

Il pane nella gastronomia (Prima parte)

# Sfoggiare la qualità e la regionalità

Il pane viene spesso trascurato nella gastronomia. Alcuni grandi ristoratori si distinguono e sono un passo avanti rispetto alla concorrenza. I seguenti suggerimenti mostrano che è fattibile.



Servito in modo attraente, il gustoso pane regionale del panettiere, appare ancora più allettante. Abbinato poi al menu, acquista ancor più valore.



I migliori ristoratori possono segnalare sulla porta d'ingresso, l'utilizzo di pane svizzero.

«Il pane è un pezzo di Patria che suscita forti emozioni in molti ospiti», scrive sul blog l'Associazione pane svizzero su schweizerbrot.ch (link a fine articolo). Ha messo insieme sette suggerimenti per aiutare i ristoratori ad utilizzarli a proprio vantaggio nell'ambito della loro offerta.

### 1. Cooperazione con le panetterie locali

La cultura del pane inizia nel quartiere: i ristoratori di successo hanno spesso un lungo e stretto rapporto di lavoro con un panificio locale. La Marina Gastro AG di Lachen, ad esempio, acquista da tempo il pane dal panificio Habermacher di Ebikon. Per Dejan Savic, responsabile della gastronomia, questo ha un ulteriore vantaggio oltre all'elevata qualità del prodotto: «Gli ordini possono essere regolati in breve tempo, il che consente di risparmiare costi e sprechi.» Inoltre, i due partner hanno sviluppato insieme offerte

di pane esclusive, come ad esempio una baguette al rosmarino.

### 2. Sfruttare le tendenze verso la regionalità e la sostenibilità

La regionalità e la sostenibilità sono molto apprezzate dagli ospiti. I ristoranti che acquistano il pane dai partner locali dimostrano di tenere conto di questo desiderio. Il successo dei numerosi marchi regionali dei produttori e delle catene di commercio al dettaglio dimostra che la regionalità e la

sostenibilità offrono la possibilità di distinguersi dalle altre imprese. Inoltre, le panetterie commerciali della regione offrono spesso una vasta gamma di pani e panini. La Svizzera dispone di oltre 200 tipi di pane: un'enorme riserva di pane e panini con cui gli albergatori possono deliziare i loro ospiti.

#### 3. Pane sul menu

Il menu è un'ottima possibilità per informare gli ospiti sull'accurata selezione del pane. In questo modo i

#### Associazione pane svizzero – esempi positivi

L'Associazione pane svizzero si impegna a garantire che il pane svizzero prodotto con grano svizzero venga consumato in Svizzera, anche nel settore della ristorazione. Ha pubblicato numerosi rapporti e articoli positivi su questo argomento su:

painsuisse.ch/?s=gastronomie. «panissimo» ne pubblicherà una piccola serie. I più interessanti si trovano su:

- painsuisse.ch/blog/le-pain-suisse-au-restaurant
- painsuisse.ch/blog/produit-dans-la-region-pour-la-region
- painsuisse.ch/blog/le-pain-dans-la-restauration
- painsuisse.ch/blog/le-pain-dans-la-restaurant
- painsuisse.ch/blog/un-boulanger-et-un-cuisinier

#### Marchio per il pane Best of Swiss Gastro Award

Ogni anno il Best of Swiss Gastro (BOSG) seleziona i migliori ristoranti e il vincitore assoluto di otto categorie. Le strutture nominate e tutte le strutture precedentemente premiate sono presentate su: bestofswissgastro.ch. Oltre ad una giuria di esperti, anche gli ospiti possono valutare i candidati. Le attuali 108 aziende che si affidano consapevolmente al pane svizzero, possono segnalarlo anche con un Marchio con spighe di grano, sulla loro porta d'ingresso e sul sito web BOSG. Esistono altre 4 etichette, tra cui una per la carne svizzera (vedi bestofswissgastro.ch/it/award/label). Informazioni sul Marchio:

- painsuisse.ch/blog/pain-suisse-dans-la-restauration
- bestofswissgastro.ch/fr/guide

panissimo | 9 ottobre 2020 | Nº 20



ristoratori dimostrano che il pane non è solo un contorno nella loro attività. Il menu può fornire informazioni sull'origine e sugli ingredienti del pane, nonché sulle panetterie con cui un ristorante o un hotel collabora. In questo modo si comunica la regionalità e si beneficia del fatto che il partner del pane è già noto agli ospiti.

#### 4. Raccomandare il pane

I primi sommelier del pane sono già presenti in Svizzera: anche il personale di servizio dovrebbe essere in grado di consigliare il pane giusto agli ospiti. Cosa si abbina meglio al formaggio scelto, alla zuppa o al piatto principale? Oggi le conoscenze necessarie si possono

ottenere in molti luoghi, per esempio dal panettiere locale, in libri come «Die Sprache des Brotes» (il linguaggio del pane) di Michael Kleinert o in corsi di formazione come quelli offerti per il sommelier del pane.

#### 5. Presentare meglio il pane

Sì, il cestino con il tovagliolo a quadretti rossi e bianchi è apparentemente lo standard, ma non dimostra saggezza. Si può ottenere di più dalla presentazione del pane. Si può completare con olio d'oliva, sale, tapenade o burro d'acciuga. Oppure potete offrire sulla tavola la pagnotta intera da tagliare. Non ci vuole molto per essere un passo avanti alla concorrenza.

#### 6. Raccontare la storia

Molti ristoratori collegano i loro consigli sui vini con un racconto: il vino non viene solo servito, ma gli viene dato un «volto» attraverso informazioni e aneddoti. Allo stesso modo, si possono raccontare storie sul pane – sulla sua origine, sul grano, sui partner locali o sui metodi di produzione. Il pane diventa così una parte consapevolmente scelta del pasto e contraddistingue l'azienda come un'impresa speciale.

### 7. piatti di pane e abbinamenti Se volete fare un passo avanti, pote-

te scegliere nuovi pani appena creati per la vostra ristorazione. Il giornalista gastronomico ed esperto sensoriale Patrick Zbinden, ad esempio, inseriva nuovamente nel menu piatti di pane tradizionali come: Vogelheu o Fotzelschnitte. «L'onda retrò fa parte della gastronomia e gioca splendidamente con il tema del cibo d'atmosfera» consiglia Zbinden. Oppure – secondo un'altra raccomandazione di Zbinden – la scelta del pane viene adattata al menu: «Se, ad esempio, sul menu è presente una zuppa di zucca, abbinare un pane alle castagne sarebbe perfetto.»

com/ce/sf

painsuisse.ch/blog/7-conseilspour-se-demarquer-de-laconcurrence-grace-au-pain

Incontro con mugnai e panettieri svizzeri

### Sotto il segno della pandemia

Le conseguenze della crisi Covid-19 nonché la qualità e il prezzo del grano, sono stati i temi principali trattati durante l'annuale incontro a Berna dei rappresentanti della Federazione mugnai svizzeri (FMS) e dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS).

La pandemia ha lasciato il segno nel settore, sia in positivo che in negativo. Una conclusione quindi non è facile, ha dichiarato con fermezza Silvan Hotz, Presidente della PCS. A seconda della località, le aziende associate hanno dovuto subire, a volte in modo considerevole, delle perdite. Altri, invece, come ad esempio nei paesi o nei quartieri, in alcuni casi avrebbero addirittura beneficiato dell'isolamento e del lavoro da

Il Presidente della FMS Thomas Helbling. guarda indietro «con un certo orgoglio agli ultimi mesi, poiché siamo stati in grado di soddisfare le aspettative dei consumatori e di assicurare le forniture durante il lockdown. Cosa avrebbero fatto senza i mugnai e i panettieri?»

Per quanto riguarda la situazione del mercato dei mugnai, essa coincide con quella dei panettieri-confettieri. In alcuni casi, il settore della ristorazione è completamente scomparso, ha aggiunto l'amministratore delegato FMS Lorenz Hirt.



Il raccolto ha un contenuto di glutine inferiore e deve essere corretto.

#### Piccole confezioni

Durante la fase di blocco in marzo e aprile, i mulini svizzeri hanno venduto confezioni di farina molto più piccole. Nella prima metà dell'anno, l'aumento della farina venduta rispetto al 2019 è di circa il 4%, ma calcolato sull'intero anno solare 2020, questo aumento rischia di sciogliersi, prevede Hirt, poiché le vendite al dettaglio si sono normalizzate, ma il settore Horeca si sta riprendendo lentamente.

### Qualità, prezzo e raccolto

I rappresentanti dei mulini svizzeri possono rilasciare dichiarazioni sulla qualità del grano solo sulla base di lotti di cereali già ricevuti. Quel che è certo è che è necessario correggere il contenuto di glutine, utilizzare miscele di cereali di qualità superiore e/o glutine secco. Questo perché il contenuto di glutine del grano è inferiore rispetto ai raccolti dell'anno precedente. Secondo la Federazione svizzera dei produttori di ce-

reali (FSPC), il grano ha anche valori proteici leggermente inferiori, il che può essere spiegato dalla siccità in primavera e dal conseguente scarso assorbimento di azoto. Cosa significa questo per il prezzo indicativo? I prezzi indicativi prima del raccolto rimangono stabili. La FSPC scrive nella sua newsletter che «nulla ostacola un marketing di successo». La FMS ipotizza rese in termini di raccolto leggermente inferiori rispetto all'anno precedente, ma si aspetta una «raccolta solida e comunque in linea con la media in termini di quantità». Le condizioni meteorologiche in primavera erano promettenti, secondo la FSPC. Dopo un aprile molto secco con poche notti di gelo, rovesci occasionali e temperature calde in maggio avrebbero assicurato un clima vigoroso: «Le piante avevano buone condizioni di sviluppo e maturazione».

Claudia Vernocchi/ap

Nota: la giornata dei mugnai del 23.10.2020 è stata annullata a causa della pandemia. La riunione dei delegati si terrà online.



Cantoni e mascherine

## Domande e risposte sull'obbligatorietà

In alcuni Cantoni è stato introdotto l'uso obbligatorio delle mascherine. «panissimo» espone qui di seguito le domande e le risposte (legali) più frequenti che vengono rivolte all'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS).



in uno Stato/in una regione con un rischio di contagio più elevato e che si sente in buona salute, può riprendere il lavoro subito dopo il suo rientro in Svizzera, se per 10 giorni è tenuta ad indossare una maschera protettiva e a rispettare le regole di distanziamento di 1,5 m? No: queste misure non sostituiscono l'obbligo di quarantena imposto dalle autorità. Ulteriori informazioni nel sito dell'Ufficio federale della sanità pubblica: www.bag.admin.ch/ bag/it/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/

Una persona che è stata in vacanza

# Cosa succede in azienda se un dipendente è testato positivo al Coronavirus?

rantaene-einreisende.html.

empfehlungen-fuer-reisende/qua-

Si deve informarne il Medico cantonale. Quest'ultimo valuterà se coloro che hanno avuto uno stretto contatto con la persona malata durante la fase di contagio sono assoggettati all'obbligo di quarantena. Lo stretto contatto è confermato se qualcuno si è intrattenuto nelle immediate vicinanze (distanza inferiore a 1,5 metri) della persona malata per più di 15 minuti e senza protezione (maschera o barriera come il plexiglas).

È necessaria un'interruzione temporanea della produzione fino a quando gli altri dipendenti non sono stati testati negativi?

I dipendenti che non hanno avuto uno stretto contatto con la persona malata possono continuare a lavorare. Occorre osservare rigorosamente il piano di protezione. Non è necessario testare in modo sistematico questi dipendenti. Un test negativo non significa obbligatoriamente che non vi sia stata nessuna infezione (periodo d'incubazione). Se si lavorasse a squadre che non sono in servizio contemporaneamente, il rischio di una chiusura completa dell'azienda può essere ampiamente ridotto o addirittura escluso. Se ciò non fosse il caso, è a discrezione del medico cantonale ordinare l'obbligo di quarantena per altre persone.

È sensato per l'azienda imporre l'obbligo generale di indossare la maschera di protezione per minimizzare il rischio di chiusura? Dato che nella maggior parte delle aziende non è sempre possibile rispettare le regole di distanziamento, l'obbligo generale d'indossare la maschera di protezione è l'unica alternativa per evitare la chiusura dell'azienda se una persona è stata testata positiva!

Attenzione! Anche senza una persona testata positiva, un'azienda può essere chiusa dalla polizia del commercio se non vengono rispettate le regole di distanziamento e se non si indossano le maschere di protezione!

Come datore di lavoro sono al corrente che un dipendente testato positivo intrattiene una relazione sentimentale segreta con una delle mie venditrici. Cosa devo fare?

Per non mettere in pericolo altre persone (obbligo d'assistenza del datore di lavoro nei confronti dei dipendenti), la venditrice non può più lavorare e dev'essere posta in quarantena per 10 giorni.

Importante! Se il datore di lavoro decide di non far lavorare la dipendente, l'azienda è tenuta a continuare a versarle il salario (ordinare la compensazione delle ore supplementari può essere una soluzione economicamente più sostenibile). Se il Medico cantonale ordina la quarantena, in generale si può presumere la messa in mora del dipendente (periodo durante il quale non vi è alcun obbligo di continuare a versare il salario). Tuttavia, il dipendente ha diritto all'indennità per perdita di guadagno versata dalla Cassa di compensazione. Questo diritto inizia con l'ordine di quarantena e dura al massimo 10 giorni.

### Quando può riprendere a lavorare una persona malata?

Da un punto di vista medico, si presume attualmente che la trasmissione del Coronavirus sia improbabile 48 ore dopo gli ultimi sintomi (attenzione: i test possono ancora dare un risultato positivo in alcuni casi, ciò che è tuttavia riconducibile a virus non più attivi). Queste regole non possono essere applicate a persone asintomatiche testate positive. In questo caso, si consiglia di chiedere una presa di posizione del medico che ha in cura il dipendente in questione.

Il semestre invernale è noto per essere il periodo con un incremento del numero di persone che starnutiscono, tossiscono o sono raffreddate. Se queste persone si recano dal medico, è prevedibile che quest'ultimo raccomandi di effettuare quanto prima un test del coronavirus. Ci vogliono però 24 ore prima che i risultati del test siano disponibili. La persona deve rimanere a casa o può continuare a lavorare? Il datore di lavoro è tenuto a continuare a versare il salario?

Per non rischiare che altri dipendenti vengano contagiati, la persona in questione non dovrebbe lavorare fino all'arrivo dei risultati. Se non c'è rischio di contagio (ciò che in pratica sarà possibile solo nel caso in cui il dipendente lavori da casa), la persona in questione può continuare a fornire le proprie prestazioni lavora-

panissimo | 9 ottobre 2020 | Nº 20

51 <<<

tive. Se la persona fosse già inabile al lavoro, il datore di lavoro è tenuto a continuare a versare il salario come nel caso di qualsiasi altra malattia. Se la persona in grado di lavorare fornisce le proprie prestazioni lavorative, il salario gli è dovuto per i giorni in cui ha lavorato. Invece di un giorno lavorativo, si può ordinare la compensazione delle ore supplementari o concordare la possibilità di prendere dei giorni di riposo.

Una dipendente deve stare a casa per curare il proprio figlio, perché l'asilo nido è stato chiuso dalle autorità a causa di un caso di Coronavirus. Il datore di lavoro deve versarle il salario per questo periodo?

Se la cura del bambino non potesse essere organizzata diversamente (partner, altri parenti), il datore di lavoro è tenuto a versarle il salario per un massimo di 3 giorni. Se dopo il periodo di tre giorni, la cura del bambino da parte di terzi non è ancora garantita, la dipendente può chiedere un'indennità per perdita di guadagno alla Cassa di compensazione. Le indennità giornaliere vengono pagate una volta scaduto il periodo di attesa di 3 giorni (durante il quale il datore di lavoro è tenuto a versarle il salario).

### Chi deve richiedere l'indennità per perdita di guadagno?

In linea di principio, spetta al dipendente richiedere l'indennità per perdita di guadagno alla Cassa di compensazione competente. Se il datore di lavoro ha pagato il salario, quest'ultimo può chiedere l'indennità per perdita di guadagno per il dipendente in questione.

Attenzione! Se il salario è pagato – nonostante il dipendente non ne abbia il diritto – il datore di lavoro dovrebbe formulare una riserva scritta in cui precisa che il pagamento del salario è effettuato senza pregiudizio e che il dipendente è tenuto a rimborsargli il salario nel caso in cui la Cassa di compensazione si rifiutasse di pagare un'indennità per perdita di guadagno.

Le varie domande e le risposte legali possono essere consultate in lingua tedesca e francese su: www.swissbaker.ch/login Pasticceria Marnin - Locarno

## «Mousse Fellini» un omaggio al regista

Nell'anno del centenario della nascita del regista Federico Fellini, la Pasticceria Marnin di Locarno e il Cinema Otello di Ascona hanno organizzato l'evento dal titolo: «Sognando Fellini». Un «dolce omaggio è stato creato per l'occasione.



La pasticciera Naomi Antognini ha creato la «Mousse Fellini», una rivisitazione della «Zuppa inglese», molto amata dal regista emiliano Federico Fellini.

L'evento dal titolo «Sognando con Fellini» è stato organizzato dalla Pasticceria Marnin di Locarno e il Cinema Otello di Ascona, in occasione del centenario della nascita del grande regista emiliano. L'evento si è articolato in tre parti: mostra di foto felliniane, proiezioni di film del maestro e piatti che Fellini amava mangiare.

#### Mousse Fellini

La «Mousse Fellini» creata per l'occasione dalla pasticciera Naomi Antognini costituisce il tangibile dolce omaggio al regista che, con le sue creazioni oniriche e visionarie, ha fatto sognare e fa sognare folle di spettatori in tutto il mondo. La creatrice ne scrive: «La Mousse Fellini è una rivisitazione del mitico dolce italiano la «Zuppa inglese» ossia un pandispagna imbevuto di sciroppo all'Alkermes, crema pasticcera, cioccolato e meringa flambata. La «Zuppa inglese», oltre ad essere il dolce tipico dell'Emilia-Romagna, era anche il dolce preferito dal famoso regista italiano. Oltre che a ricordare l'opera di Federico Fellini «La dolce vita» che quest'anno compie 60 anni, la mousse Fellini è una ghiotta occasione per assaggiare un dolce piano piano, scomparso dalle vetrine delle pasticcerie.»

Augusto Orsi

### Finale romando-ticinese: 4° posto per Raissa





Raissa Lafranchi e i prodotti realizzati durante la finale romando-ticinese a Montreux.

Complimenti a Raissa Lafranchi che ha ottenuto il quarto posto al Concorso romando-ticinese per i migliori giovani confettieri, tenutosi presso la Scuola professionale di Montreux lo scorso fine settimana. Raissa ha svolto il suo apprendistato di tre anni come pasticciere-confettiere AFC presso la Confiserie Al Porto di Tenero. E' stata accompagnata al concorso da Andrea Richter. SMPPC/sf



Sessione autunnale del Parlamento federale

## Un passo importante nella giusta direzione

Con le ultime votazioni, l'Assemblea federale ha concluso la sessione autunnale. Il Parlamento ha approvato 22 proposte, tra cui la legge sul  ${\rm CO}_2$  e la legge sul Covid-19, che trasporterà le ordinanze d'emergenza Coronavirus – ove necessario – in legge ordinaria.

Per questi due progetti di legge è previsto un referendum. Altri 18 sono inoltre soggetti a un referendum facoltativo. Le due raccomandazioni di voto sulle iniziative relative all'acqua potabile e ai pesticidi costituiscono un'eccezione.

#### Salvaguardare i posti di lavoro

La crisi Covid-19 è stata anche il tema dominante nella sessione autunnale del 2020. Con la legge quadro, il Parlamento sta recependo le ordinanze e le misure di emergenza nella legge ordinaria, per lo più limitate al 2022. La PCS accoglie con favore il sostegno che è rilevante anche per il settore della panificazione e della pasticceria come passi importanti nella giusta direzione. Nel caso della compensazione dell'orario di lavoro ridotto come strumento di sostegno fondamentale contro la crisi, le misure di soccorso supplementari adottate contribuiranno in modo significativo alla salvaguardia dei posti di lavoro. In particolare, il fatto che non si tenga conto dei periodi contabili da marzo ad agosto, può ridurre temporaneamente i costi.

Il Parlamento ha anche gettato una buona base per un ulteriore sostegno ai settori dell'economia colpiti, con l'aiuto del risarcimento per i casi con difficoltà economiche. A condizione che le imprese colpite fossero redditizie o redditizie prima della crisi, la Confederazione può, su richiesta e con la partecipazione dei Cantoni, fornire un sostegno finanziario per superare la crisi Covid-19 in caso di difficoltà. Come definizione a questo proposito, i Consigli hanno concordato una perdita annua di vendite superiore al 40%.

### Le notizie più importanti per il nostro settore

■ Pane: Il Consiglio degli Stati vuole introdurre l'obbligo di dichia-



Il Consiglio degli Stati vuole introdurre l'obbligo di dichiarazione per il pane e i prodotti da forno: il paese di produzione deve essere indicato in modo chiaro per i clienti.

razione per il pane e i prodotti da forno. Il paese di produzione deve essere indicato in modo chiaro per i clienti. La «Camera bassa» ha accettato tacitamente una mozione delle Commissioni della scienza, dell'educazione e della cultura (CSEC). Anche il Consiglio federale è d'accordo (cfr. riquadro).

■ Messaggio ERI equilibrato: con il suo messaggio sulla promozione della formazione, della ricerca e dell'innovazione (messaggio ERI) 2021-2024, il Consiglio federale propone quasi 28 miliardi di franchi per i prossimi quattro anni. Dopo che il Consiglio degli Stati aveva già aumentato i contributi, il Consiglio nazionale li ha ulteriormente aumentati, soprattutto per la formazione professionale, di cui abbiamo preso atto con soddisfazione. L'obiettivo è che la Svizzera rimanga un leader internazionale nel campo dell'istruzione, della ricerca e dell'innovazione. La PCS accoglie con favore l'orientamento del programma, che è equilibrato e

comprende le giuste priorità come la formazione professionale, la digitalizzazione e la promozione della ricerca e dell'innovazione.

- Parità: il Consiglio nazionale non vuole inasprire le disposizioni sulle analisi salariali obbligatorie nelle aziende con più di 100 dipendenti. Ha respinto quattro proposte che chiedevano adeguamenti sulla legge delle pari opportunità recentemente promulgata - contro la volontà del PS, dei Verdi e del PVL. Ai sensi della legge modificata sulle pari opportunità, le aziende con un centinaio o più dipendenti devono verificare se discriminano i loro dipendenti in termini di retribuzione. È in vigore solo dal 1° luglio; le prime analisi interne devono essere effettuate entro la fine del 2021.
- Rifiuti di plastica: la Svizzera dovrebbe raccogliere e riciclare in tutto il Paese non solo le bottiglie in PET, ma anche i rifiuti di plastica in modo differenziato. Il Consiglio nazionale ha tacitamente adottato una proposta in tal senso. In

- Svizzera, solo l'11% dei rifiuti di plastica smaltiti verrebbe riciclato, anche se sarebbe possibile un tasso di riciclaggio fino al 31%, sostengono i promotori. L'accordo va al Consiglio degli Stati.
- Protezione dei dati: dopo un dibattito durato tre anni, la revisione totale della legge sulla protezione dei dati è stata completata. Se le aziende raccolgono dati da persone fisiche, devono attenersi a norme più severe se il collegamento dei dati permette di valutare aspetti significativi delle persone interessate. L'obiettivo principale della proposta del Consiglio federale è l'aggiornamento delle norme sulla protezione dei dati risalenti a 28 anni fa. La Svizzera ha ora buone prospettive di continuare a far parte dello Spazio europeo dei dati e che il traffico reciproco di dati, possa fluire senza ulteriori sforzi ammini-
- Maternità: i lavoratori autonomi dovrebbero avere diritto alle indennità aziendali in caso di mater-

nità. Questo è ciò che vuole il Parlamento. Le indennità aziendali compenseranno una parte dei costi che continueranno a essere sostenuti nonostante la maternità. Il Consiglio federale ha espresso il suo accordo sulla proposta. Ora deve metterlo in pratica.

- Alimenti: il Consiglio federale dovrebbe esaminare quanto sarebbero elevati i costi per le aziende se venisse introdotto l'indicatore del valore nutrizionale Nutri-Score. Il Consiglio nazionale ha rinviato al Consiglio federale un corrispondente postulato della sua Commissione della sanità. Il Consiglio federale analizzerà ora l'efficacia di Nutri-Score in un rapporto. Si tratta di un sistema di etichettatura alimentare basato sui colori dei semafori. Anche in Svizzera, alcune aziende utilizzano ora Nutri-Score volontariamente. Gli oppositori dell'iniziativa hanno messo in guardia contro l'obbligo legale di utilizzare i semafori. La PCS condivide questa opinione e si opporrà con veemenza a ulteriori normative statali per il nostro settore.
- Ambiente: entro il 2030 la Svizzera deve dimezzare le emissioni di gas serra rispetto al 1990. La legge sul CO2 totalmente rivista, stabilisce la strada da seguire per adempiere a questo obbligo. Tra le altre cose, contiene anche tasse incentivanti che confluiscono in un fondo per il clima e vengono rimborsate alla popolazione del paese. La legge è stata approvata durante la votazione finale dopo tre anni di deliberazione. Le polemiche più recenti sono state le multe per aver eluso per negligenza la tassa sul CO, e l'importo della tassa per i voli privati.
- SwissSkills: Il Consiglio nazionale non vuole influenzare la sede dei campionati svizzeri di abilità. La Fondazione SwissSkills deciderà dove e come si terrà SwissSkills. Berna è la città preferita dagli organizzatori. La Confederazione, insieme ai Cantoni, alle scuole e alle organizzazioni del mondo del lavoro, è uno degli sponsor della manifestazione. La PCS accoglie con favore questa decisione.
- **Pesticidi:** il Consiglio degli Stati vuole meno rischi per l'acqua po-

tabile a causa dei pesticidi provenienti dalla protezione delle piante. Rifiuta l'iniziativa per l'acqua potabile e l'iniziativa per il divieto dei pesticidi. Invece, ha scelto la propria strada con un percorso di riduzione. La Commissione economica (CET) del Consiglio degli Stati ha elaborato questo progetto di legge, che mira a ridurre i rischi legati all'uso di pesticidi. Anche se formalmente non si tratta di una controproposta indiretta alle iniziative, il disegno di legge intende rispondere alle preoccupazioni fondamentali dei due referendum. Ora andrà al Consiglio nazionale, che ha già adottato la sua raccomandazione «NO» sulle iniziative. La PCS pubblicherà i suoi slogan in un secondo momento.

- Assicurazione contro gli infortuni: il Consiglio nazionale non vuole abolire l'obbligo per alcune aziende di assicurare i propri dipendenti presso la Suva. Ha respinto un'iniziativa in tal senso. La legge sull'assicurazione contro gli infortuni elenca le aziende che devono essere assicurate presso la Suva. Ad esempio, ci sono società industriali, ma anche società commerciali che utilizzano macchine per spostare merci pesanti, così come l'Amministrazione federale. L'iniziatrice Diana Gutjahr (UDC/ TG) ha criticato il fatto che questo regolamento poneva problemi di demarcazione e che sette aziende su dieci avevano un'assicurazione privata. Il monopolio parziale della Suva dovrebbe essere completamente abolito. Con il «NO», l'iniziativa è fuori discussione. Ci rammarichiamo di questa decisione, poiché è stata sostenuta dalla PCS.
- Protezione del marchio: i produttori svizzeri dovrebbero poter proteggere più facilmente le indicazioni geografiche dei loro prodotti a livello internazionale. Come prima Camera, il Consiglio degli Stati ha approvato all'unanimità l'adesione all'Atto di Ginevra dell'Accordo di Lisbona. Grazie al trattato internazionale, nomi di prodotti svizzeri come «Zuger Kirschtorte», «Bündnerfleisch» o «Tête de Moine» possono essere protetti in più Stati contemporaneamente con un'unica registrazione.

Urs Wellauer, Dir. PCS/sf

#### Il paese di origine deve essere dichiarato

Il Consiglio degli Stati vuole introdurre l'obbligo di dichiarazione per il pane e i prodotti da forno: il paese di produzione deve essere indicato in modo chiaro per i clienti. La «Camera bassa» ha accettato tacitamente una mozione delle Commissioni della scienza, dell'educazione e della cultura (CSEC). Anche il Consiglio federale è d'accordo. In considerazione delle crescenti importazioni di prodotti da forno, l'importanza della loro tracciabilità sta aumentando, il portavoce della Commissione Andrea Gmür-Schönenberger (CVP / LU) ha giustificato la mozione. La qualità dei prodotti esteri è spesso inferiore a quella dei prodotti da forno nazionali.

#### Supporto da parte della PCS

La mozione cerca di trovare una risposta al problema delle importazioni di prodotti da forno in costante aumento. La PCS ha preso una posizione favorevole a questa mozione, da parte delle organizzazioni di rappresentanza dell'intera catena del valore dei cereali - in particolare a nome dell'organizzazione industriale svizzera «swiss granum», dell'Associazione pane svizzero, della Federazione svizzera dei produttori di cereali (FSPC), della Federazione mugnai svizzeri (FMS) e dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS).

#### La prossima decisione spetta al Consiglio nazionale

Con una dichiarazione del paese di produzione del pane e dei prodotti da forno nella vendita sfusa, la trasparenza per i consumatori aumenta. Dovrebbero essere in grado di prendere la decisione d'acquisto con piena cognizione di causa se acquistano pane svizzero o estero. Ciò è particolarmente importante nel caso del pane come prodotto fresco per eccellenza, in quanto il consumatore non pensa nemmeno che un panino croccante possa provenire dall'estero. La prossima decisione spetta al Consiglio nazionale, ed è probabile che ciò avvenga al più presto, nella primavera del 2021.

#### Strategia sul valore aggiunto

Come settore, stiamo sviluppando ulteriormente la strategia sul valore aggiunto per il pane svizzero e creando un marchio comune per il pane svizzero al fine di rendere visibile l'origine del grano nel punto di vendita come parte della Swissness, ove possibile.

Questo provvedimento privato, orientato all'origine del grano, ha un effetto complementare al provvedimento della mozione e integra

idealmente la prevista introduzione della dichiarazione del paese di

produzione del pane e dei prodotti da forno nella vendita sfusa.

#### SwissSkills Connect

Parallelamente all'inizio dei campionati SwissSkills, il 7 settembre è stata messa online la piattaforma SwissSkills Connect. Durante le chat video dal vivo dal 15 al 17 settembre, i campioni professionisti hanno risposto alle domande e hanno parlato della loro vita quotidiana. SwissSkills Connect ha suscitato molto interesse e le visualizzazioni delle pagine sono alte. Il nostro settore è rappresentato da Nadja Wüthrich, Campionessa svizzera nella vendita al dettaglio 2018, Sonja Durrer, Campionessa mondiale in carica della panetteria-pasticceria, e Rahel Weber, Campionessa svizzera di pasticceria-confetteria 2018 e partecipante a WorldSkills 2019 a Kazan. Link: swissbaker.ch e progetta-il-tuo-futuro.ch/it. Per la panetteria-confetteria, le Videochats in lingua italiana si possono vedere su connect.swiss-skills.ch/it/campioni-delle-professioni/simona-carcano.



Unione svizzera dei docenti professionali

## Gabriela Meier - prima donna al vertice



Marco De Col augura, con il distanziamento Covid-19, ogni bene a Gabriela Meier per il suo nuovo incarico.

All'Assemblea generale dell'Unione svizzera dei docenti professionali presso la Scuola Professionale Richemont di Lucerna, è stata eletta per la prima volta una donna alla direzione. Si tratta di Gabriela Meier che sostituisce Marco De Col. Quest'ultimo ha rassegnato le dimissioni da Presidente dopo undici anni. L'elezione ufficiale è stata approvata con grandi applausi dalla

Scuola Professionale Richemont di Lucerna.

#### Grazie ai colleghi

Il Presidente uscente Marco De Col è stato onorato con un applauso per il suo impegno di lunga data. Professionista per 28 anni, ha iniziato a trasmettere le sue conoscenze come insegnante. Nel 2004 è stato eletto nel Consiglio di amministrazione e nel 2009 è diventato Presidente. Nel suo discorso conclusivo ha ringraziato soprattutto i suoi ex colleghi del Consiglio direttivo Trudi Müller, Rolf Dettling e Rolf Wehren per l'«impegno esemplare» e la Scuola Professionale Richemont per il suo sostegno. Carmen Maeder è entrata a far parte del Consiglio di amministrazione, in sostituzione ad Erhard Wyss.

#### Il nuovo CdA

Il CdA dell'Unione dei docenti professionali è ora composto come segue: Presidente Gabriela Meier (Basilea Campagna), Vice Presidente Rolf Wehren (Friburgo), Carmen Maeder, Raphael Küng (Sciaffusa), Peter Signer (Responsabile della formazione PCS), Esther Wehren (in rappresentanza dei Capo periti PCS) e Reto Fries (Direttore della Scuola Professionale Richemont).

#### PQ 2020 molto speciale

Per conto di Esther Wehren (assente), Vicepresidente della Commissione B&Q, Markus Zimmerli ha letto una recensione di una «PQ 2020 molto speciale». Insieme a Markus Zimmerli e Peter Signer, si è impegnata con tutte le sue energie per promuovere l'esame pratico in tutta la Svizzera. Con grande successo il nostro settore è stato il primo a ricevere il via libera per il PQ dalla Confederazione. Purtroppo l'eccezione è stata per il Ticino, dove il Medico cantonale aveva vietato gli esami. Secondo Marco Pasotti, docente CPT in Ticino, la delusione degli studenti e la sorpresa dei responsabili per questa decisione, sono state grandi.

Claudia Vernocchi/sf

### Pronto il nuovo Learndoc

La nuova documentazione di apprendimento della panetteria-pasticceria-confetteria «Learndoc» sarà disponibile a partire dall'inizio di novembre. Alla fine di settembre i docenti professionali sono stati informati sui contenuti in occasione dell'Assemblea generale della Scuola Professionale Richemont di Lucerna.

Quest'anno gli apprendisti riceveranno la loro istruzione presso la Scuola professionale con un leggero ritardo, poiché la piattaforma è stata ricostruita da zero. I formatori professionali saranno formati a livello regionale o tramite webinar a partire da novembre. Il 14 novembre, in occasione della loro conferenza, saranno formati gli insegnanti della Svizzera romanda e del Ticino. Le informazioni saranno fornite il più presto possibile tramite «panissimo» e/o i responsabili, nonché su swissbaker.ch e su progetta-il-tuo-futuro.ch.

Ringraziamo tutti coloro che si occupano di formazione professionale, per la loro comprensione, conoscenza e assistenza nella realizzazione!»

Markus Zimmerli, Vicedirettore della Scuola Professionale Richemont/sf

### Richemont: nuova era

Una nuova era sta nascendo nella formazione professionale dei panettieri-confettieri svizzeri. Richemont ha presentato lo strumento online per la formazione professionale. Il promotore di questo progetto è la Global Swiss Learning AG, fondata a Zugo nel giugno 2020. Il suo obiettivo è quello di portare l'apprendistato svizzero in forma digitale in tutto il mondo. La Scuola Professionale Richemont è la prima a salire a bordo. A luglio è stato firmato il contratto con Global Swiss Learning, la società di sviluppo e distribuzione all'estero. A partire dal 2022 potrebbero essere disponibili per la Svizze-

ra, i primi corsi modulari. «Il mercato internazionale ha svolto un ruolo importante fin dalla fondazione della società nel 1945» ha detto il Direttore della Richemont Reto Fries. Verrà lanciato nel 2021 con corsi online nelle scuole partner di panetteria-confetteria in Cina e in Brasile. Altri paesi e professioni seguiranno. Fries è convinto che grazie all'utilizzo dei moduli di apprendimento digitali con un sistema didattico chiaro e strutturato, l'insegnamento in classe può essere supportato in modo ottimale e la curva di apprendimento può essere notevolmente aumentata.

com/cv/sf