

Silvan Hotz – Presidente PCS

Un anno impegnativo

La riorganizzazione «Reload» nel 2018 ha occupato e impegnato molto il Presidente dell'associazione Silvan Hotz, oltre ai suoi soliti compiti e quelli politici. Insieme a «panissimo» fa il punto della situazione.

Il processo di riorganizzazione «Reload», i compiti politici, l'ordinaria attività associativa, la propria azienda, la famiglia – un anno molto impegnativo si trova dietro di lei. Come sta?

Bene, grazie. È un piacere poter guidare l'associazione verso il futuro.

Come fa a trovare l'equilibrio con tutti gli impegni?

L'incarico come presidente non mi pesa, anzi mi fa molto piacere perché è una sfida interessante. La mia famiglia è il fondamento per tutto, poi si deve trovare anche il tempo per loro e gli amici per svagarsi un po'. È importante che quello che si fa, lo si fa con grande piacere ma soprattutto non si rimpiange quello che non c'è più.

Dalla partenza di «Reload» sono passati circa un anno e mezzo. Siamo a buon punto?

Sì, siamo a buon punto. Le bozze per il regolamento dell'organizzazione, gli statuti e un nuovo organigramma sono pronti. A febbraio verrà presentato il tutto al Comitato centrale che prenderà una decisione per il Congresso.

Voci critiche accusano i responsabili dell'associazione, che tutto il processo dura troppo a lungo e che non si vedono dei risultati importanti. Cosa risponde a queste persone?

Posso capire le loro obiezioni. Ogni titolare può decidere e fare dei cambiamenti nella sua azienda, anche da subito. In un'associazione è diverso. Le decisioni sono un processo democratico. Si deve informare e aspettare le opinioni dei vari interessati e rappresentati delle associazioni cantonali. Per primo dobbiamo creare una base di fiducia, un fondamento solido sul quale si può costruire la nuova associazione svizzera.

Com'era la collaborazione nei gruppi di lavoro?

All'inizio ci siamo trovati davanti ad una montagna di compiti, di idee e obiettivi che in parte non erano tanto concreti. Però una cosa la sapevamo: riorganizzare l'associazione se vogliamo garantire il futuro al nostro settore. Le discussioni sono state controverse, ma sempre corrette e costruttive. Tutti i membri dei gruppi di lavoro ci hanno dimostrato un enorme impegno da parte loro. Per questo vorrei cogliere l'occasione per ringraziare tutte le persone coinvolte. Con Manuel Ruchti abbiamo un esperto al nostro fianco che ci accompagna durante il processo di riorganizzazione.

Qual era la sfida più grande?

Come prima cosa abbiamo avuto bisogno di una panoramica dell'intera struttura della PCS per poi portare tutti allo stesso livello d'informazione. Col secondo passo abbiamo dovuto convincere tutti, con molti discorsi, per portare avanti il progetto.

Di cosa è particolarmente orgoglioso in relazione al progetto?

Che al giorno d'oggi siamo a buon punto. Nonostante tanti cambiamenti e parzialmente diverse opinioni, abbiamo sempre lavorato e discusso in modo costruttivo e positivo. È un ottimo lavoro di gruppo.

Cosa accadrà fino al Congresso?

Il Consiglio d'amministrazione e il Consiglio di fondazione della PCS/Richemont prenderanno in esame il 24 gennaio, la seconda bozza dello Statuto, del Regolamento d'organizzazione e competenza, discuteranno gli stanziamenti di bilancio consegnando il tutto all'attenzione del Comitato centrale. Entro e non oltre il mese di maggio, il Comitato centrale deciderà in merito alla versione definitiva dello Statuto e del



Silvan Hotz, Presidente della PCS, con la consorte Andrea.

regolamento nonché alle proposte di elezione del Consiglio di amministrazione. I delegati potranno prendere una decisione definitiva al Congresso che si terrà a Berna il 18 giugno.

Oltre al progetto «Reload», c'erano altri argomenti che hanno segnato l'anno dell'associazione.

Quali erano?

Ci sono state le varie chiusure aziendali, che hanno scatenato una risposta mediatica piuttosto ampia. Tuttavia, abbiamo colto l'opportunità di inserire i nostri messaggi ogni volta che era possibile. Un passo molto importante era la conclusione del nuovo Contratto collettivo di lavoro generalmente vincolante, che entrerà in vigore nel 2019. Poi abbiamo avuto anche il grande piacere di presentarci a SwissSkills e a Swiss Bakery Trophy che hanno aiutato il nostro settore e molti membri ad avere un'eccellente presenza sui media e una pubblicità positiva.

Quest'anno è stato nominato dai Cavalieri del buon pane ad Amico del buon pane. Cosa significa questa onorificenza per Lei?

Mi sento onorato e nello stesso momento anche un po' sorpreso. È un segno d'apprezzamento per il nostro lavoro svolto alla guida dell'associazione. Mi ha molto colpito la festa d'investitura durante la «Fête du blé et du pain» e la stima per il pane che valgono la pena di essere imitati.

Quali desideri ha per i membri?

Spero che i nostri membri siano soddisfatti del 2018. Per l'anno prossimo auguro a tutti tanto successo nel settore con molte idee entusiasmanti per ispirare ogni giorno di nuovo i nostri clienti. Ma ancora più importante è restare in salute e trovare del tempo per se stessi, per la famiglia e per i nostri amici.

Intervista:
Claudia Vernocchi

Aziende nell'obbligo

Il responsabile della formazione dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), Peter Signer, ha commentato a «panissimo» sul numero decrescente di apprendisti nel settore Panettieri-Pasticceri-Confettieri.

Quali sono i motivi per un numero decrescente degli apprendisti nel nostro settore?

Ci sono diversi aspetti che vengono messi in discussione. 1. Tutte le professioni artigianali lottano per avere degli apprendisti – perchè le scuole danno troppo poca importanza all'istruzione artigianale di base. 2. Nella mente di tanti genitori, imparare un mestiere artigianale è di seconda categoria (i miei figli dovrebbero diventare qualcosa di meglio). 3. Il numero di laureati ha ora raggiunto il punto più basso. In futuro termineranno più ragazzi le scuole medie (sviluppo demografico).

➤ In futuro non saranno i ragazzi a cercarsi un posto d'apprendistato, ma saranno i formatori a cercare loro .

Ci si deve aspettare che questa tendenza continui nello stesso stile? Spero tanto di no. Però una cosa è certa, in futuro non saranno i ragazzi a cercarsi un posto d'apprendistato, ma saranno i formatori a cercare loro.

Cosa sta facendo la PCS, per fare più pubblicità ai mestieri del nostro settore?

La PCS non può creare un'immagine per i mestieri! Ogni singola azienda crea la vera immagine del proprio mestiere. Quando un'azienda fa un'ottima formazione, allora si dice «l'azienda XY fa un buon lavoro». Se non è così, dicono purtroppo, «i panettieri-confettieri non fanno un buon lavoro». Tutto viene sempre generalizzato. La PCS può dare degli aiuti con del materiale informativo, sia per la propria azienda o anche per le fiere dei mestieri.



Peter Signer, responsabile della formazione PCS.

Il nostro settore ha bisogno di più apprendisti. Cosa può e deve fare ogni singola panetteria-confetteria per rendersi interessante?

Non abbiamo purtroppo la bacchetta magica. Ma abbiamo delle possibilità per migliorare la nostra posizione. Con il progetto «ottima azienda per la formazione» può ogni azienda che forma degli apprendisti (non importa la grandezza dell'azienda), far vedere quanto è importante la formazione per loro e che l'apprendista è accompagnato con la filosofia di formazione «imparare scoprendo». Questo titolo va consegnato alle aziende che vivono e insegnano con questa filosofia, altrimenti lo si può anche perdere. Presso gli uffici d'orientamento vengono elencati questi titoli. Così i ragazzi che finiscono la scuola media possono vedere facilmente quale azienda possiede il titolo. La partecipazione è volontaria. Però non vuol dire che le aziende che non sono in possesso di questo titolo non siano brave nella formazione. È anche importante, che noi formatori impariamo a capire la nuova generazione. I giovani del giorno d'oggi non sono strani, crescono in un periodo dove tutto va molto più veloce. Stanno soltanto selezionando cosa è importante e interessante per loro. Per poter capire meglio loro dobbiamo modificare leggermente le nostre idee e opinioni.

Intervista:
Christof Erne

Felice fine dell'anno 2018...

Il segretariato centrale della PCS e la redazione di «panissimo» sono chiusi dal 24 dicembre al 2 gennaio. Durante questo periodo, gli annunci fatti a Stämpfli AG non saranno pubblicati su www.swissbaker-jobs.ch. A partire dal 3 gennaio, saremo nuovamente disponibili negli orari abituali.

... e ci vediamo l'anno prossimo!

La prossima newsletter sarà pubblicata il 9 gennaio e «panissimo» l'11 gennaio 2019. Auguriamo a tutti i nostri lettori e inserzionisti buone feste e molto successo per il nuovo anno.

PCS/Redazione «panissimo»

Segretariato SMPPC

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso dal 23.12.2018 al 13.1.2019. Per le urgenze è attiva la segreteria telefonica. Tel. 091 923 38 28.

Informazioni on line



Sul net, la PCS e i suoi partner propongono molti consigli:

- www.swissbaker.ch
- www.fbkc-foire.ch
- www.swissbaker-jobs.ch
- www.panivica.ch
- www.richemont.online
- www.sbc-fiduciaire.ch
- www.smppc.ch

«panissimo»

Il Comitato centrale ha approvato durante l'ultimo incontro, un aumento di prezzo dell'abbonamento «panissimo» a partire dal 1.1.2019. Dettagli a pagina 2.



Linea diretta per domande sul certificato di salario

Nuovo



Nuovo

031 388 14 30

Volentieri rispondiamo alle vostre domande sul certificato di salario 2018 dal 10 dicembre 2018 al **30 gennaio 2019**. Sul numero di telefono sopra menzionato siamo disponibili telefonicamente per trattare le vostre richieste dal **lunedì** al **venerdì**, dalle ore **08.00** alle ore **11.00** e dalle ore **14.00** alle ore **16.00**.

Domande riguardanti altri temi non possono purtroppo essere trattate su questa linea diretta. Vi ringraziamo per la vostra comprensione.

Modifiche salariali per una parte del settore

I salari minimi del CCL di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera aumenteranno dell'1-1,3% dal 1.1.2019. La regolamentazione salariale per il personale della ristorazione applicabile al settore della panetteria e pasticceria sarà adattata di conseguenza. Con decisione del 18.10.2018, il Consiglio federale ha dichiarato l'aumento del salario minimo. Nel caso della

formazione AFC, ad esempio per un cuoco o un dipendente di servizio, il salario passa da CHF 4141.- a CHF 4195.-. Gli aumenti nel settore della ristorazione variano generalmente da CHF 35.- (per i lavoratori non qualificati) a CHF 61.- (per i lavoratori qualificati). In alcuni casi i salari minimi applicabili al settore della panetteria-confetteria saranno adeguati di conseguenza. In

particolare verrà modificata la regolamentazione salariale per il personale dell'industria della panetteria-confetteria. Le normative salariali per la produzione, la vendita e altro personale rimangono invariate. Info e documenti su:

www.swissbaker.ch > Dokumente > Documenti italiani > CCL/salario.

PCS

Supporto di calcolo

La base di calcolo elaborata dalla Scuola Richemont suggerisce i seguenti - e invariati - prezzi di vendita:

6 palline =	CHF 6.00
8 palline =	CHF 7.50
10 palline =	CHF 8.50



Il team della panvica desidera ringraziarvi cordialmente per la vostra fiducia e apprezziamo la collaborazione con voi.

Auguriamo a voi e ai vostri cari una festa di Natale benedetta e per l'anno nuovo salute, felicità e affari di successo.



Concorso «Panettone d'autore»

Consegnato il premio

Nikolas Reggio ha vinto il premio in palio, rispondendo correttamente alla domanda del concorso.

Presso l'ex Asilo Ciani a Lugano si è tenuta, lo scorso 1° dicembre, la quattordicesima edizione di «panettone d'autore» (manifestazione che promuove la qualità del panettone artigianale ticinese con il «Marchio garanzia di qualità SMPPC»).

Panettone gonfiabile

Per promuovere questo importante appuntamento, la SMPPC ha posato su gentile concessione del Comune di Lugano, un grande panettone con il logo del «Marchio» presso la Rivetta Tell sulle rive del Ceresio. Il gonfiabile alto 5 metri e del peso di 70 kg è stato oggetto di molti scatti fotografici.

Ringraziamenti

Si ringrazia sentitamente il Comune di Lugano per lo spazio concesso e la RSI – Radiotelevisione Svizzera

di lingua italiana – che tramite «Il Quotidiano» ha mandato in onda una bellissima «copertina» di fine programma, con le riprese del panettone della SMPPC.

Il concorso

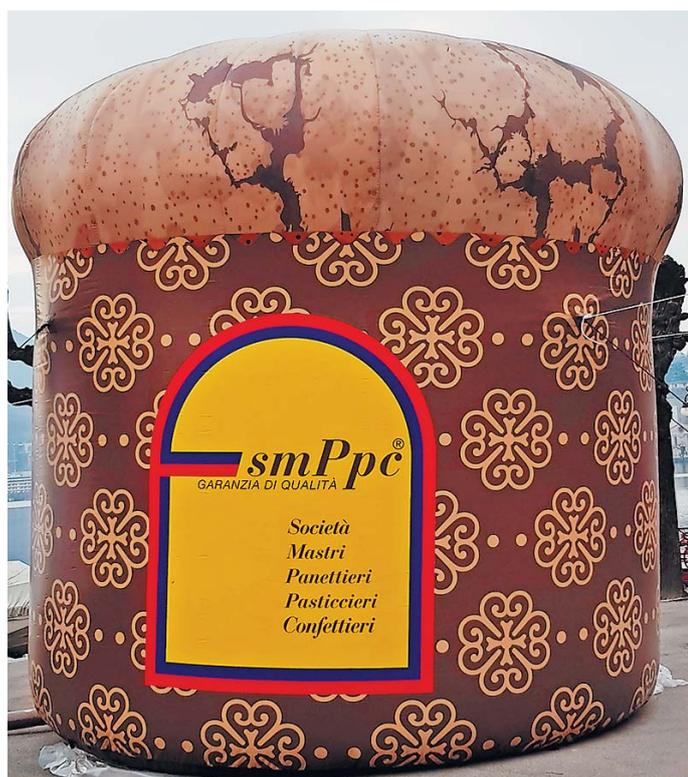
La domanda del concorso di quest'anno riguardava proprio il peso del panettone gonfiabile. Tra le 365 schede raccolte, 293 sono state le risposte corrette. Il premio, un ricco cestone, è andato a Nikolas Reggio che, accompagnato da Mamma Tania e papà Diego, non perde mai occasione di partecipare a «panettone d'autore» nell'ex Asilo più buono del mondo. Tanti complimenti a Nikolas da parte della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino.

Sandra Fogato
Segretariato SMPPC



Sandra Fogato

Il vincitore del concorso Nikolas Reggio con mamma Tania e papà Diego.



Il panettone gonfiabile con il «Marchio garanzia di qualità SMPPC».



«Panettone d'autore» all'ex Asilo Ciani a Lugano del 1° dicembre 2018.

Intervista a Mastro Giuseppe Piffaretti

Promuovere il Marchio anche fuori confine

Durante il concorso del miglior panettone artigianale spagnolo a Milano, «panissimo» ha intervistato Mastro Giuseppe Piffaretti sull'evento e sul prodotto tradizionale in generale.

Può raccontarci come è nata l'idea di questo evento?

L'idea è nata a Barcellona. Faccio visita a Barcellona da molti anni e ho contribuito, tra l'altro, a migliorare la qualità del panettone in questa regione. Questo richiede però anche una motivata competitività. E' quindi nata così l'idea di organizzare un concorso con esperti spagnoli nella città natale del panettone, a Milano.

Perché proprio Milano?

Chi ama il panettone deve andare a Milano! Inoltre, Milano è simile a noi in molte cose: il dialetto, la cultura del panettone...

La giuria non è composta solo da spagnoli...

Non volevo avere solo spagnoli all'evento, ma anche membri della giuria ticinese e italiana. L'anno prossimo a Lugano si svolgerà la prima Coppa del mondo del panettone.

Come è stata accolta la sua idea?

Iginio Massari, il più grande pasticciere d'Italia, sostiene il mio progetto e questo mi onora. Mi ha scritto che si può crescere solo in competizione.

Che cosa serve per fare un buon panettone?

Per produrre un panettone di alta qualità è necessario molto amore ed esperienza. E si deve sapere come trattare la lievitazione naturale.

Serve una Coppa del mondo per il panettone?

Sì, dovete sapere che il panettone è un prodotto che è stato valutato al di sotto del suo valore per anni. Uno degli obiettivi è quello di far conoscere il «Marchio di garanzia di qualità SMPPC» al di fuori della regione.

Cosa succede dopo?

Colui che ha vinto questo concorso (nome) sarà il primo candidato alla finale della Coppa del Mondo dall'8 al 10 novembre 2019 a Lugano (Svizzera). Le prossime competizioni si terranno in Italia, poi in Spagna e di nuovo a Lugano.

Solo lievito madre

Vogliamo far conoscere meglio il panettone anche nella Svizzera tedesca. La domanda è aumentata, così come la produzione. Purtroppo, le miscele da forno pronte per la cottura sono ancora troppo spesso utilizzate. Un buon panettone va prodotto solo con del lievito madre.



cv/sf Mastro Giuseppe Piffaretti con il suo panettone da 5 kg.

Produttori di panettoni artigianali autorizzati all'uso del «Marchio garanzia di qualità SMPPC»

La SMPPC crea nel 1999 un Marchio per garantire la qualità del Panettone artigianale e dei suoi affini. Il «Marchio garanzia di qualità SMPPC» e il relativo regolamento, sono registrati presso l'Istituto federale della Proprietà intellettuale a Berna. Ogni anno, i produttori che ne fanno parte, devono sottoporre il

panettone all'esame. Quest'ultimo viene organizzato dalla SMPPC che convoca esaminatori esperti e qualificati. Vengono qui elencati in ordine alfabetico i produttori che hanno ricevuto l'autorizzazione all'uso del «Marchio» dal 1° dicembre 2018 al 30 novembre 2019.

- Aanser-Marnin SA – Vira

Gambarogno

- Artebianca Sagl – Lugano
- Bordoli SA – Viganello
- Brumana Sagl – Canobbio
- Canonica Tullio – Lamone
- De Giovanetti SA – Sementina
- Danesi Fabio – Melano
- Eredi E. Mürger SA – Paradiso
- Gorma Food Sagl – Arogno
- La Bottega del Fornaio di G.

Piffaretti Sagl – Mendrisio

- Laboratorio San Giorgio Gianluca Mollo e Ugo Klainguti – Carona
- Marina SA – Lugano
- Otto Fischbach SA – Castel San Pietro
- Poncini Luca e Co. – Maggia
- Ricigliano SA – Lugano
- Zocchi Michele – Mezzovico

SMPPC

Visita al panettone in Ticino

Sulle tracce del panettone

«panissimo» è stato un giorno sulle segrete tracce del delizioso panettone. Sono stati fotografati e assaggiati i tradizionali prodotti. E' stata fatta la stessa domanda ad ogni produttore: cosa serve per un buon panettone?

«Tutto è importante!» Lottantaseienne Ernesto Münger (Eredi E. Münger SA – Paradiso) ha una grande esperienza del soffice panettone lievitato. La ricetta di base dei panettoni illustrati anche nelle pagine 28 e 29, è tratta dal regolamento del «Marchio garanzia di qualità SMPPC» creato 19 anni fa e registrato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale. Queste materie prime sono le stesse per tutti: farina, acqua, lievito, burro, uova.

Ci vuole molto di più

Per un panettone di alta qualità, però, serve molto di più: la pasta acida deve essere pulita, non troppo acida e deve avere la giusta consistenza. La temperatura nella cella di lievitazione deve essere di 25–32°C e il forno non troppo caldo. «La qualità delle materie prime deve essere superiore», sottolinea Gianandrea De Giovanetti (Bordoli SA – Viganello). Luvetta deve essere grande e fruttata, i canditi (scorza d'arancia e cedro) aromatici e morbidi. Inoltre, secondo Vito Ricigliano

Le materie prime per un buon panettone devono essere di alta qualità.

no (Ricigliano SA – Lugano), è importante che il panettone sia completamente freddo prima di essere confezionato, altrimenti si forma la muffa.

«Ciò che serve soprattutto è molto tempo», sottolinea Roberto Gatti (Artebianca Sagl – Lugano). La produzione di un panettone dura due giorni. Almeno dodici ore di lievitazione per il primo impasto, dopo di che viene lavorato e trasformato in un panettone. In seguito, viene rimesso a riposare per almeno

cinque ore. Pertanto, l'affermazione di Ernesto Münger non sorprende: «Durante i periodi di alta pressione, il nostro orario di lavoro si basa sul panettone».

Le diverse varianti

La gamma delle varietà di panettone è ampia: particolarmente apprezzate sono il Tradizionale (o Classico) (frutta candita, uva sultanina) e il Nostrano (fichi, nocciole e noci, mandorle non lavorate, frutta candita e uva sultanina). In molte aziende si possono trovare anche: Marron Glacé, Cioccolato (in parte con pera o arancia candita), panettone con albicocche candite, Pandoro, San Salvatore, Triestina. Molte le panetterie-pasticcerie che hanno vinto medaglie d'oro con i loro panettoni allo Swiss Bakery Trophy.

Tra 100 e 250 chilogrammi

La produzione del panettone inizia al massimo da metà/fine novembre e termina poco prima di Natale. Alcune aziende producono questo dolce tradizionale tutto l'anno. «Siamo flessibili. Se ci sono ancora ordini dopo Natale, continueremo a produrre nel nuovo anno» spiega Gianluigi Marina (Marina SA – Lugano). Ogni giorno si producono da 100 a 180 chilogrammi di panettone. Solo la pasticceria Münger SA ha una produzione giornaliera di circa 250 chilogrammi.

Curiosità

Da Münger c'è stata una curiosità durante la visita: un cliente privato aveva ordinato 15 colombe... una specialità che normalmente viene prodotta a Pasqua. cv/sf

«panissimo» ha visitato le seguenti panetterie-pasticcerie: Artebianca Sagl, Lugano; Bordoli SA, Viganello; Marina SA, Lugano; Eredi E. Münger SA, Paradiso; Ricigliano SA, Lugano.



Andrea e Gianluigi Marina della panetteria-pasticceria Marina SA a Lugano.



Vito, Ester e Daniel Ricigliano della Pasticceria Ricigliano SA a Lugano.



Stefano Palestra ed Ernesto Münger della Eredi E. Münger SA a Paradiso.

Nathalie Güntert



Roberto Gatti della panetteria-pasticceria Artebianca Sagl a Lugano.



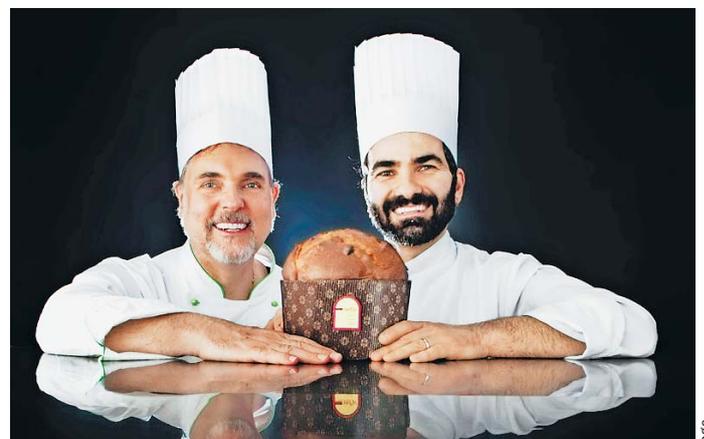
Gianandrea De Giovanetti della panetteria-pasticceria Bordoli SA a Viganello.

Nathalie Güntert

Altri produttori di panettoni artigianali con il Marchio SMPPC



Fazio e Luca Danesi – Melano.



Laboratorio San Giorgio di Gianluca Mollo (destra) e Ugo Klainguti – Carona.

PGC



Tullio Canonica – Lamone.



Luca Poncini – Maggia.



Sacha Fischbach – Castel S. Pietro.