

Gelato – il dolce rinfresco con una lunga storia

Classico, vegano, regionale e stagionale

Le gelaterie sono finalmente tornate alla vita – grandi e piccoli si godono il dolce rinfresco. «panissimo» ha parlato con quattro gelatieri sulla qualità, sulle tendenze e sull'artigianalità.

Aroma corposo e punto di fusione ottimale

Thomas Enzen, gestore della Gelateria S-Enzen sulla Münsterplattform di Berna, punta sulla frutta stagionale della regione e su un alto contenuto di frutta – quasi il 50% – in modo che il gusto venga dalla frutta e non dallo zucchero. Lui stesso mescola le basi. «Ho da

quattro a sei gusti diversi nell'assortimento e variano a seconda del

«Non è la quantità, ma la qualità del singolo prodotto che conta.»



mese».

I suoi classici: sorbetto al cioccolato, tiramisù, yogurt greco e sidro dolce. «I gelati vegani o sorbetti, sono molto richiesti». La vaniglia è semplicemente troppo cara per Thomas Enzen.

Molte persone non sanno che la vaniglia non è un prodotto svizzero, al contrario del cioccolato. Inoltre, «è molto più

bello quando la gente aspetta con ansia una varietà speciale e mi chiede quando ci sarà di nuovo l'albicocca o la fragola».

Cosa identifica un gelato di qualità? «panissimo» voleva saperlo da Thomas Enzen. «Il gusto intrinseco della frutta dovrebbe emergere con una consistenza cremosa e non dovrebbero formarsi cristalli. Inoltre, un aroma corposo e un punto di fusione ottimale», spiega Enzen. «Il punto di congelamento dei classici gelati italiani è di circa -13 gradi. Se il gelato è venduto industrialmente, il punto di congelamento è di -18 gradi e inferiore. Più caldo è il prodotto, più forte è il gusto».

La Gelateria di Berna ha aperto la strada ai gelatieri artigianali. «La professione e la manualità, hanno riacquisito prestigio e va-



Thomas Enzen, titolare di S-Enzen, Berna.

lore grazie a loro», si rallegra il ristoratore bernese. «Non è la quantità, ma la qualità del singolo prodotto che conta», conclude Thomas Enzen.

gue/ap
www.s-enzen.ch

Piccola selezione, ricetta individuale

Tine Giacobbo, proprietaria della Zentrale für Gutes di Zurigo, non ha una ricetta segreta. «Forse perché offriamo solo sei varietà», è la sua

«L'alta qualità per me è avere la libertà di lavorare frutta matura ogni giorno.»



risposta, aggiungendo: «Questo mi dà la possibilità di cambiare ogni giorno. Questo mi fa molto piacere». Durante la stagione della frutta, si reca a comprare frutta fresca dalle fattorie regionali. «Posso ottenere prodotti interessanti in piccole quantità dal mio fornitore di lunga data. L'estate scorsa, per esempio, mi ha portato dei meravigliosi e rari tartufi al miele dal Delta del Danubio».

Cosa intende per gelato di alta qualità? «Per me, alta qualità significa avere la libertà di lavorare frutta matura ogni giorno», spiega la zurigese. Crea le sue varietà di gelato e sorbetto individualmente. «Il nostro gelato al cioccolato cambia ogni giorno. Anche qui, sono costantemente alla ricerca di prodotti nuovi ed eccitanti. La stagione inizia con il rarbarbaro, nel tardo autunno le mele cotogne, l'uva o i meravigliosi mieli che vengono dalla città di Zurigo o da varie regioni, e in estate i vicini portano la frutta dei loro giardini», conclude Tine Giacobbo.

gue/ap

www.zentrale.ch



Tine Giacobbo, titolare di Zentrale für Gutes, Zurigo.

Meno zucchero, più sostenibilità

«Le migliori materie prime, il loro sapore intenso, una consistenza cremosa e liscia e non troppo dolce», è la risposta di Florian Stähli, amministratore delegato e co-fondatore della Kalte Lust AG di Olten, quando gli viene chiesto cosa rende il gelato di alta qualità. «Non usiamo additivi ma prodotti preparati in modo equo e sostenibile. Come Chef, sono convinto che un prodotto deve essere fatto con amore – questo è ciò che rende speciale il nostro gelato», sottolinea Stähli. Il rinfresco freddo è composto dal 63% di latte biologico di Jersey. Questa e tutte le altre materie prime provengono dagli agricoltori della



Florian Stähli, Amministratore delegato e co-fondatore di Kalte Lust AG, Olten.

regione. Quando si tratta di ingredienti stranieri, l'attenzione si concentra sulla migliore qualità possibile e su una produzione equa e sostenibile.

Quali tendenze state osservando? ha chiesto «panissimo» a Florian Stähli. «Si preferiscono sapori più intensi, può anche essere più amaro. La tendenza si sta allontanando dal cioccolato al latte e il gelato vegano è molto richiesto. Meno zucchero e sostenibilità sono le preferenze», risponde il ristoratore.



I preferiti dei clienti: gelato al caffè o i classici vaniglia, fragola e cioccolato.

«Come Chef, sono convinto che un prodotto debba essere fatto con amore – questo è ciò che caratterizza il nostro gelato.»

lato. Anche le combinazioni arachide-caramello, amarena-cioccolato o

yogurt-mirtillo andrebbero molto bene. «Vogliamo sempre offrire alla nostra clientela creazioni nuove ed eccitanti. Quest'anno abbiamo una collaborazione con il pasticcere dell'anno Christoph Löffel, che sta creando due varietà di gelato per noi. In questo modo, i nostri clienti possono provare un «piatto» di un noto pasticcere senza dover sacrificare un giorno di paga in un ristorante stellato», spiega Florian Stähli.

gue/ap

www.kaltelust.com

La storia del gelato

Migliaia di anni fa, diversi popoli del mondo godevano di cibo congelato – come veniva chiamato allora. Naturalmente, solo quelli che potevano permetterselo. Per esempio principi o re, soprattutto in Mesopotamia, in Cina e nell'Impero Romano.

Dopo la caduta dell'impero romano, gli arabi si stabilirono in Sicilia. Portarono la ricetta del sorbetto – neve con sciroppo di zucchero e spezie – in Europa e lo resero famoso.

Nel 1686, un italiano aprì un Caffè a Parigi con offerta di gelato. A partire dal 1700, il gelato divenne noto nei caffè europei, e nel XVIII secolo fu venduto per le strade della Francia. La prima gelateria conosciuta fu ad Amburgo nel 1770, e la prima gelateria tedesca con consumo al tavolo nel 1799.

Nel 19° secolo alcuni gelatieri italiani si recarono a Vienna per produrre e vendere il gelato da Pasqua a ottobre. È così che il gelato italiano è diventato l'epitome del gelato di alta qualità in tutto il mondo.

Ampia scelta di gusti – anche senza lattosio



Giovanni Schiavano, titolare di Doppiogusto, Pregassona e Vezia (TI).

«Il mio obiettivo è quello di propor-

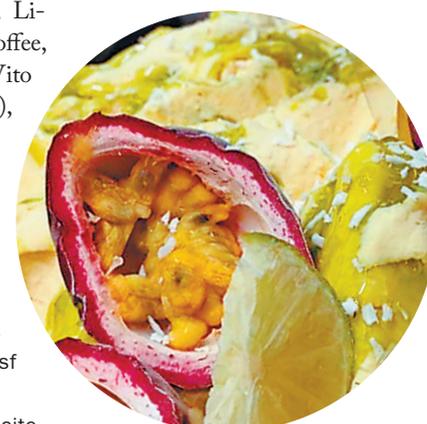
re la miglior qualità per ogni gusto. Il gelato deve essere leggero e digeribile. Propongo anche un'ampia scelta di gelati senza lattosio» dichiara Giovanni Schiavano proprietario della Gelateria Doppiogusto. Nel 2012 ha aperto la sua gelateria a Pregassona e nel 2015 a Vezia. Gli ingredienti di qualità sono la caratteristica del suo gelato. Usa il «Pistacchio di Bronte DOP», la «Nocciola Piemonte IGP», un Bourbon del Madagascar e il Cookie statunitense. Il miglior complimento di cui può essere davvero orgoglioso è il bis che alcuni clienti chiedono: non una seconda coppetta ma addirittura

due grandi cialde pari a circa 1/2 kg di gelato! Oltre ai classici gelati e ai frutti di stagione, ad ogni estate propone molti nuovi gusti. Le novità di quest'anno sono: Mon Chéry, Limango e zenzero, Pocket Coffee, Ruby (il cioccolato rosa), Don Vito (vaniglia fondente e lampone), biscotto alla Nutella, Micado, crema e fior d'arancio e per gli Europei 2020 di calcio una base di polpa Passion fruit guarnito con Rum e cocco. In piena stagione produce ben 25 gusti di gelato... che vanno a ruba!

sf

gelateria-doppiogusto.business.site

«... la miglior qualità per ogni gusto... leggero e digeribile.»



El Prestin dal Corda SA – Brione Verzasca

«Attività salvata grazie alla Valle Verzasca»

Umberto Corda già titolare di El Prestin dal Corda SA ha rilevato l'anno scorso, in piena crisi pandemica, il laboratorio di Eros Mella a Brione-Verzasca. A «panissimo» ha testimoniato che grazie ai clienti della Valle Verzasca non ha dovuto chiudere la sua attività. Qui di seguito il suo racconto.

La Panetteria El Prestin dal Corda SA nasce nel 2015 come risultato della mia grande passione per il pane tramandata sin dalla giovane età da mio papà Rolando, che aiutavo nella sua attività di panettiere già dai tempi della scuola media. Dopo avere lavorato come panettiere dipendente per gran parte della mia vita, sei anni fa ho deciso di fare il grande passo e grazie al prezioso e indispensabile supporto della mia famiglia e dei miei fedeli collaboratori sono riuscito a coronare il mio sogno: oggi, dopo notevoli sforzi e ripagato dalla tenacia e dell'impegno che ho investito per affrontare e superare i non pochi ostacoli di percorso, sono orgoglioso di presentarvi la mia giovane impresa che conta nel frattempo 18 dipendenti e ha la sua sede produttiva a Brione Verzasca.

Ottimizzare la qualità

I nostri prodotti di panetteria e pasticceria, oltre ad essere venduti direttamente nei quattro negozi al dettaglio situati a Gordola, Brissago, Sonogno e Brione s/Minusio, vengono distribuiti grazie alla ormai consolidata rete di clienti che con le

loro ordinazioni, la loro fiducia e i loro preziosissimi riscontri ci permettono di ottimizzare costantemente la qualità del prodotto e del servizio, regalandoci la possibilità di restare competitivamente al passo con il mercato sia sul piano locale che nazionale.

«La fiducia e la riconoscenza forniscono quotidianamente nuova linfa...»

Rilevato il laboratorio Mella

Se fino all'anno scorso eravamo concentrati a produrre il pane e i suoi derivati in maniera tradizionale, a giugno 2020 ci è stata offerta un'incredibile opportunità: subentrare ad Eros Mella e alla sua compagna Franziska Werthmüller, titolari della Panetteria Mella attiva da più di trent'anni nel settore Bio e intenzionati a cedere l'attività poiché prossimi alla pensione (vedi panissimo n° 11/12 del 12 giugno 2020). Ho immediatamente colto



Foto: pbc

Umberto Corda e la moglie Maruska, El Prestin dal Corda SA, Brione Verzasca.

questa svolta con entusiasmo e determinazione anche se devo ammettere che, inizialmente, conoscere le nuove farine, implementare nuovi processi produttivi dati dal fatto che la lavorazione dell'impasto e la metodologia del Bio è totalmente differente da quella del pane convenzionale, mi hanno rubato non pochi «giorni di sonno».

Ringrazio Eros e Franziska per avermi pazientemente introdotto e accompagnato in questo nuovo mondo del Bio con grande competenza. Posso oggi affermare di essere estremamente riconoscente e molto soddisfatto di questo nuovo sviluppo. Disporre di una gamma diversificata di nuovi prodotti che rispondono alle esigenze date dal motto «Qualità, tradizione, genuinità e sostenibilità» – valori che condivido appieno – mi rende orgoglioso e felice.

Tematiche fondamentali

Inoltre, poter attingere ad un bacino di clienti sensibili su tematiche fondamentali quali la salute, l'ecosistema e l'importanza locale rispetto al globale mi appaga incredibilmente e

mi permette di chinarmi su problematiche e soluzioni che – con uno sforzo relativo – generano un incomparabile vantaggio sia sul piano della qualità che su quello etico-morale. Ad esempio, cito la richiesta di un cliente, di sostituire l'olio di palma con il burro biologico nella produzione della pasta sfoglia bianca e di quella al farro. In pochi giorni abbiamo posto rimedio in maniera efficace ad una pesante lacuna presente sul mercato.

Attività salvata

Aver avuto la possibilità di rilevare il laboratorio e la clientela della Valle Verzasca come pure realizzare prodotti con la farina Bio, ha letteralmente salvato la mia attività. Non avrei mai pensato che la «Valle» mi avrebbe portato così tanto lavoro. La fiducia e la riconoscenza forniscono quotidianamente nuova linfa per guardare al futuro con soddisfazione ed ottimismo. Pertanto desidero costantemente migliorare i miei prodotti per servire al meglio i miei stimati clienti. Umberto Corda



Dal laboratorio di Brione Verzasca vengono sfornati squisiti prodotti Bio.

Importanti informazioni sui lavori con «paghetta»



I giovani apprezzano i lavori estivi con la paghetta. Per i datori di lavoro, tuttavia, ci sono alcune cose da prendere in considerazione.

Nelle prossime settimane, durante le vacanze estive, i cosiddetti lavori con paghetta sono ancora una volta molto richiesti dai giovani minorenni e in età scolare. Gli alunni possono, per esempio, guadagnarsi una bicicletta con il salario, ma allo stesso tempo anche farsi un'idea del settore della panetteria-confetteria, che potrebbe influenzare la loro successiva scelta professionale.

Al di sotto dei salari minimi previsti dal Contratto collettivo di lavoro (CCL) – attualmente di 3435 CHF al mese, ovvero 18.85 CHF all'ora –

stipendi/redditi dei lavoratori a tempo pieno devono essere comunicati alla pkbc (cppc) mediante il modulo «Formulario domanda stage o impieghi per scolari e studenti» su pkbc.ch al più tardi al momento dell'assunzione. Non è richiesta l'autorizzazione della cppc.

Devono essere osservati i seguenti criteri:

- Gli alunni di età inferiore ai 13 anni non possono essere assunti.
- Gli alunni tra i 13 e i 15 anni possono fare solo lavori leggeri.

- Gli alunni tra i 13 e i 15 anni possono essere impiegati per un massimo di 3 ore al giorno, un massimo di 9 ore a settimana. Durante le vacanze o le esperienze lavorative, è permesso un massimo di 8 ore al giorno, o 40 ore alla settimana tra le ore 6 del mattino e le ore 18 della sera, per la durata della metà delle vacanze.
- A partire dai 15 anni, l'orario di lavoro giornaliero dei giovani non può essere più lungo di quello degli altri dipendenti e non può superare le 9 ore per giorno.
- Il lavoro notturno e domenicale è generalmente vietato ai minori (eccetto gli apprendisti).
- Fino ai 16 anni l'occupazione è permessa al massimo fino alle ore 20, dopo i 16 anni al massimo fino alle ore 22 senza aver bisogno di un'autorizzazione.
- Il periodo di riposo giornaliero deve essere di almeno 12 ore consecutive.
- Le vacanze devono essere compensate con un supplemento del 10,64% da indicare separatamente.
- L'obbligo dell'AVS inizia il 1° gennaio dopo il 17° compleanno. Nel caso di salari minimi (attualmente fino a 2300 CHF annui), l'AVS può essere calcolata solo su richiesta.
- L'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro da parte del datore di lavoro è obbligatoria indipendentemente dal salario. Inoltre, l'assicurazione contro gli infortuni non professionali è obbligatoria per un carico di lavoro di 8 ore a settimana o più. Non esiste un'assicurazione contro gli infortuni non professionali per un carico di lavoro inferiore a 8 ore a settimana. Il supplemento per la copertura degli incidenti da parte della Cassa malati non deve essere sospeso per l'alunno.
- Tutte le disposizioni del Diritto del lavoro e, in particolare, l'ordinanza sulla Protezione dei minori devono essere rispettate.

Panino del 1° agosto

La base di calcolo elaborata dalla Scuola Richemont sulla base degli attuali prezzi delle materie prime rimane invariata:

CHF 1.30 per 60 g d'impasto
CHF 1.90 per 100 g d'impasto
CHF 3.40 per 240 g d'impasto

Il materiale promozionale si può ordinare su www.swissbaker.ch/promoshop.



Il formulario può essere scaricato dal sito web della cppc con le relative informazioni di accompagnamento: pkbc.ch.

Intervista con Stephan Scheuner, Direttore generale dell'Associazione svizzera del pane

Segnali positivi per il pane svizzero

Il Parlamento ha approvato l'obbligo di dichiarazione d'origine per il pane e i prodotti da forno, compresi i panini venduti sciolti. Tre mesi dopo questa decisione, «panissimo» ha chiesto a Stephan Scheuner, Direttore dell'organizzazione di settore swiss granum e Direttore dell'Associazione Pane svizzero (APS), quali sfide si trovano ad affrontare il settore e la APS.

Quali sono stati i suoi primi pensieri dopo aver appreso che l'origine del pane deve essere dichiarata nelle vendite sciolte?

Stephan Scheuner: Da un lato, la soddisfazione, perché questa decisione rivela le importazioni in costante aumento. D'altra parte, è anche un incentivo per i nostri sforzi, perché non vogliamo fare affidamento solo sulla politica.

Le importazioni aumentano, il consumo di pane e prodotti da forno diminuisce. La dichiarazione obbligatoria può contrastare questo o addirittura invertire la tendenza?

Studi rappresentativi mostrano che il pane è apprezzato come alimento di base. Secondo l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (UFV), il consumo di alimenti amidacei è ancora leggermente inferiore alla quantità raccomandata di tre porzioni al giorno. Il pane fa quindi parte della dieta quotidiana. L'industria si è posta l'obiettivo di aumentare continuamente le vendite di pane svizzero. Ecco perché Pane svizzero deve diventare visibile. Solo una chiara indicazione d'origine crea una differenziazione dai prodotti importati e permette l'acquisto consapevole di pane e prodotti da forno svizzeri.

«Pane svizzero deve diventare visibile.»

Ha annunciato che sta sviluppando un marchio per il pane svizzero come parte della strategia del valore aggiunto. Come lo immagina e quali obiettivi sta perseguendo?

Abbiamo sviluppato un marchio protetto con elementi di immagine. Lo mettiamo a disposizione per etichettare uniformemente il pane



Stephan Scheuner: «Il pane fa parte della nutrizione quotidiana».

svizzero e dare un'immagine positiva. Perché una dichiarazione trasparente per il pane risponde alle aspettative dei consumatori.

Quali condizioni devono essere soddisfatte per l'uso del marchio?

Il marchio può essere utilizzato dai membri dell'APS e dai loro membri per la marcatura e pubblicità di Pane svizzero. I prodotti di pane con le seguenti caratteristiche sono considerati pane svizzero: 1. l'80% delle materie prime deve provenire dalla Svizzera e come base vale almeno la qualità Suisse Garantie. 2. il marchio Suisse Garantie è utilizzato fino al punto di uscita dal punto di raccolta. 3. il 100% del trattamento deve avvenire in Svizzera. Questi criteri si applicano cumulativamente al pane, al pane di piccole dimensioni e al pane per tramezzini.

Oltre alla PCS, i membri dell'APS comprendono anche gli attori del commercio al dettaglio svizzero. Cosa consiglia ai nostri membri per essere presenti, visibili e competitivi sul mercato in tempi brevi?

L'APS sostiene tutti i partecipanti al mercato nella stessa misura. Raccomandiamo ai membri della PCS di

pianificare presto l'uso del marchio e di essere pronti in tempo per etichettare i loro prodotti. Usando il marchio, dimostrate che state producendo prodotti svizzeri da materie prime svizzere. Con l'etichettatura, si crea trasparenza, si parla dei propri prodotti regionali e standard di qualità. Forniamo anche modelli di stampa che promuovono le vendite e che possono essere utilizzati nel punto vendita per aumentare le vendite.

«I membri PCS possono registrarsi ora tramite info@schweizerbrot.ch o dal 24 agosto sul sito www.schweizerbrot.ch/markenlogo.»

I membri della PCS come possono ottenere il marchio?

I membri della PCS possono registrarsi ora tramite info@schweizerbrot.ch o registrarsi dal 24 agosto direttamente sul sito www.schweizerbrot.ch/markenlogo. L'APS verifica la domanda e autorizza la panetteria. Gli utenti autorizzati

riceveranno poi i documenti necessari per l'utilizzo del marchio. Ottenere ed utilizzare il marchio è gratuito.

I critici si lamentano che il marchio è una giustificazione per i prezzi più alti del pane svizzero. Qual è la sua posizione in merito?

Pane svizzero vale il suo prezzo. Ma né swiss granum né l'APS sono coinvolti nella determinazione dei prezzi.

Quali sono i vantaggi per i membri della PCS se etichettano i loro prodotti con il marchio?

Possono usare il marchio per comunicare in modo semplice e trasparente ciò che il marchio rappresenta, cioè il pane artigianale fatto in Svizzera con materie prime locali. In altre parole, mostrano ciò che rappresentano. Inoltre, beneficiano di una maggiore consapevolezza e di un'immagine positiva attraverso la comunicazione di base di Pane svizzero.

Detto tra noi, è un altro marchio che deve essere riconosciuto e identificato dalla clientela. Il mercato è pronto per questo?

L'intero settore è dietro il marchio. Inoltre, l'interesse dei nostri partner di mercato dimostra che siamo sulla strada giusta. E non dimentichiamo: gli svizzeri sono orgogliosi del loro bene culturale, il pane.

Infine, ma non meno importante, cosa desiderate per il marchio di Pane svizzero?

Che diventi una cosa ovvia e che, come la carne svizzera, si chiama: Pane svizzero fatto con farina svizzera e grano svizzero. Il marchio ci permette di comunicare ciò che molti operatori del mercato fanno da molto tempo.

Intervista: pan/sf

Cavalieri del buon pane o marcia verso il Graal dell'eccellenza?

Mentre il valzer delle etichette o pseudo etichette e gli usi abusivi o addirittura ingannevoli fioriscono nel mondo non protetto della panetteria-pasticceria-confetteria-cioccolateria che gli sfacciati non esitano ad usare, è ora di riflettere sul valore e sul riconoscimento della qualità e della regolarità rappresentata dall'Ordine e dalle Confraternite dei Cavalieri del Buon Pane.

Difensori di una causa

Non sono collezionisti di medaglie e di bizzarri titoli, diciamolo, ma ardenti artigiani difensori del nostro artigianato e dei nostri prodotti. Sì, non è un cavalierato cerimonioso in cui i titoli e le stelle vengono assegnati per favoritismo, tutt'altro. Come i Cavalieri dei tempi antichi, sono difensori di una causa e combattono per essa. La promessa fatta da un Cavaliere non è una promessa vuota ma un giuramento e un impegno preso sul suo

onore che non deve tradire. Il cammino non è facile ma la causa è così bella e diventare Cavaliere non è solo un riconoscimento ma un sacro dovere. Quindi, voi che siete artigiani di qualità, bontà, bellezza e gusto e che trasmettete l'amore della vostra professione attraverso i vostri prodotti, che il vostro cammino sia bello verso l'ottenimento del titolo che vi farà onorare dai vostri pari.

Uno per tutti e tutti per uno

Ma soprattutto, quando lo sarete, siate le maglie attive di questo cavalierato che dovete servire per non



cadere nel rogo della compiacenza che potrebbe consumare il vostro titolo. I Cavalieri del Buon Pane saranno il braccio armato dei valori per seguire le orme dei nostri antenati che portavano alti i colori della panificazione artigianale di ieri e di qualità per vincere le battaglie di domani. Il Graal non è un'esca, quindi Cavalieri... uno per tutti e tutti per uno!

Bernard Pignat,
Cavaliere d'onore della
Confraternita vallesana,
scrive regolarmente per le
pagine in lingua francese.

Il «sì» di Basilea Città

Basilea-Città ha detto sì a un salario minimo attraverso le votazioni nel fine settimana del 13 giugno. L'iniziativa sul salario minimo non ha trovato la maggioranza a Basilea-Città. Il Comitato «2x No al salario minimo cantonale» è deluso dall'accettazione della controproposta. Apparentemente questo è stato visto dalla maggioranza dell'elettorato come un «compromesso». Il fatto è, tuttavia, che è stata creata una legge sul salario minimo. Sia il governo che il parlamento sono ora chiamati a opporsi risolutamente a qualsiasi tentativo di inasprimento. PCS

Aumento cifra d'affari

In Svizzera, nel mese di maggio, la cifra d'affari del commercio al dettaglio corretta in base all'effetto dei giorni di vendita e dei giorni festivi è aumentata del 2,3% in termini nominali rispetto a maggio 2020. com

» Approfondimento

Daniel Ricigliano, Membro del Comitato centrale PCS, ripercorre la sua esperienza dal 2019 alla recente rielezione.

«L'importanza della presenza fisica alle riunioni»

Nell'agosto 2019 inizio la mia esperienza nel Comitato centrale per una due giorni intensa a Zugo, con la nuova formula «Reload». Ho avuto grande piacere nel conoscere tutti i membri e poter sedere al tavolo con i diversi rappresentanti dei Cantoni.

Il primo periodo

È chiaro che durante il primo periodo di lavoro, ho dovuto praticamente fare un rodaggio, capire come funzionavano le dinamiche delle riunioni e come affrontare i diversi temi. Devo dire che grazie alle conoscenze linguistiche riesco a interagire bene con tutti i membri.

La pandemia

Purtroppo, a causa della pandemia, abbiamo dovuto fare molte riunioni via Zoom ed è proprio durante questo tipo di incontri che si è notata l'importanza della presenza fisica. Quello scambio di opinioni, dubbi, o anche semplicemente delle osservazioni che avvengono durante le pause o prima delle riunioni, sono molto importanti e permettono un naturale e facile intervento durante le riunioni.

Segnale di vicinanza

Recentemente abbiamo anche avuto la gentile visita del Presidente Silvan Hotz con il Responsabile della formazione professionale

Peter Signer presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano (Lugano) per un incontro. Questo è stato un bel segnale di vicinanza al Ticino e ne siamo veramente onorati. Ci sentiamo parte del gremio e questo è importante per poter affrontare bene le tematiche future.

Rielezione

Durante il Congresso PCS del 1° giugno scorso sono stato rieletto quale rappresentante del Canton Ticino. Svolgo questo compito con serietà e responsabilità insieme ai miei colleghi del Comitato centrale con l'obiettivo di poter portare le migliori soluzioni al nostro settore.



Ora vi saluto, in quanto il resoconto dell'ultima riunione di Comitato centrale è arrivato e... devo mettermi al lavoro!

Daniel Ricigliano, Rappresentante ticinese nel Comitato centrale PCS

Sessione estiva del Parlamento federale

Dai prodotti alimentari all'energia

16 modelli di legge sono stati sottoposti a votazione. Ad eccezione delle raccomandazioni di voto sulle iniziative popolari, le decisioni prese sono soggette a un referendum facoltativo.



AdobeStock

Il Consiglio nazionale e il Consiglio degli Stati hanno deciso nella sessione estiva che i surgelati possono essere venduti senza imballaggio anche in Svizzera.

Gli oppositori della legge aggiornata Covid-19 hanno annunciato un nuovo referendum contro la versione del marzo 2021 dopo la sconfitta nella votazione del 13 giugno. Ci sono anche dei referendum contro l'abolizione dell'imposta sul bollo e contro le sovvenzioni ai media. Le notizie più importanti per il nostro settore dalla sessione estiva:

Cibo

Il Parlamento vuole introdurre una dichiarazione obbligatoria sui metodi di produzione vietati in Svizzera. Questo vale sia per i prodotti vegetali che per quelli animali. Il Consiglio nazionale ha approvato una mozione corrispondente del Consiglio degli Stati. In futuro, il tipo di produzione e l'origine do-

vanno essere chiaramente visibili. La mozione lascia aperto esattamente come dovrebbe essere la dichiarazione. Il Consiglio federale teme che la formulazione ristretta della mozione possa causare problemi alla Svizzera con le norme dell'Organizzazione mondiale del commercio (OMC).

«In futuro il tipo di produzione e l'origine dovranno essere chiaramente visibili.»

Anche in Svizzera dovrebbe essere possibile vendere alimenti surgelati non imballati. L'ordinanza sull'igiene degli alimenti congelati deve es-

sere modificata di conseguenza. Dopo il Consiglio nazionale, anche il Consiglio degli Stati ha adottato una proposta corrispondente. Anche il Consiglio federale accoglie le vendite senza imballaggio.

Provvedimenti per la vecchiaia

Il Consiglio nazionale ha approvato la stabilizzazione dell'AVS. Ha approvato l'aumento dell'età pensionabile delle donne da 64 a 65 anni, contro la volontà della Sinistra e come il Consiglio degli Stati nella sessione di primavera. Non percependo in futuro una rendita AVS fino all'età di 65 anni, le donne contribuiranno a rendere stabile il sistema di sicurezza sociale, finanziariamente in difficoltà, per i prossimi dieci anni circa. Tuttavia, una parte

considerabile dello sgravio sarà utilizzata per misure compensative per le donne. Per questo motivo, l'imposta sul valore aggiunto (IVA) sarà aumentata. Tuttavia, dopo le decisioni di entrambe le Camere del Parlamento, non è ancora chiaro fino a che punto.

«La PCS dà importanza a una riforma compatibile con le PMI, in cui l'IVA sia aumentata di un massimo dello 0,3%.»

Inoltre, il Consiglio nazionale vorrebbe attingere ai profitti della Ban-

ca nazionale dai tassi d'interesse negativi. La PCS dà importanza a una riforma compatibile con le PMI, in cui l'IVA sia aumentata di un massimo dello 0,3% e la maggior parte dei risparmi non sia già spesa di nuovo per compensarla. Per stabilizzare l'AVS, bisogna trovare una soluzione vicina alla variante del Consiglio degli Stati.

Agricoltura

Una nuova moratoria sulla coltivazione di piante geneticamente modificate non potrà entrare in vigore in Svizzera il 1° gennaio 2022 a causa dei termini di consultazione in parlamento e di un eventuale referendum. Lo ha annunciato il Ministro dell'ambiente Simonetta Sommaruga durante l'ora delle domande al Consiglio nazionale nell'ultima settimana della sessione. Il Consiglio federale vuole estendere la moratoria sull'ingegneria genetica, che scade alla fine del 2021, per altri quattro anni. Questa intenzione ha incontrato l'approvazione della maggioranza nel processo di consultazione. Anche la PCS si è espressa a favore di una proroga nella consultazione.

«Il Parlamento e il Consiglio federale sono tenuti a mettere a punto in tempo utile soluzioni che tengano conto delle preoccupazioni delle PMI.»

Zucchero

Il Consiglio degli Stati vuole discutere una protezione per la produzione e la lavorazione nazionale della barbabietola da zucchero ancorata nella legge. Il Consiglio degli Stati ha votato a favore di un progetto di legge che sancirebbe i contributi alla coltivazione della barbabietola e i dazi doganali, su richiesta di una forte minoranza. La maggioranza della Commissione dell'economia e dei tributi del Consiglio degli Stati (CET-S) non ha voluto discutere il progetto di legge perché non riteneva giusto regolare il sostegno all'industria dello zucchero con misure legali piuttosto che a livello di ordi-

nanza. Anche il Consiglio federale respinge gli emendamenti legislativi.

Apprendistato

Il Consiglio degli Stati ha rinviato al Consiglio federale, con 20 voti contro 19 e 1 astensione, un postulato sulla ripartizione degli apprendistati. La mozione incarica il governo di esaminare l'impatto della tempistica degli annunci e dell'assegnazione degli apprendistati sui giovani e sulle loro future carriere. Il rapporto richiesto dovrebbe anche identificare le misure necessarie per i vari attori dell'istruzione e della formazione professionale. Il Consiglio federale aveva chiesto che il postulato fosse respinto.

Istruzione e formazione professionale

Il Consiglio federale deve lavorare con i Cantoni per elaborare un concetto di finanziamento della formazione professionale. Come seconda Camera del Parlamento, la Camera bassa, ha chiaramente adottato una mozione in tal senso.

Imposta sul valore aggiunto

Il Consiglio degli Stati ha deferito alla commissione competente una mozione che chiede l'introduzione di un'aliquota uniforme dell'imposta sul valore aggiunto. Il Consigliere agli Stati Andrea Caroni (PLR/CN) ha presentato la mozione. L'obiettivo della mozione è di incaricare il Consiglio federale di presentare un progetto di legge corrispondente – con il minor numero possibile di eccezioni al tasso uniforme. La questione andrà alla Commissione del Consiglio degli Stati. La PCS continuerà ad opporsi fortemente ad una tariffa uniforme.

Legge Covid-19

Dopo un lungo tira e molla, entrambe le Camere hanno approvato la proposta della Conferenza di Unificazione sulla legge Covid-19. C'è stato disaccordo fino alla fine per quanto riguarda le esenzioni dalle restrizioni di licenza per i titolari di certificati Covid-19 – quelli che sono stati vaccinati, testati e guariti. Queste eccezioni ora, come voleva il Consiglio Nazionale, non saranno stipulate nella legge.

Casi di rigore

Il Parlamento ha approvato due mozioni che chiedono un'estensione del programma di rigore. Il Consiglio federale ha già preso le sue prime decisioni il 18 giugno (vedi riquadro). Ora si dovrebbe decidere quanto segue: il regime di rigore dovrebbe essere esteso almeno fino alla fine di dicembre 2021, in modo che le aziende agricole colpite possano anche avere le perdite legate al Coronavirus compensate nella seconda metà del 2021. Attualmente, c'è solo la possibilità di compensare le perdite fino alla fine di giugno 2021.

Svolta energetica

Il Consiglio nazionale vuole promuovere nuovi impianti eolici, piccoli impianti idroelettrici, biogas, geotermici e fotovoltaici a partire dal 2023 con contributi di investimento una tantum. Ha approvato un disegno di legge corrispondente. Questa è una soluzione transitoria. Il biogas, l'energia idroelettrica su piccola scala, l'energia eolica e geotermica sono stati finora sostenuti principalmente con la remunerazione per l'immissio-

ne di elettricità orientata ai costi (RIC). La RIC scade alla fine del 2022. L'iniziativa parlamentare adottata da entrambe le Commissioni parlamentari mira in seguito a prevenire un vuoto negli strumenti di sostegno. Il disegno di legge passa ora al Consiglio degli Stati.

Legge sul CO₂

Dopo il rifiuto popolare della legge sul CO₂ totalmente rivista, l'incertezza nella politica climatica ed energetica continua. Una soluzione deve ora essere trovata molto rapidamente per gli elementi temporanei della legge sul CO₂ in scadenza – vale a dire i programmi di esenzione fiscale con obblighi di riduzione. In nessun caso le aziende partecipanti dovrebbero essere soggette all'onere fiscale, poiché questi programmi di efficienza sono basati su piani di investimento a lungo termine. Il Parlamento e il Consiglio federale sono ora tenuti a mettere a punto in tempo utile delle soluzioni appropriate che tengano adeguatamente conto delle preoccupazioni dei settori delle PMI.

Urs Wellauer, Direttore PCS/ap

Sostituzione del reddito Coronavirus

La base legale del sistema di sostituzione del reddito Coronavirus è stata modificata dal Consiglio federale ed è ora valida fino al 31 dicembre 2021 invece del 30 giugno. Il termine di registrazione per ricevere i benefici è stato fissato al 31 marzo 2022. Inoltre, a partire dal 1° luglio 2021, gli importi delle compensazioni future nell'ambito della sostituzione del reddito Corona possono essere calcolati sulla base del reddito secondo l'accertamento fiscale del 2019.

Ordinanza sui casi di rigore

Nella sua riunione del 18 giugno 2021, il Consiglio federale ha deciso di apportare modifiche selettive all'ordinanza sui casi di rigore. Questi cambiamenti hanno lo scopo di permettere alle aziende gravemente colpite di ricevere livelli più alti di sostegno. Il limite massimo per i contributi a fondo perduto sarà aumentato dal 20 al 30% del fatturato annuo e un massimo di 1,5 Mio di franchi per le aziende con un fatturato annuo fino a 5 Mio di franchi che hanno subito un calo del fatturato di oltre il 70%.

Tuttavia, le esigenze dei Cantoni sono molto diverse. Il Consiglio federale sta quindi innanzitutto aumentando il limite massimo dei contributi a fondo perso per sostenere le piccole imprese con elevate perdite di fatturato. In secondo luogo, mette a disposizione dei Cantoni 300 Mio di franchi dalla «riserva del Consiglio federale» per sostenere ulteriormente le imprese particolarmente colpite.

Euro 2020 (Parte 5)

Colazione nelle città dei campionati europei di calcio

Fino all'11 luglio si svolgerà ancora il campionato europeo di calcio Euro 2020. Si giocherà in dodici stadi di undici paesi. «panissimo» termina la serie composta da cinque parti su com'è una tipica colazione nelle città ospitanti. Questa volta Londra (la finale) e Glasgow.

Londra (GB)

La colazione inglese (English Breakfast) è ricca e consiste in fagioli, prosciutto fritto, salsicce, uova strapazzate o fritte, pomodori alla griglia, funghi fritti, toast e tè.

Presentazione della città

Situata sul fiume Tamigi, la capitale britannica Londra è la seconda città più grande d'Europa dopo Mosca, con una popolazione di 8,9 milioni. Buckingham Palace è la sede della regina. Tra le altre cose da vedere ci sono la fortezza della Torre di Londra, il Tower Bridge, la Cattedrale di San Paolo, Kensington Palace, l'Albert Memorial, la Royal Albert Hall, Westminster con il campanile Big Ben, Piccadilly Circus, la ruota panoramica London Eye e vari musei – tra cui il museo delle cere Madame Tussauds. Grandi parchi come Hyde Park offrono svago. Regent Street è una delle strade più importanti di Londra, molto nota a turisti e a londinesi.



ce/ap

L'English Breakfast è ricco di calorie ed è nutriente.

Pexels.com, Valeria Boltneva



Adobe Stock, LoloStock

La colazione scozzese ha diverse portate – oltre a quella raffigurata anche porridge e toast con marmellata e a volte anche stomaco di pecora.

Glasgow (GB)

La colazione scozzese è buona come quella inglese e comprende porridge, fagioli, pomodori alla griglia, funghi fritti, uova strapazzate o fritte, bacon, salsicce, pane tostato, marmellata e tè. Ci potrebbe anche essere il piatto nazionale scozzese: l'haggis (stomaco di pecora con frattaglie).

Presentazione della città

La più grande città della Scozia, con una popolazione di 630 000 abitanti, si trova sul fiume Clyde e un tempo era principalmente una città industriale e portuale. Il centro della città a scacchiera ha edifici storici impressionanti. Questi includono la Glasgow School of Art, il Lighthou-

se, l'Università di Glasgow e la stazione ferroviaria centrale di Glasgow. Lungo il fiume, molti nuovi edifici di grande impatto architettonico sono sorti su ex siti industriali – strutture educative e sportive, musei come il Transport Museum, e anche abitazioni di lusso.

ce/ap

Maggiori informazioni

- meetabacademy.com/la-colazione-europea
- expedia.it/explore/le-15-capitali-europee-da-visitare
- it.wikivoyage.org
- it.uefa.com/uefaeuro-2020