pasticceria Marnin di Locarno ha riprodotto il padiglione in cioccolato creato dal famoso architetto ticinese Mario Botta. L'opera in cioccolato si può ammirare nella loro vetrina.

La Pasticceria Marnin di Locarno rende omaggio all'architetto di fama internazionale esponendo in vetrina la riproduzione in cioccolato fondente del Padiglione del Sacro. La creazione che ha richiesto diverse ore di lavoro è opera di Arno Antognini.

Esposizione d'architetture

L'esposizione si tiene nelle sale di Casa Rusca e nel suggestivo Padiglione costruito nel cortile esterno fino al 12 agosto 2018. Per la prima volta vengono presentate 22 architetture realizzate (o in fase di realizzazione) in differenti Paesi, dalla Svizzera alla Cina. Tutte le opere esposte, edifici di culto, sono documentati con modelli originali, disegni e gigantografie. Nel 2007 l'architetto di Mendrisio fu ospite d'onore al Congresso nazionale PCS a Lugano.

La mostra di Casa Rusca

Parlando della mostra di Casa Rusca Mario Botta ha tra l'altro dichiarato: «I temi del «sacro» - il silenzio, la meditazione, e la preghiera – pur nelle contraddizioni del vivere quotidiano, evidenziano con molta più incisività rispetto ad altri temi «profani» gli aspetti primigeni che permettono di rintracciare le ragioni d'essere del fatto architettonico. Penso: alla luce e all'ombra, alla gravità e alla leggerezza, al muro e alla trasparenza, al percorso e alla soglia, al finito e all'infinito, alla forza dell'opera costruita, al suo essere parte attiva di uno scenario di vita che il cittadino incontra ogni giorno».

Augusto Orsi

Maggiori informazioni si possono trovare su www.museocasarusca. ch e www.facebook.com/Pinacotecacasarusca. Tel. 091 756 31 70. Orari d'apertura: MA-DO ore 10.00/12.00 e 14.00/17.00.



La riproduzione in cioccolato del Padiglione del Sacro nella vetrina della Pasticcera Marnin, opera di Arno Antognini.



Al centro l'arch. Mario Botta con Arno Antognini.



Nereo Cambrosio e Mario Botta al Congresso nazionale di Lugano nel 2007.

FBK 2019: iscrizioni entro il 31.08.2018

Cogli l'occasione per offrire i tuoi prodotti e servizi ai 25 000 visitatori professionali. L'FBK è il punto d'incontro del settore! Registrati oggi e assicurati il tuo supporto ottimale. È possibile registrarsi comodamente su: www.fbk-2019.ch, rubrica «Espositori». Per domande: Tel. 031 340 11 11 fbk@bernexpo.ch.

Martin Schnyder

I Panettieri-Confettieri di SG propongono Martin Schnyder (Confiserie Roggwiller, San Gallo) come nuovo membro del comitato esecutivo. Il Consiglio centrale ha approvato la nomina. L'elezione al Congresso del 18.06.18. Assumerà la direzione del dipartimento finanziario, che attualmente è gestito ad interim.