



FESTA DELLA MAMMA FORTE SIGNIFICATO

INTERVISTA A CURA DI SANDRA FOGATO
FOTO: PGC

Laura Pellanda della Panetteria Pellanda Sagl a Intragna (s) e Franca Antognini della Pasticceria Marnin a Locarno.
Nelle foto a pagina 53: biscotti a forma di cuore della Panetteria Pellanda e la mousse rosa della Pasticceria Marnin.

La festa della mamma è una ricorrenza molto importante per le panetterie-confetterie. Sono state rivolte alcune domande alle mamme e comproprietarie Laura Pellanda, della Panetteria Pellanda Sagl a Intragna, e Franca Antognini, della Pasticceria Marnin a Locarno. Sul significato di questa festa hanno risposto ...

LA FESTA DELLA MAMMA RICORRE IL 12 MAGGIO. TRE PAROLE CHE DESCRIVONO QUESTO GIORNO!

Laura Pellanda: Gioia, ricordi e tanta dolcezza!

Franca Antognini: Affetto, dolcezza, gratitudine.

CHE SIGNIFICATO HA QUESTO GIORNO PER LEI PERSONALMENTE?

LP: Sono mamma anche io e quindi la festa della mamma per me conserva forse il significato più autentico e puro della gioia di essere diventata mamma. Ho bellissimi ricordi di questo giorno insieme ai miei due figli, ma anche di quelli trascorsi con la mia mamma Lucia – che ancora oggi è un riferimento prezioso e imprescindibile nella mia vita – nel nostro negozio di Losone quando lei era alla vendita e io e i miei fratelli le facevamo compagnia. Ma se il significato delle cose si costruisce anche sulle esperienze personali passate, per me quello della festa della mamma ha sicuramente il dolce gusto di una torta di fragole!

FA: il ringraziamento collettivo a chi dona la vita: la mamma è presenza complice e costante, la mamma è per sempre. Viva la mamma!

IL VOSTRO NEGOZIO È APERTO IL GIORNO DELLA FESTA DELLA MAMMA? FESTEGGIATE ANCORA QUESTO GIORNO?

LP: Certamente, lo abbiamo sempre festeggiato e continuiamo a farlo, dando la possibilità ai nostri clienti di poter accedere e acquistare i prodotti freschi ed esclusivi, che realizziamo per questo giorno di festa. A Losone il negozio è aperto dalle ore 8:00 alle ore 12:00.

FA: Sì, il nostro negozio è aperto per dare la possibilità a tutti i figli e le figlie di offrire un dolce pensiero alla propria mamma.

QUANTO È IMPORTANTE LA FESTA DELLA MAMMA PER LA SUA AZIENDA?

LP: Contribuire, seppur in una piccola parte, alla riuscita di questa festa e alla felicità dei nostri clienti per noi è molto importante. Non solo per la festa



della mamma, ma anche per molte altre festività. Questa è anche un'occasione per diversificare la nostra offerta e realizzare dei prodotti particolari e unici, con alcune variazioni e delle novità. Senza dimenticare che la cura del prodotto passa dalle materie prime fino al suo confezionamento. Ma la tradizione resta un valore fondamentale per la nostra azienda e tra le nostre proposte non mancano mai anche quei prodotti che ci contraddistinguono e che sono sempre apprezzati dai nostri clienti. La torta di fragole, ad esempio, è uno dei prodotti più richiesti in questo giorno.

FA: È la terza festa più importante dell'anno, dopo Natale e Pasqua.

COSA OFFRITE PER QUESTA OCCASIONE?

LP: Tradizionalmente offriamo una vasta scelta di torte e torte fresche alla crema, alla frutta mista e decorate, che, per l'occasione, si possono trovare anche a forma di cuore. I nostri apprezzati biscottini al burro, anch'essi modellati e decorati a tema. Oltre a ciò, come detto, di anno in anno ci piace introdurre qualche novità. Naturalmente anche per quest'anno abbiamo pensato a qualcosa di diverso.

FA: L'offerta è molteplice dalle composizioni di cioccolato alle torte a forma di cuore e alle mini porzioni.

COME COMPROPRIETARIA DI UNA PANETTERIA-CONFETTERIA, HA UN DESIDERIO PER IL SETTORE O L'ASSOCIAZIONE?

LP: Il panorama attuale ci mette a confronto con un'offerta di prodotti industriali sempre in crescita e un aumento significativo dei costi, che riguarda tutti. Tutto ciò non ci aiuta... Credo, però, che la carta vincente del nostro settore sia sempre la qualità. Occorre continuare a puntare su questo, sulle nostre competenze e la professionalità, affinché l'apprezzamento e la fedeltà da parte di chi preferisce acquistare un prodotto artigianale si intensifichi e si solidifichi. Il ruolo dell'Associazione è fondamentale per mantenere alto il livello della qualità.

FA: che sia più attiva e presente con idee e progetti. ■



SAFE AT WORK LANCIA UNA CAMPAGNA DI PREVENZIONE RIVOLTA AI PANETTIERI-CONFETTIERI

Ogni giorno, in Svizzera, migliaia di artigiani panettieri e pasticceri lavorano con macchinari talvolta complessi e strumenti affilati per offrirvi prodotti freschi e di alta qualità. In questo contesto, SAFE AT WORK sta lanciando una campagna di prevenzione in stretta collaborazione con l'Associazione svizzera dei panettieri-confettieri (PCS). L'iniziativa si concentra sugli 11 rischi di infortunio più comuni e mira ad aumentare la sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori.

RISCHI MIRATI

Tra il 2013 e il 2022, il settore ha registrato una media di 1.721 infortuni sul lavoro all'anno nei segmenti della produzione e della vendita. Gli infortuni più comuni nel settore includono le cadute in piano e le lesioni causate da utensili affilati. Tali rischi possono essere ridotti al minimo attraverso la progettazione di zone di lavoro sicure e l'uso di dispositivi di protezione individuale. «Tuttavia, questo non è sufficiente. È fondamentale anche sensibilizzare, formare e informare i team», afferma René Matter di SAFE AT WORK et responsabile dell'Ufficio intercantonale di prevenzione LAINF. Inoltre, le malattie professionali, sebbene siano meno frequenti, continuano a rappresentare una sfida. L'asma da farina o le irritazioni cutanee possono portare all'incapacità al lavoro. La campagna non dimentica nemmeno i rischi associati al lavoro notturno, che è comune nel settore.

IL PROGRAMMA DELLA CAMPAGNA

La campagna si svolgerà per tutto il 2024 e comprenderà una serie di attività. Il lancio è previsto per l'inizio di maggio con la pubblicazione del kit di formazione. È disponibile in tre lingue su safeatwork.ch e fornirà ai datori di lavoro gli strumenti necessari per formare i loro team sui rischi e sulle procedure corrette. Le panetterie-confetterie riceveranno informazioni sulla campagna per posta, insieme a messaggi video degli ambasciatori della campagna. Successivamente, una piattaforma online consentirà loro di verificare le conoscenze di cui dispongono e di ottenere un certificato di formazione, aggiungendo valore all'esperienza di apprendimento. Inoltre, una breve lista di controllo sarà fornita alle aziende e agli organi di esecuzione.



SAFE AT WORK, il marchio di prevenzione dei Cantoni, sostiene i settori che presentano un rischio di infortunio

elevato e necessitano di misure di prevenzione e di informazione concrete e durature. Dal 2009, promuove iniziative per prevenire i pericoli in azienda e migliorare la sicurezza e la salute delle lavoratrici e dei lavoratori.



INTERKANTONALER VERBAND FÜR ARBEITNEHMERSCHUTZ - IVA
ASSOCIATION INTERCANTONALE POUR LA PROTECTION DES TRAVAILLEURS - AIPT
ASSOCIAZIONE INTERCANTONALE PER LA PROTEZIONE DEI LAVORATORI - AIPL

AMBASCIATRICI E AMBASCIATORI AL SERVIZIO DELLA VOSTRA SICUREZZA

Scansionate il codice QR per scoprire i loro messaggi su safeatwork.ch.



GIUSEPPE PIFFARETTI

Vincitore della Corona del fornaio 2023 e pluripremiato per i suoi Panettoni



VERA STOCKER (SINISTRA) E ALICE WÜTHRICH

Campionesse svizzere 2022 e 2023 agli SwissSkills (panetteria-pasticceria)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziato dalla CFSL
www.cfsf.ch

APPROFONDIMENTO

I PARADOSSI DELLA VITA!



PCS

Care lettrici, cari lettori,

Più passa il tempo e più mi rendo conto che la vita è piena di paradossi! Per esempio, dobbiamo organizzare una festa della mamma, anche se normalmente dovremmo pensare a loro come a una cosa ovvia. A proposito, vorrei cogliere l'occasione per augurare a tutte le meravigliose mamme una buona festa della mamma con un po' d'anticipo!

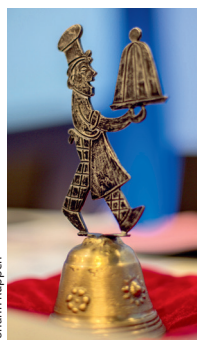
Il prossimo Swiss Bakery Trophy (SBT) si svolgerà tra qualche mese. Tutti gli amici dello SBT attendono con ansia questo evento. Eppure: il concorso deve essere pieno di innovazioni per far compilare i moduli d'iscrizione, anche se dovrebbe essere una cosa ovvia.

Jean-François Leuenberger,
Vicepresidente PCS

Il contributo completo è online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

COMUNICAZIONE PCS

CONGRESSO 2024 – ORDINE DEL GIORNO ONLINE



Johann Ruppen

L'ordine del giorno e tutti i documenti del 138° Congresso della PCS, che si terrà martedì 4 giugno 2024 a Berna, sono disponibili su swissbaker.ch/kongress. Verrà inoltre svelato il segreto di chi sarà «Ambassadeur du pain et du chocolat 2024». Il coronamento sarà l'assegnazione della «Corona del fornaio», che onorerà per la dodicesima volta un faro del nostro settore. Tutti i soci PCS sono invitati a partecipare e devono registrarsi online entro il 15 maggio.

LUOGO D'INCONTRO PER I MEMBRI

I partecipanti potranno inoltre beneficiare di interessanti discussioni tra i partner del settore, sia durante il congresso che la sera precedente, in occasione dell'evento networking sulla terrazza dell'iconico pub Bierhübeli nella città di Berna. Dopo il successo del primo evento, la PCS organizza nuovamente questo evento per i delegati e i membri. (L'iscrizione all'evento networking è possibile anche senza partecipare al congresso).

PCS/sf

FOTO DELLA SETTIMANA

Giuseppe Piffaretti, vincitore della Corona del fornaio 2023, si è recato in Perù per la selezione della Coppa del Mondo del Panettone (CMP). Si parla di lui e della CMP sulla più prestigiosa rivista di pasticceria del Sud America. Ha colto l'occasione per portare il suo Panettone sul Machu Picchu, ad un'altezza di 2430 m. Il Perù ha partecipato per la prima volta alla selezione della CMP.



sf

pgc

ATTUALITÀ

APPROVVIGIONAMENTO ELETTRICO SICURO. Nell'autunno del 2023, il Parlamento ha approvato la Legge federale per un approvvigionamento elettrico sicuro da fonti energetiche rinnovabili. La legge pone le basi per una rapida produzione di elettricità in Svizzera da fonti energetiche rinnovabili come acqua, sole, vento e biomassa. In questo modo si riduce la dipendenza dalle importazioni di energia e il rischio di situazioni critiche di approvvigionamento. Il progetto di legge prevede strumenti di sovvenzione e nuove norme per la produzione, il trasporto, lo stoccaggio e il consumo di elettricità e introduce una riserva idroelettrica obbligatoria. È stato indetto un referendum contro la proposta di legge per un approvvigionamento elettrico sicuro. Si voterà quindi il 9 giugno 2024. Il Comitato centrale ha espresso un «Sì» per garantire la sicurezza dell'approvvigionamento.

PCS/sf

CHRISTOPHE ACKERMANN ELETTO NEL CDA PISTOR. In occasione dell'Assemblea generale di Pistor tenutasi a Losanna il 24 aprile, Christophe Ackermann (Grandson/VD) è stato eletto all'unanimità nuovo membro del Consiglio d'amministrazione. Sostituisce Nicolas Tailens (Crans Montana/VS), giunto al termine del suo mandato dopo dodici anni. Aticolo completo su swissbaker.ch/panissimo > Ticino

cv/sf

Altre notizie d'attualità si possono leggere online in lingua italiana su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino





RISVEGLIO PRIMAVERILE IN PANETTERIA E NEL SETTORE DELLA VENDITA

L'ASSOCIAZIONE SVIZZERA MASTRI PANETTIERI-CONFETTIERI (PCS) PRESENTA AL PUBBLICO LA QUARTA EDIZIONE DELLA SUA CAMPAGNA «PROGETTA IL TUO FUTURO». SENZA CAMBIARE NULLA? NIENTE AFFATTO! FOCALIZZANDOSI SUI VOLTI NOTI DEL SETTORE, COSÌ COME SUL SIGNIFICATO E SULLA SOSTENIBILITÀ DELLE PROFESSIONI, LA PCS INTENDE RENDERE LE FORMAZIONI ANCORA PIÙ ALLETTANTI PER I FUTURI OPERATORI DEL SETTORE FACENDO LEVA NEL CONTEMPO SULLE LORO EMOZIONI.

Dal 15 maggio al 12 giugno, i prediletti del quartiere, i maghi del dessert e i fuoriclasse del pane appariranno nuovamente sugli schermi dei giovani e in numerose panetterie-confetterie. La quarta ondata della campagna PCS «Progetta il tuo futuro», organizzata dall'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), mantiene i collaudati mezzi pubblicitari, ma integra anche alcuni nuovi temi.

NUOVI VOLTI E NUOVE STORIE

La campagna contempla formati video incentrati su volti noti del settore. Formatori e datori di lavoro affermati trasmetteranno al mondo la loro passione per la professione e la formazione delle giovani leve. Verranno prodotti diversi formati video per le piattaforme dei social media, come per esempio con il «panettiere pirata» Kevin Sollberger, vincitore del premio «Formatore dell'anno 2023» nel ramo della panetteria-pasticceria-confetteria, e la sua apprendista Corina Steiger che racconteranno come si svolge il loro lavoro quotidiano. Parteciperà anche Léane Plumey, Campionessa svizzera 2022 come impiegata nel commercio al dettaglio per il ramo panetteria-pasticceria-confetteria e direttrice di filiale. La romanda svelerà i retroscena

della sua professione in formati dai contenuti mirati insieme al suo supervisore Nicolas Taillens della storica azienda Boulangerie Taillens SA di Crans-Montana (VS).

I canali sociali della PCS si focalizzeranno anche su temi come il significato di un mestiere artigianale o la sicurezza della professione.

MANTENERE CIÒ CHE SI È DIMOSTRATO EFFICACE E VALIDO

La PCS continuerà a puntare sugli elementi visivi e sui canali dimostratisi efficaci e validi per aumentare la riconoscibilità ed entusiasmare le giovani leve per le professioni nel ramo della panetteria-confetteria. Ci si concentrerà sulla «generazione Z» alla ricerca di professioni ricche di significato. Grazie alla sua presenza su piattaforme come TikTok, Instagram, Spotify e YouTube, la PCS trasmette il suo messaggio direttamente ai giovani. Pure i genitori, gli insegnanti, ecc. verranno sensibilizzati su Facebook e LinkedIn.

UNITI PER GARANTIRE IL FUTURO DEL SETTORE

Dotate i vostri punti vendita di materiale pubblicitario fisico e digitale per aumentare ulteriormente la visibilità della nostra campagna! Perché solo se l'intero ramo la promuove, ne potremo tutti trarre beneficio. Troverete una panoramica dei materiali pubblicitari a vostra disposizione scansionando il codice QR qui sotto.

Panoramica dei materiali pubblicitari:
swissbaker.ch/nachwuchskampagne



POSTATE, METTETE UN LIKE E CONDIVIDETE I NOSTRI MESSAGGI SUI VOSTRI CANALI DEI SOCIAL MEDIA!

