

Editoriale

## Campagna 2019 – ma corretta!



Il 20 ottobre viene eletto un nuovo Parlamento. Per decenni, le campagne elettorali dei partiti sono state

lanciate attraverso iniziative popolari per attirare e mobilitare l'attenzione degli elettori. Tutto è diverso per il 2019. L'iniziativa popolare non ha un ruolo nella campagna elettorale. La battaglia sovrana per l'interpretazione politica climatica è in pieno svolgimento. Le indagini condotte fino ad oggi suggeriscono che, dopo il leggero scivolo della «destra» di quattro anni fa, i Verdi potrebbero vincere e il PLR, nel migliore dei casi, crescere leggermente. L'UDC e i partiti di mezzo PPD e BDP potrebbero subire gravi perdite mentre il PS registrarne di lievi.

Le proiezioni non si trasformano sempre in negativo. Per il nostro set-

tore, tuttavia, questi sono segnali di allarme. Vi è la minaccia di ulteriori regolamenti governativi, che costituirebbero un onere ancora maggiore per le nostre aziende. Anche se le elezioni del Consiglio nazionale sono elezioni nazionali e le proiezioni nazionali sono un problema per gli strateghi di partito, alla fine i vincitori e i vinti si identificano nei cantoni. Ecco perché mi appello a voi – assicuratevi di votare!

Negli ultimi anni la presenza degli imprenditori nel Parlamento federale è diminuita costantemente, mentre i compiti giuridici e le esigenze delle imprese commerciali sono aumentati costantemente. Per

questo motivo è indispensabile che alle prossime elezioni federali vengano eletti personaggi che portino con sé le loro conoscenze ed esperienze della vita economica quotidiana, che si battono allo stesso tempo per un'economia di libero mercato e quindi per una maggiore autodeterminazione e responsabilità personale. Le nostre raccomandazioni elettorali sono disponibili sul nostro sito web [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch). Essi forniscono un contributo significativo alla composizione del nuovo Parlamento. Il 20 ottobre è anche... giorno di paga!

Urs Wellauer  
Direttore PCS/sf

## A Palazzo Federale: parlamentari, panettieri e pane

«Riconosce il buon pane?» con questa domanda i due panettieri ginevrini Eric Eméry (Presidente dell'Associazione cantonale di Ginevra) e Stéphane Oberson, nonché Adrian Kaiser (capo del panificio Sterchi Beck di Berna) insieme alla Federazione svizzera dei produttori di cereali (FSPC), hanno cercato di sensibilizzare i parlamentari sul pane artigianale di alta qualità prodotto in Svizzera, attraverso l'assaggio.

Secondo il volantino consegnato durante la campagna promozionale ai parlamentari interessati a Palazzo federale, l'obiettivo è stato quello di dimostrare il valore del pane prodotto con materie prime di qualità dai panettieri svizzeri. Tra gli obiettivi figurano la lotta contro la standardizzazione dei sapori, la trasparenza e la promozione del know-how nella gastronomia svizzera.

### «Pazzo per il pane»

«Il pane è il biglietto da visita di ogni ristorante», hanno sottolineato Dominique de Buman, (CN PPD di Friburgo) e Céline Amaudruz (CN UDC di Ginevra). «Vado pazzo per il pane», ha poi concluso de Buman.



A Palazzo federale dei panettieri ginevrini e bernesi hanno promosso ai parlamentari il pane artigianale svizzero.

### Risultato positivo

Il Presidente cantonale di Ginevra Eric Eméry ha espresso la sua soddisfazione per la campagna promozionale. Molti di coloro con cui aveva parlato avrebbero preso sul serio le preoccupazioni dei panettieri. Ma c'è stato anche chi ha sentito parlare per la prima volta del problema delle importazioni di pane e un giovane parlamentare gli ha detto chiara-

mente di non sostenere le restrizioni sulle importazioni ma di appoggiare il libero mercato.

### Punto di vista

Su Facebook il panettiere ginevrino Stéphane Oberson ha annunciato la promozione del pane a Palazzo federale: «Metà dei prodotti da forno consumati in Svizzera sono importati dalla Francia o peggio ancora

dalla Polonia ed esenti da dazi doganali. Da un lato sovvenzioniamo l'agricoltura, mentre gran parte del nostro grano per il pane viene trasformato in mangime per il bestiame.» D'altra parte, tonnellate di pane surgelato verrebbero trasportate in camion attraverso mezza Europa in un periodo di «emergenza climatica».

Claudia Vernocchi/sf

Commercio al dettaglio – esperienza personale

## Nelle vesti dell'apprendista

Il lavoro di venditrice nel Commercio al dettaglio del nostro settore non è soltanto «tanto per vendere». Ho potuto sperimentarlo personalmente durante una giornata presso la Tarterie du Littoral a Neuchâtel.

Come d'accordo mi presento alle ore 9.00 presso la Tarterie du Littoral dove mi aspettano la contitolare Marie Perriard e l'apprendista Tanja Stähli. Però, prima di iniziare, devo indossare il grembiule con il bottone «stagista», lavarmi le mani, togliermi i gioielli dalle mani e dalle braccia e legarmi per bene i capelli.

### «Amo questo mestiere!»

Prima di mezzogiorno: Tanja Stähli, apprendista al secondo anno, mi spiega come imballare il pane o una fetta di torta. La 19enne mi dice: «amo questo mestiere!» mentre mi racconta del suo lavoro. Verso le ore 11 si presenta Marie-Amandine Remeder, arrivata questa primavera dalla Francia per lavorare alla Tarterie.

### In 3 e ½ dietro il bancone

È mezzogiorno. Siamo in 4 persone dietro al bancone... meglio in 3 e ½. Si lavora concentrati ed educati. I clienti sono molto contenti. Dopo 4 settimane di vacanze, da tanti clienti si sente dire «ci siete mancati».



Dietro il bancone della Tarterie du Littoral, Claudia Vernocchi e Marie Perriard.

### Un lavoro impegnativo

La vendita è impegnativa. Non sono pochi i clienti che hanno bisogno di un po' d'aiuto per scegliere i prodotti, altri invece vogliono semplicemente più informazioni sulla merce. Certi arrivano stanchi dal lavoro ma appena vedono tutto il delizioso assortimento, sul loro volto si accende un sorriso. Questo mi riempie di

gioia e orgoglio per il nostro settore commerciale con prodotti di alta qualità.

### Amo la pasticceria...

La sfida più grande per me è imballare la pasticceria. Ho sempre paura di far cadere questi piccoli pezzi deliziosi! Dopo le ore 13 è ora di pranzo per i collaboratori. Poi si va avan-

ti a pulire, sistemare la merce e molto altro.

### Resoconto della giornata

Il giorno trascorso dietro al bancone presso la Tarterie du Littoral è stato molto bello. Ho imparato tante cose e sono tornata a casa con un carico di nuove esperienze.

Claudia Vernocchi/ap

## «Sweety of Milano & Chocolate 2019»

Lo scorso 21 e 22 settembre presso il Palazzo delle Stelline a Milano, si è tenuto l'annuale «Sweety of Milano & Chocolate». Il fitto calendario delle Masterclass includeva grandi nomi della Pasticceria italiana come Iginio Massari, Andrea Besuschio, Luigi Biasetto, Salvatore De Riso, Anna Sartori, Giancarlo Perbellini e molti altri. Uno spazio è stato interamente dedicato al cioccolato. I visitatori hanno potuto assaggiare di tutto: dal dolce al salato, dal gelato alle pause gourmet e dagli aperitivi alle merende. Sono state organizzate anche delle apposite Masterclass per i più piccoli.



C. Vernocchi



SMPPC – Corsi di alto livello

# Grande professionalità in Ticino

Nei giorni scorsi si sono tenuti alcuni corsi organizzati dalla SMPPC presso il CPT di Trevano. Sono stati presentati dal direttore della Chocolate Academy di Zurigo Joël Perriard e dal consulente internazionale Riccardo Magni. L'obiettivo è stato raggiunto: soddisfatti e arricchiti i partecipanti.

Alla fine di settembre e all'inizio di ottobre, sono stati organizzati dalla Commissione tecnica della SMP-PC alcuni corsi, portando a Trevano due esponenti di spicco del mondo della pasticceria.

## Dessert al piatto

Il 26 settembre è stata la volta di Joël Perriard, già direttore della Chocolate Academy di Zurigo. Il corso ha coinvolto i presenti sia per la qualità del lavoro che dei piatti presentati. Una prestazione di alto livello che ha ampliato il bagaglio tecnico dei presenti con alcune chicche (tecniche di lavorazione) che non risultano in un manuale di pasticceria se non vengono svelate dal dimostratore. Speriamo di poter accogliere ancora in futuro Joël Perriard che si è dimostrato un giovane professionista di alto livello. E' stato promosso nella gerarchia del gruppo Barry-Callebaut e lascerà la scuola di Zurigo. Speriamo che i piatti presentati possano essere replicati in uno dei ristoranti che hanno dato la possibilità ai loro pasticceri di essere presenti.



Professionalità e creatività risaltano nel «Dessert al piatto» del direttore della Chocolate Academy di Zurigo Joël Perriard. Per realizzarlo servono: cioccolato, Mara des Bois e Yogurt.

## Pasticceria Mignon e Torte moderne

Il 2 e 3 ottobre è stata la volta di Riccardo Magni figlio d'arte di Pierpaolo (pluripremiato alla «Coppa del mondo della gelateria»). Ha proposto due corsi diversi: uno de-

dicato alla pasticceria mignon e l'altro alle torte moderne. Anche qui abbiamo potuto ammirare una tecnica di lavorazione di alto livello, particolarmente interessante la massa bigné al doppio burro presentata nella parte dedicata ai mignon e la

tecnica di vaso cottura presentata durante il secondo corso. Diversi sono stati i corsisti che hanno preso parte a entrambi i corsi e che hanno fatto tesoro dei consigli specialmente per quanto riguarda il lavoro interpretato in modo particolarmente razionale e la conservazione in negativo dei prodotti pronti alla vendita.

## Prossimi corsi

Da parte nostra ringraziamo i partecipanti per l'interesse e i suggerimenti che hanno lasciato a fine corso. Nei prossimi mesi non ne sono previsti, anche perché saremo tutti impegnati per la finale della Coppa del mondo del panettone (vedi [www.coppadelmondodelpanettone.ch](http://www.coppadelmondodelpanettone.ch) e FB). In primavera si terranno i corsi in modalità demo, così da poter mantenere un costo contenuto e permettere a diversi di potersi assentare dal lavoro più facilmente. Tema dei prossimi corsi: viennoiserie e dolci di tendenza.

Giuseppe Piffaretti



Fragola, Quinoa, cioccolato, basilico e Champagne sono gli ingredienti di qualità per questo dessert.





Al centro il consulente internazionale e docente della Cast Alimenti di Brescia Riccardo Magni con i partecipanti al corso di «Pasticceria mignon».



Lampone e cioccolato bianco servono per la «Torta moderna» di R. Magni.



Delizioso prodotto della «Pasticceria Mignon»: Tartella al mirtillo.

### Cinque iniziative

Nell'ultima settimana di sessione parlamentare, sono state presentate cinque iniziative per chiedere una dichiarazione sull'origine della vendita diretta di pane e prodotti da forno. Purtroppo non vi è stata alcuna consultazione preliminare con la direzione dell'Associazione PCS. Le varie iniziative sono attualmente oggetto di un'analisi più approfondita. Pertanto la PCS non può ancora fare una dichiarazione ufficiale. «Prendiamo sul serio l'aumento delle importazioni di prodotti da forno. C'è una chiara necessità di azione» sottolinea il direttore PCS Urs Wellauer. Per questo motivo, il Consigliere nazionale del BDP di Berna, Lorenz Hess, aveva richiesto nel 2017 un tentativo di reintrodurre le statistiche sul consumo di pane. Il Consiglio federale, tuttavia, lo ha respinto. Urs Wellauer avverte che occorre usare grande cautela nei confronti dei progressi compiuti. Non è possibile creare un'ulteriore regolamentazione per le imprese commerciali che prescrivono una dichiarazione più rigorosa nella vendita diretta. Ciò comporterebbe un notevole onere amministrativo supplementare. La PCS vuole proteggere il lavoro artigianale. Vuole promuovere la regionalità, la qualità e la trasparenza. Per questo motivo il Congresso dello scorso giugno ha dato il via libera all'accordo settoriale.

Urs Wellauer, Dir. PCS



Panoramica dei partecipanti al corso «Torte moderne».



Corsi interaziendali dei Panettieri-Pasticcieri del 3° anno

## Attitudine, collaborazione e sostegno

Anche quest'anno si è tenuto l'annuale Corso interaziendale dei panettieri-pasticcieri del terzo anno presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano (CPT). Il corso ha trattato i diversi metodi di fermentazione: diretta, indiretta, controllata con il freddo, fermentazione con lievito naturale e i metodi di gonfia-

mento e gelatinizzazione dell'amido. Questo corso ha toccato tutti i punti che sono presenti nella procedura di qualificazione pratica nel settore della panetteria.

### Pochi apprendisti

Gli apprendisti che hanno frequentato il corso erano solo in quattro.

C'è da chiedersi se mancano giovani interessanti alla nostra professione o mancano aziende disposte alla formazione di apprendisti.

### Resoconto

Come istruttore posso dire di aver molto apprezzato gli apprendisti per la loro attitudine che hanno dimo-

strato durante il corso. Motivati, partecipi, interessati, ma in special modo hanno collaborato e si sono sostenuti a vicenda. Spero di averli stimolati nel prepararsi al meglio e raggiungere il traguardo agli esami.

Roberto Guadagnin  
Istruttore CI



Da sinistra: Alessandro Delle Coste (Millefoglie Sagl – Poschiavo), Alessandro Girolamo (Philipona SA – Tenero), Giaeale Peri (Fausto Peri – Verscio) ed Elio Ambrosini (Jowa SA – S. Antonino).



Vari prodotti realizzati dai quattro apprendisti durante la settimana dei Corsi interaziendali.