

Una bella storia dalla vicina Penisola italiana

A una trentina di chilometri da Genova (Italia), verso Ponente, si trova il paesino di Celle Ligure, ridente località turistica frequentata soprattutto da Lombardi e Piemontesi visto le corte distanze che la separano da Milano e Torino.

Anch'io, da tre anni, ho la fortuna d'andarci quasi tutti i fine settimana. Da Lugano con circa due ore e mezza d'auto, ritrovo i profumi del mare, del pesce e del profumatissimo pesto ligure.

Sotto casa abbiamo la «Focacceria della Piazza» dei Fratelli Campagna; uno impasta, l'altro inforna ed il terzo si occupa di tutti i lavori che una panetteria abbisogna. Le mogli, a turno, sono impegnate nella vendita in negozio che sta attaccato al forno e presentano con garbo, alla numerosa clientela turistica estiva, le più svariate focacce: bianca, con pomodori, all'olive taggiasche, ai formaggi, con cipolle ecc. Non si dimentichino le varie specialità geno-

vesi già belle pronte da asporto quali il merluzzo, la trippa ligure, le squisite zucchine ripiene, le frittate con le erbe ecc. finendo con il pan dolce, una volta tipico per Natale ma oggi lo si vende in tutte le stagioni. Solo l'ottima farinata di ceci la trovate esclusivamente nei mesi freddi.

Bello vedere anche una realtà composta da tre famiglie con cinque figli che riescono a lavorare con una piccola panetteria artigianale in un

paese che vive e lavora soprattutto durante la bella stagione estiva grazie ai turisti che la frequentano.

Mi domando se con la nostra realtà Elvetica si potrebbe fare altrettanto. Il nostro settore panario-artigianale permetterebbe una situazione economica come quella di Celle Ligure? Un'altra realtà, costi del personale, altri affitti, costo della vita... varrebbe la pena che ognuno di noi facesse una riflessione.

Luigi Fontana



Poesia

I cinque bambini dei Fratelli Campagna, hanno voluto dedicare ai loro papà fornai con l'aiuto delle maestre del Nido d'infanzia Don Milani, Cogoletto, questa poesia:

Campagna il panettiere, fa col cuore il suo mestiere, prepara il pane con passione, mettendoci arte e dedizione.

Lievito, sale acqua e farina, impasta piano piano ogni mattina. Nasce di notte si sveglia al mattino, per arrivare sul mio tavolino.

Ben penserò a chi per me, per fare il pane si sveglia alle tre! Quando alle otto da casa esco, mi fa trovare il pane fresco, ossi, filoni, ciabatte e rosette, tutte le forme fanno perfette.

Morbido soffice e saporito, il pane dei Campagna è assai gradito. Non credevo che ogni panino avesse una storia, avesse un cammino.

Segretariato SMPPC

Il Segretariato della Società Mastrì Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, rimarrà chiuso da sabato 8 a domenica 23 settembre 2018.

In funzione la segreteria telefonica che vi indicherà la persona da contattare per le urgenze.

Tel. 091 923 38 28.

La piccola panetteria artigianale «Focacceria della Piazza» dei Fratelli Campagna di Celle Ligure (Italia).

2 x NO alle iniziative «Per alimenti equi» e «Per la sovranità alimentare»

Un'ampia alleanza consiglia i 2 x NO

- Consiglio federale
- Consiglio degli Stati e Consiglio nazionale
- UDC, PLR, PPD, PBD, Lega dei ticinesi
- economiesuisse, Unione svizzera delle arti e mestieri
- Unione Professionale Svizzera della Carne, Panettieri-Confettieri svizzeri
- Commercianti al dettaglio, Industria alimentare
- hotelleriesuisse, GastroSuisse
- Associazione frutta Svizzera
- Forum dei consumatori Kf

- 🗨️ apparato di controllo costoso e difficilmente realizzabile
- 🗨️ ulteriori imposizioni ambientali, nuove imposte
- 🗨️ viola il diritto commerciale e comporta rischi per le esportazioni
- 🗨️ maggiori imposizioni per le consumatrici e i consumatori
- 🗨️ prezzi delle derrate alimentari più alti
- 🗨️ minore possibilità di scelta



«Esagerate, contraddittorie e impossibili da attuare - NO alle iniziative „Per alimenti equi“ e „Per la sovranità alimentare“.»

Ivo Bischofberger, Consigliere agli Stati PPD e Presidente dell'Unione Professionale Svizzera della Carne



«No a entrambe le iniziative alimentari, perché sono assolutamente irrealistiche e danneggiano la nostra economia.»

Urs Wellauer, direttore dei Panettieri-Confettieri svizzeri



«Le iniziative degradano il contadino a prestatore di servizi per lo Stato. Facendogli perdere la libertà imprenditoriale.»

Toni Brunner, Consigliere nazionale UDC

Scelta ridotta, prezzi in aumento!

iniziative-sull-agricoltura-no.ch



23 settembre 2018

2x NO

Iniziative «Per alimenti equi» e «Per la sovranità alimentare»

Iniziativa sull'agricoltura: 2 × un chiaro NO

Minaccia: aumento massiccio dei prezzi

Il 23 settembre, la Svizzera dovrà votare su due iniziative agricole. La PCS respinge entrambe le iniziative: «per alimenti equi» e «per la sovranità alimentare».

Entrambe le proposte provengono dai Verdi (Partito Ecologista Svizzero di sinistra) e perseguono obiettivi simili: chiedono un cambio di rotta nella politica agricola portando l'isolamento del mercato, maggiore burocrazia e regolamenti di produzione. Inoltre i prezzi alimentari aumenterebbero perché i requisiti più elevati maggiorerebbero i costi di produzione.

Iniziativa: alimenti equi

L'iniziativa «per alimenti equi» impegnerebbe lo Stato ad aumentare notevolmente le richieste ecologiche e sociali sulla produzione e la vendita di generi alimentari. Ulteriori norme sulla produzione in patria e all'estero dovrebbero garantire che in Svizzera vengano venduti solo prodotti alimentari che soddisfino il gusto dei promotori. L'importazione di generi alimentari non conforme alle normative svizzere dovrebbe essere vietata.

Iniziativa: sovranità alimentare

L'iniziativa del sindacato agricolo

Uniterre vuole cambiare radicalmente la politica agricola degli ultimi anni. Lo Stato dovrebbe promuovere più agricoltura su piccola scala con maggiori regolamenti per la produzione e vendita a livello regionale. L'iniziativa prevede una serie di misure, tra cui divieti di importazione, dazi più elevati, sussidi aggiuntivi e più dipendenti nelle aziende agricole. Le conseguenze sarebbero gravi: il turismo degli acquisti e il commercio online aumenterebbero in modo massiccio. Ne risentirebbero soprattutto le regioni di confine.

Sostanziale svantaggio competitivo

I produttori di generi alimentari svizzeri sarebbero sottoposti a notevoli pressioni per attuare iniziative agricole. I regolamenti di produzione e il costoso sistema di controllo creerebbero enormi ostacoli. Le materie prime avrebbero dei prezzi eccessivi. Invece la concorrenza estera acquista a basso costo all'estero. Il caffè, il formaggio o il cioccolato

svizzero – incluso il nostro settore – subirebbero un considerevole svantaggio competitivo. Sarebbero colpite particolarmente, ancora una volta, le numerose piccole imprese familiari svizzere. In quanto le PMI (Piccole Medie Imprese) distribuirebbero i costi amministrativi su un volume ridotto di produzione e il costo maggiore porterebbe un danno rispetto alle grandi aziende.

Il Parlamento contro le iniziative

Il Consiglio federale e il Parlamento raccomandano di respingere entrambe le iniziative popolari. Il Consiglio federale, nella sua analisi, mette in guardia contro l'aumento dei prezzi e la restrizione della libertà di scelta dei consumatori. L'iniziativa «per alimenti equi» è difficilmente realizzabile e l'iniziativa «per la sovranità alimentare» indebolirebbe la capacità competitiva e innovativa dell'agricoltura e dell'industria alimentare svizzera. Inoltre, verrebbe limitata la libertà Svizzera per il commercio estero.

Una costrizione

In Svizzera sono già in vigore normative molto severe sulla protezione delle persone, sugli animali e sull'ambiente. Il nuovo articolo costituzionale sulla sicurezza alimentare, adottato dal popolo nel settembre 2017, fornisce allo Stato ulteriori barriere in cinque aree. Tra le altre cose, obbliga lo Stato a garantire una produzione sostenibile e orientata al mercato. A livello nazionale, l'iniziativa «per alimenti equi», è superflua perché la Confederazione implementa già obiettivi simili.

I consumatori svizzeri sono maturi e possono decidere in base ai propri gusti cosa volere sul proprio tavolo e dove acquistare il cibo. Non hanno bisogno di imposizioni sui generi alimentari da parte dello Stato.

Urs Wellauer, Dir. PCS

Altre informazioni e volantini da scaricare si possono trovare su: www.iniziativae-sull-agricoltura-no.ch

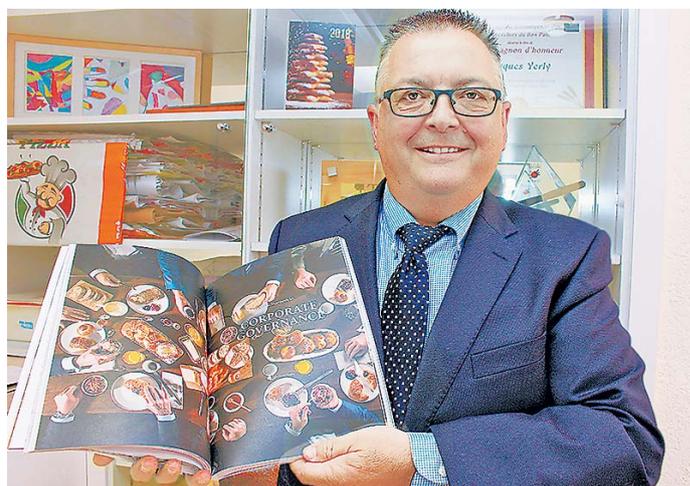
SBT: importante punto d'incontro dell'artigianato

Jacques Yerly, direttore della Mino-Farine a Granges-Marnand, ha una passione per la panificazione ed è fortemente coinvolto con Swiss Bakery Trophy (SBT). Il figlio del contadino di Friburgo ha appreso la professione di panettiere. Non può essere fermato quando parla di mulini, fornai, mercato e buoni prodotti. Yerly ha una grande passione per SBT (che fin dalla sua fondazione, può contare sulla generosa sponsorizzazione di Groupe Minoterie): «SBT è un importante progetto per tutti i panettieri e pasticceri artigianali. È una fantastica vetrina a Bulle, nel bel mezzo della fiera <Goûts et Terroirs.> Per noi che difendiamo il

mestiere, questo è un luogo d'incontro immancabile».

Percorrere nuove vie e diversificare

«Il nostro obiettivo più importante è quello di rafforzare le relazioni tra i fornai. Il settore soffre da diversi anni a causa della forte concorrenza dei grandi distributori. I nostri fornai devono lavorare di più e lottare per la perfezione. Dobbiamo incoraggiarli a esplorare nuovi territori, a diversificare e a non spegnere il fuoco della passione per la professione. La perseveranza è molto importante in questo mestiere» afferma Yerly. com/ce/5f



Dir. Jacques Yerly della Mino-Farine sostiene Swiss Bakery Trophy.

SwissSkills 2018

Presentati i candidati ticinesi

Presso il Centro sportivo nazionale della gioventù a Tenero, sono stati presentati lo scorso 24 agosto i partecipanti ticinesi che prenderanno parte ai Campionati svizzeri di SwissSkills dal 12 al 16 settembre.



I partecipanti ticinesi ai Campionati svizzeri di SwissSkills con da sinistra Sara Rossini, CEO UBS Sergio Ermotti, il Consigliere federale Ignazio Cassis, il Consigliere di Stato Manuele Bertoli, il leader del Team della Svizzera italiana Gianmaria Regazzoni (accosciato) e Theo Ninck Vicepresidente SwissSkills.

La prima presentazione ufficiale del Team Svizzera italiana degli SwissSkills 2018 ha riunito lo scorso venerdì 24 agosto a Tenero oltre 150 persone. In vista dell'imminente concorso professionale, i nostri partecipanti sono stati presentati ai loro famigliari, ai datori di lavoro e alle diverse personalità.

Padrini SwissSkills

I due padrini del Team Svizzera italiana, il Consigliere federale Ignazio Cassis e il CEO di UBS Sergio Ermotti, hanno sottolineato l'importanza di questo evento. Dopo l'introduzione di Sara Rossini, nell'ambito di una platea pubblica condotta dall'abile giornalista RSI Luca Invernizzi, si sono espressi i due padrini di SwissSkills insieme al Consigliere di Stato e Direttore del Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport Manuele Bertoli e il leader del Team della Svizzera italiana Gianmaria Regazzoni.

Ignazio Cassis ha evidenziato l'efficacia della formazione professionale per le persone in formazione che dopo il tirocinio trovano occupazione quasi tutti sul mercato del lavoro. Sergio Ermotti, spesso chiamato ad esprimersi nel suo avvio di carriera come apprendista, rimarca che una delle peculiarità più importanti per le persone attive nel mercato del lavoro, in continua evoluzione, sia «l'elasticità mentale»; si deve sviluppare la necessaria flessibilità per trovare il proprio percorso professionale, che spesso deve confrontarsi oltre Gotardo o all'estero. Il Consigliere di Stato Bertoli ha ricordato come il Canton Ticino sia, insieme al resto della Svizzera latina, molto meno propenso a riconoscere la formazione professionale di base come un percorso altrettanto valido di quello accademico che porta al Liceo e all'Università. Gianmaria Regazzoni ha espresso grande soddisfazione sullo spirito di gruppo che si è ma-

nifestato già sin dalle prime ore del pomeriggio quando i giovani si sono incontrati per conoscersi, per discutere e affrontare tematiche inerenti alle proprie competenze personali. Nel concreto hanno imparato alcune tecniche sulla gestione dell'ansia e dello stress, stati emotivi, che potrebbero giocare brutti scherzi durante gli imminenti concorsi.

Diretta TV

La RSI coprirà l'evento del 15 settembre con ben 5 ore di diretta TV da Berna, fra cui collegamenti anche con il Centro Professionale Tecnico (CPT) di Lugano-Trevano, che quel giorno avrà le porte aperte per chiunque voglia spendere qualche ora di avvicinamento alle professioni dei settori servizi e alimentazione. Una comoda opportunità in alternativa alla trasferta a Berna.

Marco Zandonella
docente professionale

SwissSkills 2018

- **Data:** ME 12 a DO 16 settembre 2018
- **Luogo:** Bernexpo – Berna
- **Orari:** ME – VE ore 09.00 – 18.00, SA – DO ore 09.00 – 16.00
- **Diretta TV:** SA 15 settembre RSI LA1 ore 13.00 – 17.00
- **Premiazione Campionati svizzeri:** SA 15 settembre ore 19.30 nell'arena di hockey (PostFinance-Arena). Biglietto separato.
- **Best of SwissSkills:** DO 16 settembre ore 09.00 – 16.00.
- **Biglietti:** gratuiti su www.swiss-skills.ch/it/2018/visitatori/promo, inserendo il codice BV2351
- **Alloggi:** www.bern.com/it/alloggi/hotel

Wies'n Crostini



Dichiarazione

Lista degli ingredienti

Camembert 34% (**formaggio a pasta molle** CH, materia grassa di **latte** pastorizzato), **farina di frumento** (CH), acqua, **burro**, cipolle, formaggio fresco (**latte, proteine del latte, panna**, sale da cucina iodato, stabilizzanti [E410, E407], acidificante [acido citrico]), olio extravergine d'oliva, erba cipollina, ravanelli, paprika in polvere, sale da cucina iodato, lievito di panetteria, **malto d'orzo**, pepe.

Valori nutritivi per 100 g

Valore energ. 1176 kJ / 281 kcal. Lipidi 20,1 g, di cui acidi grassi saturi 10,4 g; glucidi 15 g, di cui zuccheri 1,1 g; proteine 10 g; sale 1 g.

Dichiarazione, valore nutritivo e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

Tempo | Prezzo

Tempo (20 pezzi): 17 minuti
Prezzo per pezzo: CHF 3.30.

Wies'n Crostini (1090 g)

20 pz. Fette di pane Parigino da 2 cm

40 g Olio d'oliva; pennellare le fette di pane

600 g Formaggio bavarese a pasta molle da spalmare

60 g Cipolle rosse; tagliare anelli sottili

20 g Erba cipollina; per guarnire

Formaggio bavarese a pasta molle da spalmare (600 g)

370 g Camembert stagionato; tagliare a pezzi

50 g Formaggio fresco doppia panna

120 g Burro morbido

6 g Paprika dolce in polvere

0,5 g Pepe nero macinato

30 g Cipolle rosse; tritare fin.

4 g Erba cipollina; tritare fin.

20 g Ravanelli; tritare

Fonte: «Fachblatt» di Richemont, agosto 2018, www.richemont.online

Preparazione



Dorare

Pennellare con olio le fette di pane e dorarle in forno per ca. 10 min. a 220°C.



Formaggio a pasta molle da spalmare

Tagliare a pezzi il Camembert ben stagionato e amalgamare con gli altri ingredienti.



Finitura

Spalmare 30 g di formaggio per fetta. Guarnire con anelli di cipolla ed erba cipollina.

Informazioni su Obatzda

L'Obatzda all'origine era un recupero di resti di formaggio come il Camembert, il Brie o altri formaggi a pasta molle. Per ridargli gusto veniva mescolato con del burro e l'aggiunta di

spezie (principalmente della paprika) e spesso anche del cumino o della cipolla. Questa variante tradizionale ha creato una moltitudine di ricette. In Baviera l'Obatzda fa parte dei

piatti classici del «Biergarten» (giardino della birra). Dal 16 luglio 2015 le definizioni «Obatzda» e «Obatzter» sono stati registrati nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni

geografiche protette dalla Commissione europea. Per poter chiamare così questa specialità, l'intera lavorazione degli ingredienti deve aver luogo in Baviera.
Fonte: Wikipedia