

Pane e «companatico»

Beatrice Baumer è nata in Ticino ed è docente di Nutrizione, Fisiologia e Patologia Alimentare, Analisi degli Alimenti, Scienza degli Alimenti in Tecnologia Alimentare presso la ZHAW Life Sciences und Facility Management a Wädenswil. Ha scritto per «panissimo» il seguente articolo:

» Tutto ciò che veniva consumato con il pane veniva chiamato «companatico», dagli stufati ai formaggi e salumi.

Il «companatico»

Nelle zone di lingua italiana, per secoli, tutto ciò che veniva consumato con il pane veniva chiamato «companatico», compresi stufati, zuppe ricche, ma anche semplicemente formaggi e salumi. Il pane era ovviamente al centro dell'attenzione e considerato indispensabile. Ancora oggi, il minimo necessario per la so-

pravvivenza è definito figurativamente «pane e companatico».

Ricerca di cibi miracolosi

Ora viviamo in un mondo di eccessi d'offerta e di abbondanza. Il pane ha perso il suo ruolo centrale ed esistenzialmente necessario. Nel frattempo, tutto intorno, il «companatico», si è gonfiato e moltiplicato, spingendo il pane all'angolo. Nella direzione opposta, forse nel senso di un ritorno alla semplicità, si cerca sempre più altrove il cibo miracoloso che riassume tutto, per sopravvivere e rimanere in salute il

» Il pane ha perso il ruolo centrale. Tutto quello che gira attorno al «companatico» lo ha spinto all'angolo.

più a lungo possibile. Pertanto, viviamo nell'era della giostra dei super alimenti, con sempre nuove scoperte e suggerimenti così chiamati «miracolosi».



Beatrice Baumer docente di Nutrizione presso ZHAW a Wädenswil.

Fonte di consumo

Il futuro del pane potrebbe trovarsi nella riconquista stabile al centro della giostra. Il pane, tuttavia, dovrebbe essere considerato dal consumatore e dagli stili di vita non come

un alimento di sazietà ma come nutrimento di alta qualità che può essere integrato naturalmente con altri «companatici» contemporanei.

Beatrice Baumer



Il pane dovrebbe essere considerato dal consumatore non come un alimento di sazietà ma come nutrimento di alta qualità.

Presidente-CdA della Pistor Willi Suter

Gioia oppure tristezza?

Il panettiere-pasticciere lucernese Willi Suter si dimetterà all'assemblea generale della Pistor il 15 maggio dopo 16 anni d'impegno nel Consiglio d'amministrazione. Per 12 anni ha agito come collegamento tra Pistor e il settore commerciale in qualità di Presidente. «panissimo» ha parlato con lui del passato e del futuro.

A metà maggio si chiude il capitolo Pistor. Cosa prevale di più, la gioia o la tristezza?

Nei miei primi giorni come Presidente ho inserito la clausola del limite del mandato. Non mi piacciono le persone che restano incollate alle sedie e non capiscono quando è ora di andarsene. Per ogni azienda è molto importante che ogni 12 anni ci sia un cambiamento. Dopo questi anni si inserisce la routine, la stanchezza e un po' la vecchiaia. Tutto questo è mortale per una ditta.

Gioia o tristezza? Né uno né l'altro. Il fatto che posso prenderla in questo modo ha a che fare con la passione. Sono grato per aver potuto vivere questo tempo superbo ed emozionante.

Durante il suo mandato c'è stato un grande cambiamento sul mercato nel nostro settore. Come spiega questi cambiamenti?

Il mercato è sempre in movimento. Significa: aprire gli occhi! Provare ad accettare i cambiamenti, adattarsi. Però non sempre si riesce. Non esiste una ricetta universale.

Quale era la sua più bella esperienza durante il mandato?

La promessa di Markus Lötscher nell'anno 2008 di accettare l'incarico come CEO.

Cosa lo rende speciale?

100% fedeltà. Uno stratega molto forte e incredibilmente laborioso. CEO e PCdA devono funzionare e collaborare, altrimenti non va.

Il suo successore Daniel Eichenberger si inserisce nel momento in cui il mercato è altamente competitivo. Dov'è Pistor oggi?

Siamo pronti ad accettare le prossime sfide. Consapevoli che sarà diverso. Nel nostro settore si manifesta un mercato in contrazione,



Il Presidente del CdA Pistor Willi Suter, consegnerà lo scettro al suo successore Daniel Eichenberger durante l'assemblea generale il 15 maggio.

invece nella gastronomia vediamo delle opportunità. Sono richieste anche molte risorse per la digitalizzazione. Pistor dovrà adattarsi ai cambiamenti attuali e futuri!

Quali consigli ha dato a Daniel Eichenberger?

Nei momenti difficili non deve essere indifeso, nei momenti positivi non deve diventare minimalista. Dev'essere coraggioso, deve osare e

discutere temi difficili. Lui deve andare per la sua strada assieme al suo team, ascoltare il suo cuore. Lui sa esattamente cosa vuole.

Cosa può aspettarsi Daniel Eichenberger?

Un negozio molto ben fornito, ordinato e senza cadaveri in cantina. Un'azienda veramente responsabile con una cultura molto ma molto

alta. Questa è la ricetta di successo della Pistor.

Nel corso degli anni, Pistor si è posizionata in altri campi economici. Quale valore hanno i panettieri-confettieri in relazione alle nuove aree?

I panettieri-confettieri sono i proprietari della Pistor. Hanno una priorità molto alta. Loro sono le radici, non li perdiamo e non ci dimentichiamo di loro. Però dobbiamo prendere delle decisioni in modo che le radici abbiano un futuro.

Regionalità, qualità, sostenibilità, filiera, comunicazione – questi temi sono significanti per il nostro settore commerciale. In che modo Pistor si impegna in queste aree per i nostri membri?

Noi sosteniamo il settore in tutte le aree, dall'approvvigionamento fino al concetto, per esempio con Gastro-Beck. Ma anche con rimborso e i bonus. Siamo sempre presenti per i panettieri-confettieri!

I prodotti da forno che provengono dall'estero creano delle preoccupazioni ai nostri membri. Come lo vede Pistor?

Nel nostro assortimento abbiamo una quantità molto piccola. Il nostro motto è: il meno possibile, per quanto necessario.

Da metà maggio avrà tanto tempo libero. Cosa non vede l'ora di fare?

Voglio condurre la nostra attività, la Supronto Back SA, alla prossima generazione. Poi farò tante cose in privato. Continuerò a seguire molto la Pistor in futuro, ma soltanto con gli occhi e le orecchie... non con la bocca.

Intervista:
Claudia Vernocchi / ap

Molestie sessuali sul posto di lavoro

Riconoscere e agire correttamente

Le molestie sessuali sul posto di lavoro hanno un impatto negativo sull'ambiente di lavoro, influiscono sulla collaborazione e riducono la produttività. Come reagire?

La molestia può avvenire in molte forme. Qualsiasi persona può diventare vittima di questo, non importa essere donna o uomo o in che posizione lavorativa ci si trova. Può capitare sia ad un apprendista come anche ad una persona adulta. Un dipendente può subire delle molestie da un superiore, un superiore da un dipendente, un apprendista da un formatore, da un dipendente o da un altro apprendista.

Un comportamento può essere qualificato come molestia sessuale se viene percepito come tale. In un'area in cui i confini tra umorismo e molestie possono essere sottili, tali non sono sempre immediatamente riconoscibili, questo richiede sensori attivi da parte dei responsabili delle aziende.

Come datore di lavoro, com'è meglio reagire?

- La persona che si rivolge al datore di lavoro per una molestia sessuale è assolutamente da prendere sul serio.
- Viene accusata una persona di molestare sessualmente un'altra, non va affrontata subito, potrebbe essere anche solo un atto di vendetta o un'ipotesi. Meglio osservarla per un po' di tempo.
- Cercare il dialogo con la persona



Il confine tra umorismo e molestie può essere molto sottile.

- Cercare insieme una soluzione.
- Proteggere la persona molestata, intervenire in modo che il tutto non può più accadere.
- Non lasciare da sole le due persone, quella molestata con quella accusata, prendere in considera-

zione la separazione di essi durante dei turni di lavoro.

- Non intervenire senza l'accordo della persona molestata.
- Spiegare l'accaduto alla persona accusata. Concludere un accordo scritto con le eventuali conseguenze in caso di violazione (trasferimento in un altro dipartimento, scioglimento del contratto di lavoro).
- È da proteggere eventualmente anche la persona accusata per molestie sessuali. L'accusa potrebbe rivelarsi ingiustificata.
- Mai accusare sconsideratamente qualcuno, si può creare dei danni ad una persona innocente.
- Di principio ogni sospetto deve essere trattato in modo confidenziale, per proteggere le persone coinvolte.
- In caso di difficoltà su come gestire il tutto, è meglio rivolgersi a delle persone competenti.

Come reagire essendo la vittima?

- In caso che all'interno della ditta non ci sia una persona di riferimento per un problema del genere, meglio rivolgersi ad una persona di fiducia per farsi aiutare.
- Consultare il proprio superiore, in modo che lui potrà intervenire.
- Confrontare in modo diretto la persona accusata per dirgli che questo comportamento non è né tollerato né desiderato.
- Scrivere una lettera alla persona, spiegando che l'accaduto non viene tollerato e che una copia della lettera va alla persona di fiducia.

com/gue/ap

Come definire una molestia sessuale?

- Osservazioni suggestive sull'aspetto
- Sguardi e gesti degradanti
- Contatto fisico indesiderato e comportamento intrusivo
- E-mail sessiste
- Presentare, appendere e inviare (per esempio via e-mail) materiale pornografico
- Commenti e barzellette sessiste
- Tentativi di avvicinamento non desiderati
- Inviti con promesse di vantaggi o minaccia di svantaggi
- Persecuzioni all'interno e all'esterno dell'azienda
- Ricattare e sforzare delle relazioni sessuali
- Aggressioni fisiche
- Coercizione e stupro

Informazioni

- MSSL capitolo 3 e 6 «molestie sessuali» 3.2.1. istruzioni per i dipendenti (parte del contratto di lavoro)
- www.am.formationprof.ch
- www.ebg.admin.ch

Grand Prix 2019

Alzare il sipario... per i migliori!

Il meglio del meglio sul palco in occasione del 2° «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs», si terrà lunedì 17 giugno a Berna. Iscriviti e non perdere questo importante momento dell'anno che racchiude cerimonie di premiazione, networking e cena.

Il 17 giugno 2019, alla vigilia del Congresso, l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) organizza il secondo «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» con cena e premiazioni. Il riscontro molto positivo da parte degli ospiti dopo la prima del 2018, è stato un motivo sufficiente per realizzare un secondo evento di successo. Perché è un luogo d'incontro per arricchire scambi e stimoli con i partner del settore e la propria azienda. I punti d'intrattenimento saranno:

Esami professionali 2019

Particolarmente benvenuti sono i diplomati degli esami professionali federali 2019, che durante la cerimonia riceveranno gli attestati.

Corona del fornaio 2019

Con la «Corona del fornaio 2019» l'Unione svizzera dei fabbricanti di lievito (USFL) e la PCS premiano per l'ottava volta «re» e «regine» fornai, che si sono distinti attraverso la responsabilità sociale, economica, professionale o ecologica.



Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs

Quando: LU 17 giugno 2019
 Dove: Bernexpo, Mingerstrasse 6, Berna
 Programma: ore 17.00 aperitivo
 ore 18.00 premiazioni e cena
 Iscrizione: www.swissbaker.ch/grand-prix
 fino al 17 maggio
 Prezzo: per associati PCS CHF 95.- incluso
 menu 3 portate e bibite servite

Le aziende interessate (fornitori/fornitori di servizi) sono pregate di rivolgersi a Sarah Stettler, servizio marketing, Tel. 031 388 14 19, sarah.stettler@swissbaker.ch

gica. Alla cerimonia di premiazione della «Corona del fornaio 2019» (premio di CHF 20000), saranno presentate le tre aziende nominate e premiati il vincitore o la vincitrice.

Onorificare i concorrenti professionisti

Gli ospiti godranno durante la serata dei campioni svizzeri di panetteria-confetteria e del commercio al dettaglio. La retrospettiva cinema-

tografica di SwissSkills 2018, il più grande spettacolo professionale del mondo, accenderà forti emozioni durante il corso della serata.

» Annunciarsi per il Grand Prix entro venerdì, 17 maggio!

Ambasciatrice du pain et du chocolat 2019

Chi verrà scelto come ambasciatore del settore per il 2019? Dopo André Lüthi, CEO di Globetrotter Group SA e panettiere esperto, quest'anno per la prima volta sarà nominata un'ambasciatrice del settore – tanto per il momento può essere svelato. Il titolo di «Ambasciatrice du pain et du chocolat 2019» va ad una personalità di spicco al di fuori del nostro settore che ha però reso un contributo eccellente alla panetteria-confetteria.

Sarah Stettler/sf

Azione promozionale «Fornai che amano il burro»

Da novembre 2018 a fine gennaio 2019 i Produttori Svizzeri di Latte PSL e l'Associazione dei panettieri-confettieri svizzeri PCS hanno organizzato l'azione promozionale «Fornai che amano il burro». Numerose panetterie, pasticcerie e confetterie hanno approfittato di quest'offerta eccezionale grazie alla quale hanno ricevuto, per ogni 30 kg di burro svizzero ordinato durante il periodo prenatalizio, un espositore con 20 pratiche borse per la spesa. Queste borse omaggio erano destinate, assieme a una cartolina di partecipazione al concorso, ai loro clienti più affeziona-

ti, in segno di ringraziamento. Sebbene un problema di qualità abbia in parte offuscato l'azione promozionale di quest'anno, e un lotto di borse abbia dovuto essere ritirato, l'eco sollevata presso i clienti al dettaglio è stata considerevole: ben 53 900 persone, infatti, si sono recate sul sito Internet per partecipare al concorso a premi.

Pacchetto wellness e buoni-acquisto

Il magnifico primo premio – un fine-settimana wellness per 2 persone presso l'albergo Whitepod Eco-Luxury nelle alpi vallesane –

è andato a Nathalie Bigall di Bätterkinden (BE). Il premio le è stato consegnato dalla sua panetteria del cuore, la «Stucki» di Bätterkinden. Questa azienda, che conta anche un altro negozio a Urtenen-Schönbühl, propone quotidianamente alla sua clientela pane e pasticceria di eccellente qualità, preparati con il migliore burro svizzero. 49 altre persone hanno vinto simpatici cesti sorpresa con prodotti di aziende agricole regionali e altrettanti buoni-acquisto da utilizzare in panetteria.



Nathalie Bigall (1° premio) con Thomas Stucki – Bätterkinden.

PSL