

Luca Poncini – Maggia (TI)

## «Partecipo a SBT dalla prima edizione»

L'intervista a Luca Poncini mette in risalto la sua grande professionalità di panettiere-confettiere. Ama il suo lavoro e lo dimostra attraverso i suoi premiati prodotti. Prenderà parte anche alla prossima edizione di SBT presso il Salon Suisse des Goûts et Terroirs a Bulle, dal 28 ottobre al 1° novembre 2021.



Luca Poncini nel suo negozio a Maggia. Sullo sfondo i molteplici premi e i riconoscimenti di Swiss Bakery Trophy. In mano il prestigioso trofeo del terzo posto alla prima Coppa del Mondo del Panettone 2019. Nel 2017 è stato insignito del titolo di Cavaliere del Buon Pane dalla Confraternita ticinese.

Può presentarsi brevemente e presentare la sua panetteria-pasticceria?

La nostra azienda nasce nel 1904 come panetteria-pasticceria-ristorante-coloniali fondata dal mio bisnonno. Con il tempo, mio nonno ha lasciato il ristorante e i coloniali e ha creato la sua panetteria. Inizialmente aveva pochi articoli di pasticceria. In seguito è diventata una panetteria-pasticceria con mio papà.

Io oggi porto avanti la tradizione di famiglia. Siamo partiti con il pane e negli anni ci siamo specializzati con il Panettone - e i suoi derivati - che oggi è il braccio portante della nostra azienda.

Da quanto tempo partecipa a Swiss Bakery Trophy?

Dalla prima edizione nel 2004.

**«Il Panettone è il prodotto che ci distingue come azienda.»**

Perché ha voluto partecipare e cosa la spinge ancora a partecipare?

La prima volta mi sono iscritto per curiosità e poi per poter partecipare ad un concorso fuori dal Canton Ticino. Ho potuto capire il valore dei

nostri prodotti sul mercato svizzero e come venivano considerati dalla giuria che non li conosceva. La sfida sta nel capire dove poter migliorare. Partecipo ancora mettendomi in gioco e presentando nuovi prodotti. Si può così valutare l'apprezzamento dei clienti su determinati prodotti.

Quali premi ha già vinto a SBT?

Uno dei primi anni ho vinto il premio «Coup de Coeur» con il prodotto «Delizia all'albicocca» e ricordo che il premio me lo aveva consegnato Bernhard Aeberson. Poi abbiamo vinto per due anni consecutivi il premio per il miglior prodotto di panetteria. La prima volta

con il lievito «Mandarino di Ciaculli» e la seconda con il «Pane di semola rimacinata al lievito madre». In seguito ho vinto molte altre medaglie.

**«La sfida sta nel capire dove poter migliorare.»**

Le medaglie e i premi SBT hanno avuto un impatto sui vostri collaboratori, sui vostri clienti o sui media?

All'interno dell'azienda siamo sempre contenti quando riusciamo a fare un risultato con medaglia per il lavoro che facciamo. E' motivo di orgoglio e di soddisfazione per tutti.

Ma direi che l'impatto è più rivolto sui clienti che entrando in negozio sono attornati dai vari diplomi e riconoscimenti.

E' arrivato terzo nella Coppa del Mondo del Panettone 2019. Com'è stata quell'esperienza per Lei?

L'emozione che si vive in quei momenti è indescrivibile. Il contesto è internazionale, cambia il livello ed è una competizione centrata sul Panettone. Come già detto il Panettone è il prodotto che ci distingue come azienda ed è molto conosciuto. Classificarsi al terzo posto è stata una grande soddisfazione.

In che modo una competizione come questa è diversa da SBT?

È diversa perché è centrata su un unico prodotto. Per la Coppa del Mondo, il Panettone è già passato attraverso una selezione e quindi in finale arrivano solo quelli migliori.

Vengono valutati da una giuria mondiale di alto livello che conosce esattamente il prodotto, va in profondità nell'analisi invece di soffermarsi sul gusto soggettivo di ognuno. Ho fatto parte della giuria di SBT e posso dire che mi è capitato di dover valutare prodotti che neanche conoscevo. Diventa quindi molto più soggettivo e si rischia di penalizzare il prodotto se non lo si conosce bene. In quest'occasione si valutano molti prodotti: dal salato al dolce, dal cioccolatino al pane e dal buono al non buono. Con il Panettone invece puoi avere delle pecche a livello tecnico o di cottura. L'analisi del prodotto deve quindi essere valutata in modo più selettivo.

Quest'anno si è qualificato per il Panettone al cioccolato. Come procede la sua preparazione?

La mia preparazione consiste in questo: cerco di inserire nel mio ci-

clo di produzione di vari prodotti, uno con il cioccolato. Analizzo gli abbinamenti dei vari tipi di cioccolato con più o meno cacao, per migliorare il gusto e per arrivare ad un prodotto che mi convince al 100%. Analizzo i vari ingredienti, gli abbinamenti e mi concentro soprattutto sui prodotti più richiesti dai clienti. Questo è anche uno dei motivi per cui propongo pochi prodotti di confetteria.

«Analizzo gli abbinamenti dei vari tipi di cioccolato...»

È possibile partecipare a due concorsi nello stesso anno (Panettone e SBT)? Se sì, come si fa?

Se a SBT porti i tuoi prodotti già presentati negli anni precedenti e vinci le medaglie, hai la garanzia che

il prodotto è sempre valido. Ma diventa un po' una routine. E' bello invece, ma molto impegnativo, quando puoi presentare nuovi prodotti. Se viene valorizzato è sicuramente motivo di soddisfazione. Per il momento mi sto concentrando molto su quello che riguarda il mondiale con il Panettone... e mi piacerebbe poter arrivare almeno nei primi sei classificati.

Ha intenzione di partecipare anche quest'anno a SBT? Se sì, ha qualche obiettivo specifico?

Vorrei proporre un prodotto del nostro assortimento che non ho ancora presentato... è sempre bello vedere anche i visitatori del «Salon Suisse des Goûts et Terroirs» fare grandi acquisti ed uscire con borse piene di prodotti del territorio!

Intervista per SBT:  
Sandra Fogato

panetteria-poncini.ch

## Benjamin Horand nuovo collaboratore PCS

Da maggio, Benjamin Horand è il successore di Daniel Jakob, Responsabile MSSL della PCS per il settore della panetteria-confetteria. Il passaggio di consegna avverrà ufficialmente alla fine di ottobre.

### Ricca esperienza

Il 35enne padre di famiglia porta con sé una ricca esperienza nell'industria alimentare. Più recentemente, è stato responsabile della gestione e del controllo della qualità presso un grande rivenditore di frutta e verdura. Altri lavori con responsabilità simili sono stati nella produzione industriale di prodotti secchi (zuppe, salse e caffè istantaneo), in un impianto di lavorazione di materie grasse, olio e margarina, e con un produttore di articoli farmaceutici e di dolci.

### Bachelor of Science

Dopo aver completato un apprendistato come tecnico di laboratorio chimico AFC specializzato in analisi presso il Laboratorio cantonale di Basilea Campagna, Benjamin Horand ha conseguito la maturità pro-



Benjamin Horand sarà il nuovo Responsabile MSSL della PCS.

fessionale e un Bachelor of Science in tecnologia alimentare. In seguito ha ottenuto un diploma come responsabile della qualità NDS HF (studi post-laurea) e ha frequentato vari corsi di formazione su argomenti come controlli interni o il lavoro di conformità per i materiali a contatto con gli alimenti.

### Introduzione pratica

Daniel Jakob, che è stato a capo dell'unità per molti anni, andrà in pensione alla fine di ottobre. Fino

ad allora, introdurrà il suo successore nel suo campo di attività. Benjamin Horand sta attualmente frequentando il corso preparatorio per l'esame di specialista MSSL, che intende sostenere nell'ottobre 2022. Lo scorso giugno, ha sperimentato il lavoro pratico nella produzione presso Reinhard a Bolligen 1:1 – compreso il turno di notte. «Ne seguiranno altri», dice Benjamin Horand con un sorriso.

PCS/sf

## >> Svizzera

### Zucchero da barbabietola

L'Associazione interprofessionale dello zucchero, che rappresenta sia i coltivatori che l'industria, ha deciso di pagare interamente il prezzo indicativo di 44 CHF per tonnellata di barbabietola da zucchero per il raccolto 2020. Per il raccolto del 2022, garantisce almeno le stesse condizioni di crescita del 2021.

## >> Dal mondo

### Fornai aiutano fornai

In Germania l'alluvione ha colpito duramente molte panetterie. Per poter aiutare in modo rapido e senza burocrazia i panifici, l'Associazione dei panettieri della Renania ha istituito la campagna di donazione «Flut-Brot». Un pane della gamma contrassegnato da una banderuola verde viene venduto come «pane alluvionale». Da ogni pagnotta venduta, viene donato 1 Euro, che viene condiviso equamente dal cliente e dal panificio.

Elisabetta Corneo – Architetto e Campionessa nazionale di Pasticceria Artistica (I)

# La pasta frolla che incanta

Laureata a pieni voti in Architettura al Politecnico di Milano (Italia), Elisabetta Corneo concilia i suoi studi con la passione per i dolci. Utilizza la pastafrolla per realizzare edifici reali o paesaggi di fantasia.



La Jin Mao Tower di Elisabetta Corneo pesa 30 Kg ed è alta più di 2 metri.

Artefrolla

Le «Artefrolle» create da Elisabetta Corneo, sono delle vere e proprie opere architettoniche realizzate completamente in pastafrolla, che riproducono fedelmente in ogni singolo particolare edifici reali o paesaggi di fantasia.

### Passione per la pasticceria

Dopo essersi laureata a pieni voti in Architettura al Politecnico di Milano nel 1996, ha iniziato la sua attività nel campo della progettazione edilizia portando avanti contemporaneamente la passione per la pasticceria, in particolare per le creazioni in pastafrolla. L'approfondimento e la ricerca di nuove tecniche unite ad una sempre innovativa verifica l'hanno portata ad affermarsi come unica nel suo genere fino alla registrazione del suo marchio «Artefrolla» nel 2012.

### Materie prime di qualità

Le Artefrolle emozionano, incantano e sono buone da mangiare in quanto realizzate con materie prime di qualità. Come le architetture vere e proprie anche le Artefrolle hanno bisogno di un'attenta progettazione. Prima di partire con la realizzazione bisogna avere il cartamodello di tutte le parti che la compongono. Il risultato finale si ottiene tramite la stesura della pasta, il taglio seguendo i modelli di carta, la cottura e l'assemblaggio di tutti i pezzi tramite cioccolato fuso o pasta di zucchero. Perché la pastafrolla per Elisabetta Corneo è un «materiale» che riesce ancora a farla stupire per la sua versatilità.

### Unico nel suo genere

Nel 2013 ha vinto il titolo di Campionessa Nazionale di Pasticceria Artistica. Questo ambito premio le è stato conferito per aver presentato qualcosa di veramente unico nel suo genere.



### Corsi e novità

Oggi partecipa con le sue creazioni alle principali manifestazioni fieristiche ed espositive del settore. Offre una serie di corsi online per imparare le sue tecniche e ad aprile ha brevettato un metodo innovativo dal nome «Frollabordi» per creare gusci di frolla con i bordi di qualunque forma senza bisogno di tortiere o stampi. Su Facebook oltre alle pagine sotto elencate, è stato creato il Gruppo «Quelli che la pasta frolla ce l'hanno nel cuore», per poter condividere con le sue corsiste gli esperimenti con la pasta frolla.

Sandra Fogato

artefrolla.com

facebook.com/elisabetta.corneo

facebook.com/Artefrollacorsionline

### Alcuni dei numerosi titoli e premi ricevuti

- Campionessa Nazionale di Pasticceria Artistica 2013 – medaglia d'oro assoluto agli Internazionali d'Italia - Massa Carrara
- Medaglia d'oro al Salon Culinaire Mondial 2013 – Basilea
- Medaglia d'oro al Culinary World Cup 2014 – Lussemburgo



Artefrolla

La Torre Eiffel e il Duomo di Milano sono opere architettoniche realizzate con la pasta frolla da Elisabetta Corneo.



Per realizzare il Duomo di Firenze, Santa Maria del Fiore, sono state necessarie ben 180 ore di lavoro.

### Duomo di Firenze

Elisabetta Corneo ha vinto la medaglia d'oro con il Duomo di Firenze, Santa Maria del Fiore, realizzato per il «Salon Culinaire Mondial» a Basilea nel 2013.

#### Sono stati necessari

- 12 kg di pasta frolla
- 180 ore di lavoro, di cui:
  - 70 ore spese nella progettazione dell'opera e nella realizzazione del cartamodello
  - 80 ore spese nel taglio e nella cottura dei vari pezzi
  - 30 ore per il montaggio finale.

I pezzi sono stati assemblati con pasta di zucchero. Il modello è in scala 1:250 rispetto alla basilica originale.

#### Galleria fotografica

I dolci «architettonici» si possono ammirare su:

[artefrolla.com](http://artefrolla.com)



# CERCANSI NUOVI MAGHI E MAGHE DEI DESSERT, BENIAMINI E BENIAMINE DEL VICINATO, EROI E EROINE DEL MATTINO

**CON LA NOSTRA CAMPAGNA RIVOLTA ALLE GIOVANI LEVE, VOGLIAMO INVOLGIARE I FUTURI APPRENDISTI A SCEGLIERE LE PROFESSIONI DEL NOSTRO RAMO D'ATTIVITÀ, OSSIA IMPIEGATO/A DEL COMMERCIO AL DETTAGLIO E PANETTIERE/A-PASTICCIERE/A-CONFETTIERE/A. LA CAMPAGNA SARÀ LANCIATA A METÀ AGOSTO 2021 SUI MEDIA SOCIALI PER ATTIRARE I GIOVANI E INCORAGGIARLI A PARTECIPARE SUBITO!**

Esistono senz'altro giovani panettieri/e-pasticceri/e-confettieri/e e impiegati/e di commercio al dettaglio entusiasti. Tuttavia, sono troppo pochi i giovani che vogliono iniziare un apprendistato nel nostro ramo d'attività, così come in molte altre professioni artigianali. La crisi del Coronavirus ha inoltre aggravato ulteriormente la situazione, motivo per cui l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha lanciato una campagna rivolta alle giovani leve: vogliamo attirare potenziali apprendisti e far conoscere meglio il nostro ramo d'attività.

## LA NOSTRA CAMPAGNA

La campagna che lanceremo in agosto si rivolge in modo mirato a potenziali apprendisti e in particolare ai giovani nati dopo il 1995 e cresciuti con gli strumenti digitali e Internet alla ricerca di un lavoro significativo. Il nostro obiettivo: attirare la loro attenzione su una professione che offre grandi opportunità. Nella nostra campagna trattiamo sia l'aspetto della digitalizzazione che quello dell'importanza. I temi presentati mostrano ciò che creiamo ogni giorno e quanta gioia portiamo alle persone con i nostri prodotti prelibati.

## ECCO COSA FARE

Per raggiungere i nostri gruppi target, motiviamo i nostri apprendisti a condividere le loro esperienze professionali sui media sociali e a mostrare ciò che creano di fantastico ogni giorno. Per riuscire nel nostro intento, tutti noi del ramo della panetteria-confetteria dobbiamo fare la nostra parte. E così funzionerà!

## SIETE PROFESSIONISTI ESPERTI? ECCO COME POTETE AIUTARCI!

Consegnate questo articolo ai vostri apprendisti. Parlate con loro della campagna rivolta alle giovani leve e motivateli a partecipare! Vogliamo che i giovani raccontino ad altri giovani quanto adorano la loro professione. Fate semplicemente riferimento alle schede informative che abbiamo preparato.

## SEI NUOVO? ECCO COME PUOI AIUTARCI!

Vuoi mostrare ad altri giovani quanto è fantastica la tua professione? Ottimo! Nella scheda informativa troverai tutto quello che c'è da sapere. Allora, cosa aspetti? Mettiti subito all'opera!

[SWISSBAKER.CH/BERUFE](https://www.swissbaker.ch/berufe)



swissbaker.ch



ch\_swissbaker



@swissbaker.ch

Consigli di un professionista sul lievito madre

# Coltura di lievito madre fatta in casa

Martin Mayer è un esperto di lievito madre. Il Mastro panettiere è proprietario della Panetteria Vuaillet a Uster (ZH), fa i suoi pani in modo tradizionale con il lievito madre, gestisce il primo Hotel a lievito madre in Svizzera e tiene dei corsi di lievito madre. In quest'ultimo insegnamento, tra le altre cose, i consigli qui riportati.



Lo specialista del lievito madre Martin Mayer della Panetteria Vuaillet di Uster (ZH) è noto per il suo Hotel a lievito madre e per i suoi corsi.

I seguenti consigli mostrano in breve come fare il proprio lievito madre in cinque o sei giorni e poi rinfrescarlo regolarmente. Naturalmente, queste istruzioni possono solo integrare e non sostituire l'esperienza diretta dei passi in un corso o quando si visita un professionista del lievito madre.

## Fase 1 (Giorno 1)

Prendere 100 g di farina integrale di segale e 100 g di acqua calda a circa 40°C. Metà dell'acqua può essere sostituita con il succo di una mela biologica appena spremuta (compresa la buccia). In questo modo si ottengono più microrganismi nella coltura iniziale.

Mescolare la coltura e metterla in un contenitore, per esempio un barattolo. A seconda del tipo di farina, prendere un po' più di acqua per ottenere una consistenza stucchevole. Lasciare il coperchio leggermen-

te socchiuso in modo che l'aria possa ancora circolare. Lasciare riposare a circa 26°C per circa 24 ore.

## Fase 2 (Giorno 2)

Alcune bolle d'aria possono già essere visibili sulla superficie. In caso contrario, aspettare ancora un po' (potrebbe anche volerci un giorno in più). Prendete 100 g di coltura iniziale del giorno prima. Aggiungete 50 g di farina integrale di segale e 50 g di acqua tiepida (40°C). Mescolare bene e mettere in un nuovo contenitore pulito. Lasciare riposare per 24 ore...

## Fase 3 (Giorno 3 o 4)

Lentamente, nasce la coltura. La formazione delle bolle dovrebbe ora essere visibile. Prendere 100 g di coltura iniziale del giorno precedente. Aggiungere 50 g di farina integrale di segale e 50 g di acqua tiepida (40°C) per alimentare la coltura.

Questo è ciò che gli esperti chiamano rinfrescare, poiché è il cibo per i microrganismi. Mescolare bene e mettere in un nuovo contenitore pulito. Segnare il livello della coltura con una penna o un elastico. Lasciare riposare per 24 ore.

## Fase 4 (Giorno 4 o 5)

Ripetere il passo del giorno precedente due o tre volte fino a quando la coltura non raddoppia almeno le dimensioni entro 2-4 ore.

## Fase 5 (Giorno 5 o 6)

Ora è fatta, si ha un neonato. Con le giuste cure, può godersi la vita per molto tempo e invecchiare con voi. Come lo battezzate? Ora si può panificare con il lievito madre. Che emozione!

## Rinfresco giornaliero

Ora alimentare la coltura ogni giorno in un rapporto di 1:1:1 = 50 g di coltura, 50 g di farina, 50 g di acqua. Se non si ha intenzione di panificare per un lungo periodo di tempo,

mettere semplicemente la coltura al fresco. Attenzione: è sconsigliato un periodo più lungo di una settimana. Basta nutrirlo di nuovo una o due volte prima della prossima sfornata.

Mastro panettiere Martin Mayer,  
Panetteria Vuaillet / ap

[vuaillet.ch](http://vuaillet.ch)

## I pani con lievito madre della Panetteria Vuaillet

«Impastiamo e sforniamo pani artigianali con lievito madre proprio come i nostri antenati», viene spiegato su [vuaillet.ch/sauerteig](http://vuaillet.ch/sauerteig).

### Ingredienti:

Farina IP-Suisse, acqua filtrata, impasto base (lievito madre) e sale marino.

Riposo dell'impasto: 24 - 48 ore di produzione per un pane.



Quando il lievito madre non è tenuto in frigorifero, deve essere nutrito quotidianamente.

## Annunci accattivanti



Adobe Stock Julien Eichinger

Anno dopo anno, le aziende formatrici fanno a gara per la ricerca di nuovi apprendisti. Ma come vengono avvicinati i giovani alla professione? Internet è pieno di consigli.

### Nel settore online

La lotta per gli apprendisti si è intensificata con il Covid-19. Pertanto, è importante ottimizzare i processi di applicazione per rimanere competitivi. Soprattutto nel settore online, la situazione si è aggravata: senza accorgersene, molte aziende stanno già perdendo numerosi candidati nei formulari online. Secondo «azubi.report», un ricercatore di formazione su due in Germania ha iniziato una domanda online ma non l'ha completata. Ma come può succedere, soprattutto con un gruppo target che naviga in pochi click nei mercati digitali? Secondo «human-resourcesmanager.de» le ragioni sono principalmente tecniche: il 12% dei potenziali candidati non ha potuto registrarsi, il 18% non ha potuto caricare i suoi documenti e un altro 19% ha trovato tutto troppo complicato.

### Quali contenuti sono rilevanti?

Come dovrebbe essere un annuncio di lavoro per i futuri studenti? Quali contenuti sono rilevanti? È importante che l'annuncio sia adattato ai bisogni informativi degli apprendisti. Uno dei punti cruciali è la struttura dell'annuncio, una combinazione equilibrata tra il testo scorrevole e l'elenco. Tuttavia, il numero di caratteri non dovrebbe superare i 1300. Di più, ha un effetto deterrente. Un contatto personale ha un ef-

fetto positivo sulla volontà di candidarsi, è quanto emerso da uno studio sugli studenti del portale online «ausbildung.de». Inoltre, sono interessanti le informazioni concrete sui compiti, sullo svolgimento della formazione e sulle prospettive future dopo la formazione. Le foto sono anche usate sempre più frequentemente per gli annunci di lavoro. Soprattutto nel settore della panetteria-confetteria, le immagini di alta qualità orientate al gruppo di riferimento scatenano inconsciamente emozioni positive.

### La forma di indirizzo

Tu o Lei? Secondo la Allgemeine Bäcker Zeitung (ABZ), gli annunci di lavoro che non usano la forma di cortesia sono cliccati particolarmente spesso. Tuttavia, gli esperti di formazione consigliano di non usare il «tu» negli annunci di lavoro se non corrisponde alla cultura dell'azienda. Soprattutto nell'era del Coronavirus e della mancanza di eventi di formazione professionale, i social media hanno acquisito rilevanza. Secondo «ausbildung.de» il 64% degli utenti di Instagram in Germania ha ottenuto informazioni specifiche su potenziali datori di lavoro.

### Più sicurezza

Anche i valori dei giovani sono cambiati. Il desiderio di libertà ha lasciato il posto alla sicurezza: un lavoro sicuro invece della realizzazione di sé. Per il 69% degli apprendisti intervistati in Germania, un lavoro sicuro era il più grande desiderio per il futuro.

Claudia Vernocchi/ap

## Grande differenza dei prezzi nel commercio al dettaglio

Negli ultimi 25 anni, il livello dei prezzi nel commercio al dettaglio è sceso di più di un quarto. I prezzi nel settore alimentare sono aumentati fino al 2008, ma da allora si sono mossi lateralmente. Un esempio: mentre gli articoli per il tempo libero e lo sport sono diventati significativamente più economici, il prezzo della carne e dei prodotti a base di carne è aumentato leggermente. Questo è il risultato di un nuovo studio commissionato da Swiss Retail Federation e IG Retailhandel.

Tuttavia, le differenze con altri paesi sono ancora significative. Secondo lo studio, i prezzi mostrano uno sviluppo stabile rispetto a Germania, Francia, Italia e Austria. Tuttavia, la differenza nel settore alimentare è diventata maggiore. I beni e i servizi di consumo al di fuori del commercio al dettaglio, d'altra parte,

sono diventati in media più cari del 17%. I fattori principali erano, per esempio, l'affitto o la spesa per l'assistenza sanitaria.

La promessa di cibo più economico e di altri prodotti sta spingendo molti residenti svizzeri a tornare oltre il confine per fare acquisti dopo l'isolamento. Il turismo dello shopping è tornato ai livelli pre-crisi, scrive il quotidiano «Der Bund». La campagna «Shopp Svizzera», lanciata in giugno dall'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam), dalla Swiss Retail Federation e da Agro-Marketing Suisse (ASM), mira a sensibilizzare la popolazione svizzera a fare acquisti a casa. Lo studio è stato condotto dall'Istituto BAK Economics su incarico della Swiss Retail Federation e di IG Detailhandel Schweiz, in cui sono coinvolte Coop e Migros.

com/cv/sf

## PMI: studio sulla sostenibilità

La sostenibilità è importante per le PMI tedesche. Tuttavia, la mancanza di risorse finanziarie e umane impedisce loro di attuare misure adeguate. Questo è il risultato di uno studio del gruppo assicurativo tedesco Gothaer.

Il 40% delle PMI intervistate ritiene che la gestione aziendale responsabile sia la cosa più importante. Una persona su due vorrebbe vedere la protezione dell'ambiente e del clima da parte della propria azienda. Ma le strozzature finanziarie (35%) e temporali (33%) stanno rallentando il passaggio, scrive Gothaer nel comunicato stampa. Una PMI su due con un veicolo aziendale possiede già auto elettriche (21%) o prevede di farlo (24%).

Alla domanda su quali misure legate alla sostenibilità vengono attuate più frequentemente, il 65% delle aziende ha affermato di separare efficacemente i rifiuti. Qui non ci sono quasi fluttuazioni nelle dimensioni dell'azienda.

Circa una PMI su due fa già affidamento su prodotti e fornitori della

regione, nonché su prodotti e imballaggi realizzati con materiali riciclati.

Le differenze tra le dimensioni delle aziende diventano evidenti quando si tratta di energia: il 43% delle PMI utilizza energie rinnovabili o addirittura le genera autonomamente, solo il 21% delle più piccole lo fa. Lo studio ha rilevato che ci sarebbero anche divari tra grandi e piccole aziende quando si tratta di formazione sulla sostenibilità, sovvenzioni per il trasporto pubblico locale o noleggio di biciclette.

cv/sf

### Goûts et Terroirs 2021

Il Salon Suisse des Goûts et Terroirs si terrà dal 28 ottobre al 1° novembre 2021 a Bulle. L'accesso è riservato solo a persone in possesso del certificato COVID (vaccinato, testato, guarito).

gouts-et-terroirs.ch