

## ATTUALITÀ

### ASSEMBLEA GENERALE SMPPC

L'annuale assemblea generale della Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) si terrà sabato, 8 ottobre 2022 nella sala «Vecchio granaio» del Mulino Maroggia a Maroggia. Nei prossimi giorni i membri riceveranno l'invito di partecipazione e l'ordine del giorno. Verranno inoltre premiati gli apprendisti che hanno superato gli esami di fine tirocinio.



Stefano Spinelli

sf

**GRANDE SUCCESSO PER GLI SWISSKILLS 2022.** Dal 7 all'11 settembre 2022 si sono svolti a Berna i Campionati svizzeri delle professioni che offrono una visione ispiratrice dell'enorme varietà di apprendistato nel nostro paese. All'inaugurazione dell'atteso evento, si è registrato un record di presenze: vi hanno fatto visita ca. 25 000 persone di cui 20 000 sono stati scolari. L'evento è stato seguito da «Panissimo» che riporta da pagina 28, notizie e immagini. Presente anche Paolo Loraschi, membro di giuria SwissSkills e Maître Créateur della Confiserie Al Porto, al quale «Panissimo» ha rivolto alcune domande. L'intervista è online: [swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

com/sf

### AUMENTO DEI SALARI MINIMI NEL CCL DEL SETTORE DI PANETTERIA-CONFETTERIA.

I salari minimi saranno aumentati tra i 69 e i 164 CHF a partire dal 2023, a seconda del regolamento salariale e della categoria salariale, in conformità con i regolamenti salariali del Contratto collettivo di lavoro CCL (importante: da non confondere con i salari contrattuali). Questo è in linea con l'inflazione e, in alcuni casi, con l'aumento dei salari reali. Le norme salariali per il personale addetto alla ristorazione saranno adeguate ai salari minimi previsti dal CCNL. Le cifre esatte non sono ancora note. Dovrebbero essere disponibili a ottobre. Le aziende del settore della panetteria-confetteria sono tenute a controllare i salari contrattuali dei propri dipendenti. I salari contrattuali inferiori ai nuovi salari minimi devono essere aumentati. Ulteriori aumenti sono a discrezione delle aziende e possono essere negoziati tra datori di lavoro e dipendenti. I regolamenti salariali 2023 sono disponibili sul sito web dell'Associazione.

PCS/sf

### 25 SETTEMBRE: 1 X SÌ, 1 X NO

La domenica delle votazioni è il 25 settembre. Il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) raccomanda di respingere l'iniziativa sul bestiame e di accettare la riforma dell'AVS.

PCS/sf

## APPROFONDIMENTO



### CALCOLATE E AGITE SUBITO!

L'importante tema dell'energia è stato approfondito dal Presidente dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) Silvan Hotz. Il suo contributo si può leggere online: [swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

## ONLINE

**INDISPENSABILE RISTRUTTURAZIONE AVS.** I buchi che cominciano ad aprirsi nelle casse dell'AVS sono spaventosi. Chiunque si rifiuti di intraprendere una rapida azione correttiva si comporta in modo irresponsabile. Il 25 settembre il popolo svizzero voterà sulla Stabilizzazione dell'AVS (AVS 21). Il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e tutte le più importanti organizzazioni economiche sostengono questa proposta di legge... PCS/ap

### COLORANTE BIOSSIDO DI TITANIO - ULTIMO IMPIEGO AUTORIZZATO IL 14 SETTEMBRE.

A partire dal 15 settembre il colorante bianco biossido di titanio non potrà più essere utilizzato nella produzione alimentare. I prodotti preparati entro tale data possono essere venduti fino al termine del periodo di conservazione...

bh/sf

### CONFERENZA DEI PRESIDENTI CON TEMI DI GRANDE ATTUALITÀ.

Alla seconda conferenza dei Presidenti e dei Segretari PCS delle associazioni cantonali e regionali, tenutasi a Sursee (LU), l'attenzione non si è concentrata solo sull'importante e costruttivo scambio di idee, ma anche sulle sfide attuali del nostro settore, come le discussioni sul CCL, la formazione con il progetto pilota del Vallese e i risultati degli esami di quest'anno per i diplomati professionali, la crisi energetica, le questioni politiche e i grandi eventi...

cv/sf

### TASSO DEI PROMOSSI AGLI ESAMI PROFESSIONALI

L'aumento del tasso di insuccesso nel 2022 per gli ultimi diplomati dell'esame professionale è stato il tema della riunione del Comitato centrale della PCS. Sono state decise diverse misure...

cv/sf

### AUMENTO DEI PREZZI DELLE COMUNICAZIONI - ENERGIA.

L'anno scorso la spirale dell'inflazione ha subito un'impennata - le conseguenze della pandemia. Con la guerra in Ucraina la situazione è peggiorata drasticamente. I prezzi dell'energia sono aumentati notevolmente per la maggior parte dei nostri membri. Su «Panissimo» e nella Newsletter abbiamo chiesto regolarmente di rivedere le strutture dei prezzi a causa dei massicci aumenti. Consigliamo di riesaminarle e di adeguarle. Per motivi legali, la PCS...

PCS/sf

Nell'articolo completo su intranet trovate diversi modelli di testo su come informare i vostri clienti.



Notizie d'attualità online  
su: [swissbaker.ch/  
panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino



# CONDIVIDERE CHILI DI GUSTO

---

TESTO E FOTO: JOHANN RUPPEN/SF

Nella foto la famiglia Rouilly: Eliette con Didier, il figlio Yann e il nipote Nolann.

In Champagne (VD), la famiglia Rouilly ha fatto del «pane a fette» la sua specialità. Il concetto era inizialmente limitato alla domenica, ma è stato poi esteso all'intera settimana. Più gusto, maggiore durata di conservazione... I clienti sono entusiasti delle pagnotte, che pesano diversi chilogrammi. Yann Rouilly intende estendere questo concetto all'intera gamma di pane.

«Vorrei 2,5 chili di pane semibianco, 350 grammi di treccia, 175 grammi di pane ai cereali e due fette di Taillaule au chocolat tagliate non troppo sottili». Un ordine surreale? Sicuramente non nella panetteria-pasticceria Rouilly, nel Giura del nord vodese: Eliette, Didier e il figlio Yann Rouilly vendono qui il «pane a fette». All'inizio lo offrivano solo la domenica, ma negli ultimi sette anni lo fanno sette giorni su sette.

### IN UN MESE SONO STATI VENDUTI PIÙ DI 500 CHILI DI «PANE A FETTE».

L'idea è venuta a Didier Rouilly durante le consegne: «Poiché viviamo in campagna, andiamo nelle fattorie circostanti tre volte alla settimana. I contadini vendono pani rotondi del peso di un chilo». Sua moglie ha aggiunto: «Queste pagnotte hanno un sapore migliore e si conservano più a lungo, ci hanno spiegato». Il panettiere ha quindi condotto una serie di prove. Ben presto tutta la famiglia si è convinta dei vantaggi qualitativi dei grandi prodotti da forno. I pani più pesanti sono i semibianchi. La domenica pesano fino a 15 chilogrammi. Secondo Rouilly, il loro peso potrebbe anche essere maggiore, ma le pagnotte più grandi non entrano nel forno.

### «FACCIAMO QUELLO CHE NON SI PUÒ ACQUISTARE NEI SUPERMERCATI...»

YANN ROUILLY

La produzione e la cottura di tali quantità di pasta ha richiesto alcuni adattamenti. Ad esempio, il personale modella le trecce in modo piatto per garantire un tempo di cottura uniforme di quasi due ore e mezza. Un altro esempio: il tempo di cottura dei pani ai cereali è stato più che triplicato. A parte questi adattamenti, Didier Rouilly non vede molti svantaggi nella lavorazione di grandi quantità: «Cuocere 500 grammi o quattro chili non fa molta differenza». Il Pane ticinese, la Taillaule au chocolat e aux raisins si sono gradualmente aggiunti alla lista dei prodotti offerti.

### «ENORMI» TARTINE E ANTISPRECO

Secondo Eliette Rouilly, responsabile delle vendite, i clienti hanno accolto immediatamente il concetto. Suo figlio aggiunge: «Alcuni di loro sono felici di mangiare tartine giganti, grandi 20-30 centimetri!».

### Panetteria-Pasticceria Rouilly, Champagne (VD)

Dopo un apprendistato come panettiere a Yverdon-les-Bains (VD), Didier Rouilly ha lavorato in diverse aziende. Nel 1986, insieme alla moglie Eliette, ha rilevato una panetteria e una sala da tè a Grandson (VD). Circa dieci anni dopo, ha aperto un secondo negozio a Champagne. Dopo aver trasferito lì la produzione, la coppia ha chiuso definitivamente la panetteria a Grandson. Yann, il figlio maggiore, ha iniziato la sua formazione come panettiere-pasticciere nel 1994.



Nel 2016, la famiglia ha trasferito l'attività in un'altra ala dell'edificio. Qui si trova un'area di vendita di 120 m<sup>2</sup> con una sala da tè con circa 50 posti a sedere. La panetteria si trova al piano superiore. Sono aperti tutti i giorni dalle 6 del mattino. Sono impiegate nell'azienda circa una dozzina di persone. L'accento è posto sulla produzione casalinga e tradizionale. «Ho imparato a cuocere le fette biscottate durante il mio apprendistato. Li offriamo ancora e sono molto popolari», dice Didier Rouilly. Una filosofia aziendale che il figlio vuole portare avanti, non senza escludere la possibilità di qualche innovazione.

Le dimensioni, la durata di conservazione, il gusto e la lotta allo spreco alimentare contribuiscono al successo. I consumatori acquistano la quantità di cui hanno effettivamente bisogno. Per Yann Rouilly è impossibile indicare una tendenza o un peso medio. La quantità ordinata varia da una fetta a diversi chili e aggiunge: «Anche se dobbiamo ammettere che le piccole quantità tendono a preoccupare le Taillauses».

Per quanto riguarda il prezzo a fetta, è leggermente superiore a quello dei normali pani. Questo non sembra preoccupare i clienti. Eliette Rouilly osserva: «Quando pesiamo il prodotto davanti ai clienti, questi vedono la quantità esatta. Finora nessuno ha fatto commenti».

### PIÙ DI 500 CHILI IN UN MESE

In un mese sono stati venduti più di 500 chili di «pane a fette». Un risultato che spinge Yann Rouilly, responsabile della produzione, a pensare di togliere i prodotti «classici» dai suoi scaffali. Alcuni prodotti potrebbero quindi scomparire: Croissant e Baguette, ad esempio. «Che senso ha fare uno sforzo per poi ritrovarsi a non poter competere con i prezzi dei grandi supermercati, a dover rispondere ai commenti dei clienti e a giustificare i nostri prezzi. Facciamo quello che non si può acquistare nei supermercati e lasciamo che siano loro a fare le baguette!» ■