

Il pane nella ristorazione

## «La ristorazione può acquistare prodotti regionali»

Marco Rudolph, gestore dell'albergo e ristorante Zunfthaus zur Rebleuten di Coira, punta molto sui prodotti regionali. Il pane delle panetterie artigianali, e in particolare quello della panetteria-pasticceria Signer a Zizers, è servito in tavola e accompagna ogni menu.



Da sinistra: Marco Rudolph, dell'albergo e ristorante Zunfthaus zur Rebleuten, apprezza il pane della panetteria di Antonia e Peter Signer.

L'albergo e ristorante Zunfthaus zur Rebleuten si trova in un signorile edificio storico sulla Pfisterplatz, nel centro storico di Coira (vedere rebleutenchur.ch). Ricostruito nel 1682 dopo un grande incendio, un secolo fa l'edificio è stato rialzato di due piani mantenendo lo stesso stile architettonico. Il ristorante è suddiviso in sale storiche come la Zunfstube (salotto della gilda), la

Zunftsaal (sala della gilda) e il Kaminzimmer (stanza con camino). Ci sono inoltre diverse terrazze accoglienti. Per Jacqueline e Marco Rudolph, i gestori del semplice albergo cittadino con 13 camere e

**«Vogliamo dimostrare che l'acquisto di prodotti regionali è possibile anche nella ristorazione.»**

Marco Rudolph

ristorante aperto al pubblico, è importante acquistare prodotti regionali. «I clienti lo apprezzano», spiega a «panissimo» Marco Ru-

dolph, cuoco e cameriere diplomato. Dal 2017 gestisce l'albergo e ristorante Zunfthaus zur Rebleuten insieme alla moglie Jacqueline, albergatrice-ristoratrice diplomata SSS HF e sommelière professionista diplomata.

I due ristoratori puntano su menu tradizionali deliziosi e leggeri a base di ingredienti regionali. I loro fornitori – per la carne, il pesce, le verdure, le erbe aromatiche e persino per il pane e il gelato – sono tutti menzionati sul menu. Molti sono grigionesi.

«Semplice, onesto, buono e un po' diverso dagli altri.», ecco il motto di questo esercizio ricco di tradizione. «Nella ristorazione occorre impegnarsi molto per distinguersi», spiega Marco Rudolph. «Molte persone private acquistano prodotti

della regione al mercato settimanale di Coira. Vogliamo dimostrare che l'acquisto di prodotti regionali è possibile anche nella ristorazione.»

### Cura della cultura del pane

Anche una cultura del pane visuta svolge un ruolo importante (vedere intervista alla pagina seguente). Lo scorso autunno, all'albergo e ristorante Zunfthaus zur Rebleuten, che fa parte della Gilde svizzera dei ristoratori-cuochi, è stato quindi conferito il marchio «Pane svizzero» assegnato da Best of Swiss Gastro.

I vari pani e panini per il buffet della colazione e per i cestini per il pane che accompagnano il menu provengono da due rinomate panetterie artigianali della regione: prin-

#### Aziende citate

- Albergo e ristorante Zunfthaus zur Rebleuten, Coira (GR), rebleutenchur.ch, facebook.com/rebleuten
- Panetteria-pasticceria Signer, Zizers (GR), baeckerei-signer.ch

principalmente dalla panetteria-pasticceria-caffè Signer di Zizers e la domenica, se quest'ultima non riesce ad effettuare le consegne, dalla panetteria-pasticceria Bühler's Zuckerbäckerei di Coira. Per il buffet della colazione sono proposti almeno tre tipi di pane e panini messi

**«Con la nostra qualità, la nostra competenza e i nostri servizi cerchiamo di convincere i ristoratori dell'importanza di acquistare il pane del panettiere.»**

Antonia Signer

in un cestino. Nel ristorante, quando i clienti si siedono al tavolo, inizialmente vengono servite loro tre varietà di pane a fette riposte in un

cestino insieme ad una ciotolina di burro regionale salato.

«Quando il pane è una vera star, allora non serve nient'altro», spiega Marco Rudolph. Ciò che apprezza particolarmente dei pani forniti dalla panetteria-pasticceria Signer sono gli impasti a lievitazione lenta, il cui tempo è specificato su ogni varietà di pane. Ma considera anche importante il fatto che sia stata eletta panetteria più popolare della Svizzera dai lettori della rivista specializzata «Fallstaff».

#### Contatto tra professionisti

Secondo Antonia Signer, la sua panetteria rifornisce principalmente i ristoranti più piccoli che offrono una gamma speciale di prodotti e un alto livello di competenza. «Purtroppo, vari ristoranti non danno al pane la stessa importanza che attribuiscono agli altri prodotti regionali. Con la nostra qualità, la nostra competenza e i nostri servizi cerchiamo di convincere i ristoratori dell'importanza

di acquistare il pane del panettiere», dichiara l'imprenditrice che gestisce l'azienda di famiglia insieme al marito Peter. Per quanto riguarda le varietà di pane, i due puntano su impasti a lievitazione lenta, sull'amore per il pane e su un'offerta di prodotti versatile e variegata, spiega Antonia

**«Siamo vicini al cliente e possiamo percepire il suo livello di soddisfazione.»**

Antonia Signer

Signer. In quest'offerta rientrano anche le creazioni speciali. In occasione di un anniversario del parroco erborista Künzle, alcuni mesi fa è stato lanciato un pane alle erbe del parroco erborista Künzle realizzato proprio con le sue erbe essiccate e molto saporite.

#### Conoscere la nostra filosofia

La collaborazione con Marco Rudolph è nata perché quest'ultimo si è rivolto alla panetteria Signer. «Lo abbiamo accolto nella nostra azienda per permettergli di dare un'occhiata alla nostra attività e di conoscere la nostra filosofia. Insieme abbiamo poi composto la sua linea di prodotti.» I Signer curano il contatto personale con tutti i clienti e i ristoratori. «Siamo vicini al cliente e possiamo percepire il suo livello di soddisfazione», osserva l'imprenditrice.

Antonia Signer scopre solo raramente se i clienti dei ristoranti riforniti con le sue varietà di pane arrivano nella sua panetteria. «Sappiamo da un altro ristoratore a cui forniamo il nostro pane speciale «starka Bündner» che i clienti vengono da noi per conoscere la nostra attività e i prodotti che offriamo.»

Christof Erne

## Farsi un'idea

Novità: in questa rubrica riferiremo d'ora in poi delle attività che svolgo, delle decisioni che vengono prese e dei contatti che si stabiliscono nell'ambito della mia attività quotidiana di presidente, così come delle questioni importanti e marginali.

## Promozione delle giovani leve e ordinanza sui casi di rigore

Dall'autunno scorso, sono un nuovo membro del Comitato direttivo dell'Unione svizzera delle arti e mestieri (USAM). Questo significa che ora posso sottoporre direttamente le richieste dei nostri membri e impegnarmi ancora di più a favore dei panettieri-confettieri artigianali. Nella nostra ultima riunione ci siamo occupati, tra le altre cose, delle scuole professionali. Chiediamo al Consiglio federale e alle autorità governative cantonali di fare tutto il necessario affinché le scuole rimangano in ogni caso aperte. Dopo tutto, le conoscenze pratiche non possono essere insegnate a distanza. È stato inoltre rivolto un appello ai giovani, ai genitori e agli insegnanti affinché sfruttino maggiormente la possibilità di fare degli stage d'orientamento professionale. Questi stage sono uno strumento

importante nel processo di scelta della professione! Inoltre, ci stiamo adoperando in tutti i modi per garantire che le PQ possano svolgersi in presenza. I segnali delle autorità sono positivi.

#### Confederazione europea

Di solito, ciò che viene deciso nell'UE a Bruxelles riguarda prima o poi anche noi. Per questo motivo siamo anche membri della CEBP (www.cebp.eu, European Confederation of national Bakery and Confectionery Organisations – Confederazione europea delle organizzazioni nazionali di panetteria-pasticceria). Uno dei tanti temi attuali è l'ocratossina, la muffa presente nei cereali. Come associazione, ci stiamo anche noi adoperando per far sì che le autorità di Bruxelles non mettano in atto un'iperregolamentazione.

#### Contatto con i cantoni

Subito dopo la decisione del Consiglio federale riguardante l'ordinanza sui casi di rigore, abbiamo contattato i presidenti/segretari cantonali – nella Svizzera francese Pascal Charlet, segretario generale dell'Associazione romanda – e li abbiamo informati e documentati al riguardo. Già nel periodo precedente ci eravamo però già fortemente impegnati a favore dei conti per settori e abbiamo avuto successo! Insieme a Urs Wellauer, abbiamo lavorato intensamente nelle ultime settimane, occupandoci soprattutto dell'ordinanza sui casi di rigore. Abbiamo così chiarito aspetti legali, discusso con i nostri rappresentanti cantonali e con numerosi membri, cosa che stiamo ancora facendo. Non molliamo!

Silvan Hotz, Presidente



Se ci sono domande o suggerimenti da rivolgere a me o ai miei colleghi del Comitato direttivo, non esitate a scrivermi all'indirizzo seguente: panissimo@swissbaker.ch

Convegno delle cape perite e dei capi periti del commercio al dettaglio

## Vendita 2022+: i lavori procedono a pieno ritmo

Al convegno online delle cape perite e dei capi periti del commercio al dettaglio ci si è focalizzati principalmente sui temi «Vendita 2022+» e «Procedura di qualificazione» (PQ) 2021. All'ordine del giorno figuravano però anche le trattande seguenti: numero dei rapporti di tirocinio nel commercio al dettaglio, corsi interaziendali attuali, garanzia della qualità nei corsi interaziendali, esame professionale nel commercio al dettaglio e una retrospettiva sugli SwissSkills 2021.

Purtroppo, com'è accaduto in molti altri casi, il convegno delle cape perite e dei capi periti del commercio al dettaglio non ha potuto aver luogo in presenza presso il Centro di competenza Richemont a Yverdon-les-Bains (VD), bensì ha dovuto svolgersi online. Dal punto di vista organizzativo, l'attuazione è stata possibile e ha funzionato a meraviglia, ma a tutti i partecipanti sono mancate moltissimo le interazioni e le chiacchierate durante le pause caffè o il pranzo in comune.

### Vendita 2022+

I lavori dell'organizzazione mantello Formazione nel Commercio al Dettaglio in Svizzera (FCS), con i suoi numerosi gruppi di lavoro e le sue commissioni, proseguono a pieno ritmo. Attualmente, la FCS sta preparando il nuovo sito «Vendita 2022+». In futuro verranno messe sul sito presentazioni ben strutturate e doppiate così come tutte le informazioni sulla nuova formazione.

La FCS sta preparando e lancerà la campagna d'informazione sulla nuova formazione professionale di base nel commercio al dettaglio. Le relative manifestazioni informative saranno in parte organizzate dai vari cantoni. Un appello è rivolto a tutte le formatrici professionali e a tutti i formatori professionali: «Partecipate attivamente a questo flusso di informazioni!».

Non appena il nuovo sito sarà online e saranno noti i dettagli della campagna d'informazione, vi informeremo in merito nel sito [progetta-il-tuo-futuro.ch](http://progetta-il-tuo-futuro.ch) e in «panissimo».

Le cape perite e i capi periti hanno discusso a fondo i requisiti minimi che deve avere l'assortimento di prodotti. L'obiettivo è di garantire a tutte le aziende attualmente in pos-



I partecipanti al convegno online delle cape perite e dei capi periti del commercio al dettaglio.

sesso di un'autorizzazione per la formazione la possibilità di continuare a formare apprendisti anche in futuro e di integrare le esperienze acquisite negli ultimi 15 anni.

» Saper vendere i prodotti con abilità e perizia diventa sempre più importante.

### PQ 2021

Tutte le persone coinvolte non hanno ancora superato del tutto quanto è successo con la PQ 2020. Pertanto, tutti gli interessati, i Cantoni, la FCS e il nostro ramo d'attività auspicano in particolar modo che la PQ 2021 possa svolgersi regolarmente, in conformità all'ordinanza sulla formazione di base. A tale

fine, vi è stata una consultazione seguita da una petizione unitaria sottoposta alla Task Force PQ 2021 della Confederazione. Anche in questo caso, vi informeremo tramite le cape perite e i capi periti non appena riceveremo una decisione dalla FCS.

### Diminuzione del numero di rapporti di tirocinio

Purtroppo, il numero di rapporti di tirocinio è in costante diminuzione, soprattutto nell'ambito della formazione triennale di impiegato/a del commercio al dettaglio. Questo fattore acquisisce un valore sempre maggiore in considerazione dell'importanza di saper vendere i prodotti con abilità e perizia rispetto a quanto avviene nel commercio online (che sta aumentando enormemente). In futuro, il nostro ramo d'attività avrà anche bisogno di personale

ben formato in grado di assumersi le proprie responsabilità e di impegnarsi anche nella promozione delle giovani leve. «Vi ringrazio vivamente di volervi impegnare anche voi a favore della formazione nel commercio al dettaglio», ha sottolineato Lisa Frunz, responsabile del commercio al dettaglio alla PCS.

### Corsi interaziendali

I corsi interaziendali nel nostro ramo d'attività sono di alto livello. È quanto è emerso da una valutazione esterna effettuata dalla commissione di garanzia della qualità della FCS. I responsabili della formazione nel commercio al dettaglio per le panetterie-confetterie sono stati molto soddisfatti di questo risultato. Sono tuttavia consapevoli che sussistono anche margini di miglioramento. «Ce ne stiamo occupando e tradurremo nei fatti i feedback ricevuti,

soprattutto in vista dei corsi interaziendali contemplati da Vendita 2022+», ha sottolineato Monika Wick, responsabile dei corsi interaziendali in seno alla Commissione per la formazione di base.

Importante per i corsi interaziendali: oltre all'iscrizione entro i

«Discutete l'incarico preparatorio con i vostri tirocinanti.»

termini a questi corsi, sono assolutamente necessari l'incarico preparatorio e l'arrivo puntuale con il materiale completo richiesto. L'appello delle cape perite e dei capi periti rivolto alle formatrici e ai formatori professionali: «Discutete l'incarico preparatorio con i vostri tirocinanti! Verificate che i tirocinanti l'abbiano capito e anche eseguito. Questo è l'unico modo per entrare in materia e far sì che le persone in formazione possano seguire correttamente le lezioni».

Maggiori informazioni: Scuola professionale Richemont, [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss)

### Esame professionale nel commercio al dettaglio

Nel 2020, cinque specialisti/e del ramo hanno superato con successo l'esame professionale nel commercio al dettaglio. Il corso attuale è nuovamente frequentato da quattro

partecipanti. «Anche in questo caso, auspichiamo un maggior numero di partecipanti, perché siamo convinti che tutti i diplomati apportino molte conoscenze, perseveranza, capacità e idee alle aziende e siano pronti ad assumersi le proprie responsabilità.», afferma per esperienza Lisa Frunz, responsabile del commercio al dettaglio alla PCS.

### Retrospectiva sugli SwissSkills 2020

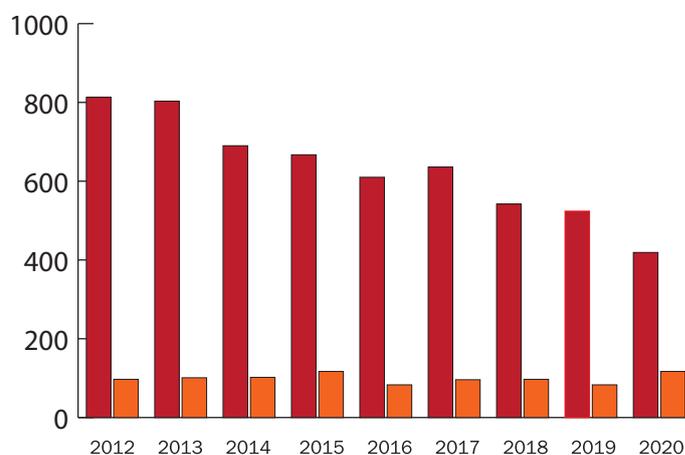
È con grande piacere che torniamo col pensiero ai campionati SwissSkills 2020 della panetteria-confetteria, svoltisi a Lucerna presso la Scuola professionale Richemont. Dieci brave giovani professioniste hanno partecipato ai campionati e svolto un ottimo lavoro. Dopo la PQ, tutte hanno nuovamente affrontato un'altra sfida e si sono confrontate con i migliori. Alla fine, tutti i partecipanti hanno vinto. Eppure, con Daniela Fässler, è emersa chiaramente una campionessa svizzera.

Infine, Lisa Frunz, membro del Comitato centrale della PCS, è stata ringraziata per il grande impegno profuso e l'enorme lavoro svolto a favore del commercio al dettaglio.

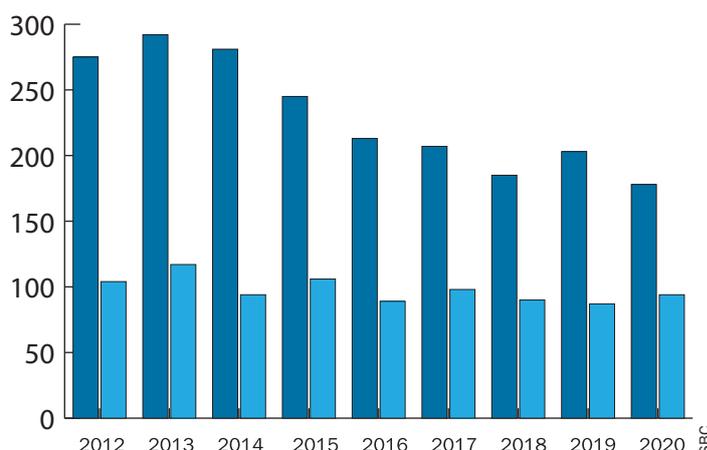
Markus Zimmerli, Vicedirettore della Scuola professionale Richemont

articoli, Live-Video e foto dei SwissSkills Championships: [bit.ly/3bYSubC](http://bit.ly/3bYSubC)

### Numero di apprendisti nella produzione AFC (rosso) e CFP (arancione)



### Numero di apprendisti nel commercio al dettaglio – AFC (blu) e CFP (celeste)



Il numero di apprendisti è in costante diminuzione..

## Informazioni approfondite sulle allergie

La PCS ha pubblicato un'edizione aggiornata dell'opuscolo «Allergie e intolleranze alimentari» che conta 30 pagine. Questa pubblicazione è stata realizzata in collaborazione con specialisti e fornisce conoscenze di base di facile comprensione, nonché consigli pratici in materia.

### Approfondire le conoscenze

Con l'obbligo legale di fornire informazioni negli shop online e nei punti vendita, è imperativo che tutti

i dipendenti, compresi quelli nella produzione, sappiano cosa sono le sostanze allergeniche e come gestirle nell'ambito delle buone pratiche procedurali (BPP). Dato che sempre più persone soffrono di allergie o intolleranze alimentari, occorre fare tutto il necessario per approfondire le conoscenze tecniche in quest'ambito in modo da poter fornire informazioni corrette alla clientela.

Potete trovare l'opuscolo aggiornato in formato PDF sulla piatta-

forma online BPP, all'indirizzo [service.swissbaker.ch](http://service.swissbaker.ch) (login esclusivamente riservato ai membri PCS), entrando nel capitolo 5 «Vendita» e guardando sotto «Aiuti all'esecuzione», al punto 5.1.10 «Allergie e intolleranze alimentari», nonché andando nel nostro sito sotto [swissbaker.ch/kundeninfo](http://swissbaker.ch/kundeninfo) > Glutenfreies Brot oppure [swissbaker.ch/infos-clients](http://swissbaker.ch/infos-clients) > Pain sans gluten.

Le versioni francese e italiana seguiranno.

dja/ce



L'opuscolo aggiornato è un aiuto per il personale di vendita.

Un nuovo CEO per Pistor

## «Il mix è il fattore di successo»

Tra circa un anno e mezzo, il CEO Markus Lötscher lascerà Pistor. Cosa succederà nel frattempo? Chi gli succederà? «panissimo» ha intervistato al riguardo Daniel Eichenberger, Presidente del Consiglio di amministrazione, e lo stesso Markus Lötscher.

Nell'ultimo numero di «panissimo», Markus Lötscher ha informato i soci della cooperativa in una lettera personale che avrebbe lasciato Pistor alla fine di maggio 2022, dopo 14 anni d'attività. «Mi piace lavorare da Pistor, perciò sarà molto difficile per me dover lasciare la società.», ha scritto nella lettera. Per consentire a Pistor di evolvere ulteriormente, sono tuttavia necessari dei cambiamenti. La società, infatti, non deve invecchiare.

Signor Lötscher, come sarà la sua vita dopo Pistor?

**Markus Lötscher:** Ho molte idee, ma non so ancora come sarà e non voglio neppure già prendere degli

«So comunque che non lavorerò come CEO in un'altra azienda.»

Markus Lötscher

impegni. Desidero prima di tutto godermi il tempo che mi rimane da trascorrere da Pistor. Dopo tutto, manca ancora un anno e mezzo. So comunque che non lavorerò come CEO in un'altra azienda.

Quali qualità dovrebbe possedere la persona che succederà all'attuale CEO di Pistor?

**Daniel Eichenberger:** Il profilo dei requisiti è ampio, in funzione del mandato da assolvere. Un futuro

«È quindi importante che abbia anche una certa solidità.»

Daniel Eichenberger

CEO di Pistor deve quindi possedere moltissime qualità. Dev'essere un leader eccezionale, in grado di



Daniel Eichenberger (sinistra), presidente del Consiglio d'amministrazione, e Markus Lötscher, amministratore delegato, rispondono alle domande di «panissimo» sulla successione.

sviluppare ulteriormente l'azienda in termini di strategia e cultura. Deve anche essere una persona comunicativa, che conosce approfonditamente questo ramo d'attività e che capisce le aziende artigianali. È quindi importante che abbia anche una certa solidità.

**Markus Lötscher:** Non esiste un superman o una superwoman. La nuova personalità avrà molti punti di forza, ma non può essere perfetta ovunque. Dovrebbe essere disposta ad imparare, a innovare l'azienda per permetterle di stare al passo con le tendenze del mercato anche in futuro e continuare a scrivere la storia di successo di Pistor.

Preferisce una persona che lavora già per Pistor o una persona esterna?

**Daniel Eichenberger:** La procedura di selezione è un processo continuo ed è aperta a chiunque desideri candidarsi. Non facciamo differenza tra chi lavora già per Pistor e chi proviene dall'esterno. L'unica cosa che conta per noi è trovare il/la miglior candidato/a possibile.

Nella lettera del signor Lötscher, il cambiamento previsto è motivato da un ringiovanimento della direzione. Secondo lei, qual è il mix ideale di persone giovani e anziane?

**Daniel Eichenberger:** La diversità in seno alla direzione è importante. Non solo in termini di età, ma soprattutto anche di competenze. Per me, non esiste un mix ideale. Si tratta sempre di valutare la situazione tenendo conto di tutti gli aspetti.

Non mi faccio condizionare troppo dalla questione dell'età.

**Markus Lötscher:** Il rendimento di una persona non è determinato dalla sua età. Il fattore decisivo è avere

«Non esiste un superman o una superwoman.»

Markus Lötscher

una struttura dell'età complessivamente giusta. Per il know-how e l'esperienza pluriennale ci vogliono persone più avanti con gli anni. Ma c'è anche bisogno di persone giovani con idee innovative che incarnino lo spirito del tempo della prossima generazione. Il mix è il fattore di successo.

Signor Lötscher, lei ha ancora un anno e mezzo da trascorrere da Pistor. Cosa vorrebbe ancora ottenere in questo lasso di tempo? Mi aspetta un periodo molto impegnativo. Desidero portare l'azienda fuori dalla crisi più forte di prima e

«Desidero portare l'azienda fuori dalla crisi più forte di prima.»  
Markus Lötscher

raggiungere gli obiettivi strategici fissati. Desidero inoltre assicurarmi che il passaggio di consegne alla persona che mi succederà avvenga in modo ottimale e mirato, per poter lasciare l'azienda con una buona sensazione.

Può già rivelarci cosa cambierà dopo l'era Lötscher?

**Daniel Eichenberger:** Vede, Pistor non è diretta da una sola persona. Markus Lötscher ha certo guidato e segnato il carattere di Pistor. È la mente della società. Abbiamo raggiunto molti obiettivi sotto la sua direzione e lascerà senza

«Pistor non è diretta da una sola persona.»  
Daniel Eichenberger

dubbio un grande vuoto. Non dobbiamo tuttavia dimenticare che si tratta pur sempre di un lavoro di squadra e che abbiamo un team di direzione ben impostato e competente. Il nuovo CEO si troverà quindi in una situazione avvantaggiata: potrà arrivare senza aver bisogno di agire immediatamente. Pertanto non tutto cambierà subito. Ma naturalmente un nuovo CEO vorrà andare per la propria strada. È così che dev'essere ed è quello che ci aspettiamo. Il cambiamento porta con sé anche molti elementi positivi. La direzione fondamentale di Pistor rimarrà però la stessa. Su questo punto le direttive del Consiglio d'amministrazione sono chiare.

Intervista:  
Claudia Vernocchi

Fare una colazione abbondante, provare nuovi alimenti

## Tendenze alimentari per il 2021 in Europa

La più grande catena di supermercati di alimenti bio del mondo ha formulato le tendenze alimentari per l'Europa. Alcune di queste sono interessanti anche per le panetterie-confetterie.



Secondo una delle tendenze previste per il 2021, si farà una colazione più abbondante, anche per via dell'aumento del numero di persone che lavorano da casa.

Ogni anno, la catena di supermercati di alimenti bio Whole Foods, che fa parte del gruppo Amazon dal 2017, pubblica una previsione delle tendenze alimentari in Europa. L'osservazione si focalizza sull'evoluzione dei produttori di derrate alimentari, ma anche sul comportamento della clientela. Alcune delle tendenze illustrate di seguito – specialmente la tendenza a valorizzare la colazione – sono interessanti anche per le panetterie-confetterie.

### Divertirsi a cucinare e spadellare

In seguito al lockdown dovuto al coronavirus, molte persone si sono date alla cucina. Amano valorizzare menu ordinari facendo sperimentazioni con spezie o altri ingredienti.

### Colazione abbondante

Dato che l'home office permette di evitare il tragitto casa-lavoro, anche in settimana si dedica più tempo e attenzione alla colazione. Oltre a caffè, panini e cornetti, si mangiano anche frittate, uova strapazzate, muesli, frutta e dolci. Le aziende che offrono una colazione da asporto o un servizio di consegna

approfittano di questa tendenza.

### Caffè non solo da bere

Si apprezza il caffè solo in tazzina. Frullati, bevande, yogurt, barrette di cereali e persino pane arricchiti con caffè sono sempre più graditi. L>Allgemeine BäckerZeitung (ABZ) cita come esempio il mastro panettiere Rudolph Welsch di Bad Honnef, in Germania: al suo impasto che lascia fermentare a lungo, processo abituale nella sua azienda, aggiunge l'espresso Black7 per ottenere un aromatico «Seven Black Brot» (pane Seven Black).

### Avanzi gustosi

Buttare via gli avanzi di cibo è riprovevole, e a ragione! La cosa migliore da fare è riutilizzarli effettuando il cosiddetto upcycling degli alimenti. Per esempio, gli scarti di verdura possono essere trasformati in chips o mescolati con noci, semi, parmigiano, olio, sale e pepe per creare un proprio pesto.

Il pane raffermo può essere usato non solo per ottenere il pangrattato, ma anche per fare chips di pane, crostini, canederli, birra o gin. I cro-

stini di cubetti di pane bianco tostati sono adatti non solo come contorno a insalate e zuppe. L'ABZ suggerisce infatti di tostarli con cannella e/o zucchero vanigliato e di usarli come contorno al muesli.

### Specialità nutrienti

Secondo la previsione delle tendenze, sono promettenti anche le alternative sane e gustose ai prodotti di consumo quotidiano: olio di noci e semi di zucca in alternativa all'olio d'oliva, bevande alcoliche probiotiche con tè kombucha (hard kombucha), ceci ricchi di proteine, vitamine e minerali come farina o da aggiungere al muesli, frutta secca come ingrediente nei prodotti da forno o peperoncino, sale e zenzero per speziare uno spuntino creativo.

La previsione delle tendenze può fornire idee interessanti ai produttori di derrate alimentari. Resta però da capire quale tendenza si imporrà e in che misura. Whole Foods è molto presente negli Stati Uniti e in Canada con i suoi punti vendita, ha sette supermercati in Europa ed effettua consegne a domicilio nell'area metropolitana di Londra. Christof Erne

Editoriale

## Insieme e non uno contro l'altro

Il 7 febbraio 1971, dopo diversi plebisciti falliti, gli uomini svizzeri hanno finalmente votato a maggioranza a favore del diritto generale di voto e di eleggibilità delle donne. Da allora sono trascorsi cinquant'anni. All'epoca ero solo una bambina e non ricordo quel giorno memorabile. Alle donne – e agli uomini – coraggiosi che hanno lottato per questo diritto, sono immensamente grata. Le generazioni successive hanno continuato a lavorare su questo terreno fertile per raggiungere l'uguaglianza tra donna e uomo e sono riuscite a far sì che venissero poste le pietre miliari seguenti:

■ **1981:** L'uguaglianza tra donna e uomo è inserita nella Costituzione federale: «Uomo e donna hanno uguali diritti. La legge ne assicura l'uguaglianza soprattutto per quanto concerne la famiglia, l'istruzione e il lavoro. Uomo e donna hanno diritto ad una retribuzione uguale per un lavoro di pari valore.». Nel 2000, l'articolo è stato ulteriormente completato dalla frase seguente: «... La legge ne assicura l'uguaglianza, di diritto e di fatto...».

■ **1988:** Entra in vigore il nuovo diritto matrimoniale. Se fino ad allora il marito era legalmente «il capofamiglia», il nuovo diritto matrimoniale stabilisce ora quanto segue: «Partenariato tra pari e responsabilità comune dei coniugi nella cura e nell'educazione dei figli nonché nel mantenimento della famiglia.»

■ **1991:** Fino al 1990, il diritto di voto e di eleggibilità delle donne non valeva in tutta la Svizzera. Il Canton Appenzello Interno costituiva un unicum deplorabile. Nel maggio 1990, la Landsgemeinde respinge ancora una volta il diritto di voto e di eleggibilità delle donne. Nel novembre dello stesso anno, il Tribunale federale accoglie un ricorso presentato dalle donne appenzellesi e impone al Cantone l'immediata introduzione del diritto di voto e di eleggibilità delle donne. Nell'aprile 1991 le donne possono partecipare per la prima volta alla Landsgemeinde appenzellese.



Donne con potere decisionale danno un contributo prezioso per il nostro settore. Foto: giornata dell'esperienza delle imprenditrici.

■ **1991:** il 14 giugno, per il 10° anniversario dell'articolo costituzionale sulla parità di diritti tra uomo e donna, mezzo milione di donne partecipano a uno sciopero nazionale. 1996: Entra in vigore la legge sulla parità dei sessi.

■ **2004:** La violenza nelle coppie coniugate o conviventi diventa un reato perseguibile d'ufficio. Questo significa che la violenza fisica così come la coazione sessuale e la violenza carnale nelle coppie coniugate o conviventi sono ora perseguiti d'ufficio.

■ **2005:** Le donne che esercitano un'attività lucrativa dipendente e indipendente hanno diritto ad una indennità di maternità per 14 settimane pari all'80% del reddito conseguito prima del parto.

■ **2013:** Al momento del matrimonio donna e uomo possono scegliere se mantenere ciascuno il proprio cognome da nubile o da celibe oppure se eleggere uno dei due a cognome coniugale comune.

■ **2019:** 2° sciopero nazionale delle donne con oltre mezzo milione di partecipanti.

La situazione delle donne in Svizzera è notevolmente migliorata rispetto agli anni 1960/70. Abbiamo raggiunto il nostro obiettivo? No. La disuguaglianza non è certo così evidente come lo era 50 anni fa. Ma esiste ancora. Basti pensare alla parità salariale per un lavoro di uguale valore, alla compatibilità tra compiti professionali e familiari e alla percentuale di donne in posizioni dirigenziali.

### Qual è la situazione nel nostro ramo d'attività?

La situazione in seno al segretariato centrale della PCS è esemplare: la metà dei dipendenti è composta da donne, il direttore è un uomo e il suo sostituto è una donna.

Secondo le informazioni fornite dalla scuola professionale Riehen, la percentuale di pasticciare in formazione era già del 75% 30 anni fa. La situazione è diversa per la professione di panettiere. In passato, quest'attività era praticamente «una cosa da uomini», contrariamente a quanto avviene oggi. Ora, invece, la percentuale di donne in questo settore supera l'80%. Le cifre riguardanti i corsi di formazione continua sono un po' più basse: il 30% in panetteria, il 60% in pasticceria, il 75% in confetteria. Nei corsi di formazione professionale superiore, la cifra si attesta tra il 55 e il 65%. Questi dati parlano da soli!

È rallegrante constatare che il numero di donne in posizioni dirigenziali nelle aziende associate alla PCS è aumentato negli ultimi anni, ma questa è una mia percezione soggettiva e c'è sicuramente ancora un potenziale di miglioramento...

### Due donne nel Comitato centrale

Avere una presenza di donne nei nostri organi strategici non è tuttavia un'impresa da poco. Ci sono solo pochissimi membri femminili. Per quanto riguarda la rappresentanza femminile a livello di cariche dei

presidenti cantonali, la situazione è desolante: non ci sono donne... In seno al Comitato centrale, la situazione è tutt'altro che lodevole. Circa due anni fa, il numero di donne è passato da uno a due su 15 membri.

### Non chiudere gli occhi

No, non dobbiamo premere il dito sui punti dolenti. Dobbiamo invece gestire questo «cantiere» con obiettività, senza chiudere gli occhi e evitando di opporsi, ed impegnarci insieme per favorire i miglioramenti. Per raggiungere questo obiettivo, ci vuole l'impegno non solo di noi donne, ma anche degli uomini che partecipano, pensano e collaborano al nostro fianco. Infatti, non avremmo raggiunto tutte queste pietre miliari nella storia svizzera se degli uomini coraggiosi non avessero anche loro combattuto. Insieme e non uno contro l'altro.

Ecco cosa disse un politico 50 anni fa, in occasione della campagna elettorale sull'introduzione del diritto di voto e di eleggibilità delle donne: questo cambiamento avrebbe conseguenze negative per l'economia e causerebbe disoccupazione. Oggi sappiamo che è vero il contrario: il nostro ramo d'attività è afflitto da una carenza di personale e dipende fortemente dalla manodopera femminile. Non lasciamo che le dipendenti qualificate «emigrino», bensì adoperiamoci per promuovere il loro potenziale!

Claudia Vernocchi