



VOLONTARI: LIEVITO DELLA COMUNITÀ

TESTO: RAFFAELE DE ROSA

FOTO: DSS

Nella foto da sinistra:

Gabriele Dazio – Sindaco di Lavizzara, Massimo Turuani – Presidente della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino e delle Valli Mesolcina e Calanca (SMPPC), Wanda Dadò – Sindaca di Cevio, Raffaele De Rosa – Consigliere di Stato e Direttore del Dipartimento della sanità e della socialità, Luca Pagani – Ex gran consigliere e copromotore dell’iniziativa per l’istituzione della Giornata cantonale sulla vita e Fra Martino Dotta – Direttore della Fondazione Francesco per l’aiuto sociale.

Il pane come simbolo del volontariato perché quest'ultimo è il «lievito della comunità». Questo è lo slogan scelto per la Giornata cantonale sulla vita 2025 in Ticino, che il 24 marzo ha reso omaggio alla forza della comunità e alla risposta corale di vicinanza e aiuto concreto di numerosi volontari in favore della Vallemaggia, colpita dal devastante nubifragio dell'estate scorsa. In collaborazione con la SMPPC.

«Buono come il pane»

«Pane al pane e vino al vino»

«Guadagnarsi il pane col sudore della fronte»

Il pane, compagno di viaggio dell'umanità, evoca numerosi detti. Il profumo del pane è indescrivibile. Ognuno di noi, quando lo sente, attiva numerosi ricordi, fragranti memorie di anni passati, gioie legate alla famiglia e a momenti piacevoli. Come il pane, la vita attende quieta la scintilla; poi lievita e cresce, si gonfia fino a diventare una fragrante massa che, una volta cotta, si trasformerà in una pagnotta dorata e gustosa. Gli errori nel percorso di preparazione possono essere molti: poco lievito o cura, disattenzione, temperature sbagliate e ahimé! Quello che poteva essere un alimento saziante e gustoso, finisce per trasformarsi in una massa bruciacchiata e insipida.

Così come il pane, la vita, preziosa e insostituibile, va accudita. Con amore e pazienza e con occhi attenti, va osservata nei suoi cambiamenti. Ecco perché quest'anno, per la Giornata cantonale sulla vita, abbiamo deciso di collaborare fieri e orgogliosi con «gli artigiani del pane», quelli che da piccolo mi ricordo bianchi e pieni di farina nelle botteghe di paese. Nel 2019 il Gran Consiglio ha istituito questa Giornata con l'intento di dedicare un momento di riflessione al bene più prezioso di cui ogni essere umano dispone. Definire che cosa renda preziosa la vita è un compito difficile, ma osservarla da prospettive differenti può diventare l'occasione per pensare alle sue infinite sfaccettature e contribuire a restituirle il suo inestimabile valore.

LA FORZA DELLA COMUNITÀ

Quest'anno il Dipartimento della sanità e della socialità (DSS) ha voluto rendere omaggio alla forza della comunità e alla risposta corale di vicinanza e aiuto concreto dei numerosi volontari e volontarie in favore della Vallemaggia, colpita dal devastante nubifragio dell'estate scorsa. Queste splendide persone, come il lievito nel pane, hanno aiutato la comunità a risollevarsi, a ritrovare il sapore della vita, a crescere di nuovo. Nel contempo ha voluto mettere in luce il volontariato, valore essenziale della nostra società. «Buone come il pane», entusiaste nel loro agire, queste persone hanno prestato il loro aiuto con amore e dedizione.

Attraverso l'azione del pane voluta dal DSS in collaborazione con la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino e delle Valli Mesolcina e Calanca (SMPPC), si è voluto riconoscere l'intervento di quelle splendide persone, per capire anche che la ricostruzione, la «lievitatura» della società, passano attraverso gli sforzi di noi tutti.

Il pane, nella sua umiltà, ci accompagna da millenni, dalle fertili pianure della Mesopotamia fino ad oggi. Pensare al pane vuol dire pensare a qualcosa di bello, caldo, avvolgente. Allo stesso modo, i volontari di casa

Le deputate e i deputati al Gran Consiglio, in occasione della seduta del 24 marzo, hanno ricevuto il pane nei sacchetti appositamente creati per la Giornata cantonale sulla vita 2025.



nostra accudiscono con dedizione e generosità chi ha bisogno. Lievito della società, essi operano nella meravigliosa cucina che è il Ticino come anche in Mesolcina e nella Valle Calanca.

RINASCITA, SOLIDARIETÀ E SPERANZA

Per l'edizione della Giornata cantonale sulla vita 2025 – che, come stabilito dal Gran Consiglio nel 2019 viene celebrata il primo lunedì di primavera – sono stati creati dei sacchetti del pane speciali con un'immagine creata dal grafico Armando Boneff che rappresenta simbolicamente valori come la rinascita, la solidarietà e la speranza. L'illustrazione, carica di significato, come anche lo slogan, valorizza il volontariato e la preziosità della vita. Grazie alla collaborazione del Mulino di Maroggia è stato possibile coinvolgere la popolazione e diffondere i valori che hanno animato l'edizione 2025. La Giornata è stata celebrata al Centro Bethlehem presso la Masseria della Solidarietà, un luogo simbolo dove il volontariato è l'essenza della quotidianità. Per l'occasione è stato distribuito il pane nei sacchetti speciali.

Desidero ringraziare di cuore il Presidente della SMPPC Massimo Turuani, la responsabile del Segretariato Sandra Fogato, i membri di comitato e tutte e tutti i Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri per la preziosa collaborazione, come anche per il lavoro che ogni giorno viene svolto con tanta passione e dedizione. Ammiro davvero profondamente l'impegno e la tenacia di questi artigiani che, negli anni, hanno affrontato numerose sfide e si sono rinnovati con lungimiranza, spirito di sacrificio e determinazione, mantenendo vive le nostre tradizioni e la nostra cultura, valorizzando il patrimonio gastronomico e le eccellenze del nostro splendido territorio. ■

Galleria fotografica: smppc.ch/galleria

Grazie alla collaborazione della SMPPC, dal 24 al 28 marzo in numerose panetterie del Ticino è stato possibile acquistare il pane nei sacchetti speciali.

LA PCS AL SERVIZIO DEI SUOI MEMBRI

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS, con i suoi 1250 membri attivi, è saldamente al vertice del settore commerciale. Con un team di specialisti del settore altamente qualificati e le nostre diverse istituzioni, ci impegniamo con passione per gli interessi dei nostri soci. Che si tratti di questioni economiche, politiche o pubbliche, la PCS è il vostro partner affidabile, pienamente impegnato a rappresentare e sostenere le vostre esigenze.



- Rappresentanza politica ed economica
- Partenariati nazionali e internazionali
- Partenariato sociale (Contratto collettivo di lavoro)
- Immagine e promozione di giovani talenti
- Logo Beck e Confiseur
- Accordo settoriale – promozione della qualità
- Rivista settoriale «Panissimo» in tre lingue
- Portale online offerte di lavoro swissbaker-jobs.ch
- Portale online swissbaker.ch
- Newsletter PCS/Richemont
- Social Media (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn, Twitter, TikTok)
- Contatti con i media, richieste dei consumatori
- Campagne promozionali nazionali
- Promo-Shop con materiale pubblicitario POS come cartelloni pubblicitari, cartelloni, rotairs, buoni per il pane
- Servizio stampa per manifesti individuali in ridotta tiratura
- Pubblicazione «Calendario del gusto»
- Consulenza legale
- Partenariato con CAP Assicurazione di protezione giuridica
- Consulenza tecnica e formazione in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute, garanzia della qualità, igiene
- Partecipazione ai campionati professionali (SwissSkills, WorldSkills) in collaborazione con Richemont
- Premi e riconoscimenti come la «Corona del fornaio», l'«Ambassadeur du pain et du chocolat» e il «Concours du Praliné à l'eau-de-vie»
- Gestione dei membri
- Strutture democratiche con diritto di parola (Congresso, Comitato centrale, Comitato direttivo)

Tel. 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch



- Cassa di compensazione (AVS/AI/IPG/indennità parentale)
- Cassa di compensazione per gli assegni familiari (AF)
- Cassa pensioni (CPP/Pplus)
- Gestione della salute in azienda
- Assicurazione indennità giornaliera in caso di malattia, infortuni e complementare contro gli infortuni

Tel. 031 388 14 88 | info@panvica.ch



- Formazione professionale di base per la produzione e il commercio al dettaglio per tutto il settore della panetteria-pasticceria-confetteria.
- Programmi di formazione continua – corsi giornalieri, formazione professionale superiore, ecc.
- Corsi individuali di gruppo e aziendali per professionisti del settore nazionali e internazionali
- Formazione in loco per la produzione, vendita e comunicazione
- Corsi per lavoratori non qualificati e per cambio indirizzo professionale
- Consulenza per la produzione e il commercio al dettaglio – controllo e ottimizzazione dei processi, ottimizzazione delle vendite, controllo dei punti vendita, ...
- Gestione della qualità: analisi dei cereali e delle farine, prove cottura ed etichettatura dei prodotti (dichiarazione)
- Controllo qualità: igiene aziendale, test e sviluppo prodotti.
- Promozione dei giovani talenti – formazione e preparazione dei concorrenti professionisti, fino al campus di preparazione per i WorldSkills
- Portale online «progetta-il-tuo-futuro.ch» (formazione professionale di base) e «flv-grmc.ch» (associazione degli insegnanti specializzati)
- Editore di materiale didattico per l'istruzione di base
- Libri specialistici stampati e digitali in varie lingue
- Segretariato Richemont Club Svizzera e supporto ai paesi del Club
- Cooperazione con le istituzioni di formazione in patria e all'estero
- Partenariati internazionali e nazionali con varie aziende e associazioni del settore
- Organizzatore di conferenze specializzate ed eventi del settore, ad esempio il Congresso internazionale del lievito naturale
- Ristorazione pubblica e Hotel

Tel. 041 375 85 85 | info@richemont.swiss



- Analisi settoriale con indicatori (profilo settoriale)
- Finanza e contabilità
- Amministrazione del personale
- Consulenza fiscale
- Consulenza previdenziale
- Piano di successione
- Valutazione della proprietà e vendita beni immobili
- Consulenza aziendale
- Stima dell'inventario
- Piani aziendali
- Informatica
- Revisione limitata e ordinaria
- A Berna, Coira, Friburgo, Lucerna, Sion, San Gallo e Zurigo

Tel. 031 340 66 44 | bern@sbctreuhand.ch

ATTUALITÀ

MILLESTRADE – PROGETTO DI SUCCESSO



Paolo Paletti

Anche quest'anno, il progetto delle porte aperte «Millestrade» presso il Centro professionale tecnico di Trevano (CPT) a Canobbio ha suscitato grande interesse tra i giovani che, accompagnati dai loro genitori, hanno potuto scoprire le opportunità nel mondo della formazione professionale in Ticino. Le future giovani leve hanno potuto incontrare personalmente apprendiste e apprendisti per ascoltare le loro esperienze e interagire con i formatori. La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), che ha collaborato all'evento del 29 marzo 2025, ha presentato più da vicino le professioni del settore della panetteria-pasticceria-confetteria AFC e CFP.

sf

Galleria fotografica: smppc.ch/galleria

ONLINE

TEMI PUBBLICATI

- Il Comitato centrale della PCS si è riunito presso Panvica
- Più luce nella giungla politica di Urs Wellauer-Boschung, direttore PCS
- Sessione primaverile del Parlamento federale

COMUNICAZIONE

ORARI DI APERTURA PCS – SMPPC

Il segretariato centrale della PCS, il servizio giuridico e la redazione di Panissimo resteranno chiusi da mezzogiorno di giovedì 17 aprile fino a lunedì 21 aprile incluso, in occasione delle festività pasquali. Da martedì 22 aprile saranno di nuovo disponibili negli orari consueti.

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso da VE 18 aprile a VE 25 aprile e sarà di nuovo a disposizione dei soci da LU 28 aprile.



SBC

Vi auguriamo una felice Pasqua e prosperi affari a tutti!

PCS/SMPPC



Altre notizie d'attualità su swissbaker.ch/panissimo > Ticino

SALUTE E SICUREZZA

RIDURRE GLI INCIDENTI DA INCIAMPO E CADUTA

Quando si serve, ci si può distrarre per un attimo e già si inciampa su un guinzaglio per cani – così o in modo simile va a finire per molti. Circa 200 000 persone si infortunano ogni anno a causa di incidenti da inciampo e caduta, il che comporta costi superiori a 1,4 miliardi di franchi.



Nel settore della panetteria e confetteria, un terzo di tutti gli infortuni sul lavoro è costituito da incidenti da inciampo e caduta. Mentre le persone coinvolte provano dolore, i colleghi che rimangono in azienda devono affrontare cambiamenti a breve termine nella pianificazione del lavoro. La frenesia e l'aumento delle assenze possono portare a un clima di lavoro negativo nel team, e questi oneri aggiuntivi possono diventare un peso finanziario.

Sulle tracce dei punti pericolosi

L'ordine e la pulizia sono i pilastri fondamentali per ridurre gli incidenti da inciampo e caduta. Le aree di transito e le uscite d'emergenza devono essere sempre liberamente accessibili. I luoghi pericolosi tipici si trovano, ad esempio, in aree disordinate e poco illuminate o sotto forma di zone bagnate non segnalate. La sicurezza di gradini e scale può essere migliorata con marcature antiscivolo e una ringhiera.

I giri di sicurezza aiutano a riconoscere i luoghi pericolosi e a verificare l'efficacia delle misure di protezione attuate. Le liste di controllo 8.1.3 «Tutto sott'occhio dell'addetto alla sicurezza» nella produzione e 8.1.11 «Lista di controllo per la vendita» offrono una buona panoramica nelle filiali.

Formazione e scarpe per la prevenzione

I dipendenti possono contribuire in modo decisivo al miglioramento della sicurezza sul lavoro, ad esempio eliminando i pericoli o segnalandoli al responsabile. La distrazione e la disattenzione aumentano il rischio di inciampo. Per sensibilizzare i dipendenti, è possibile fare riferimento a un modulo di formazione pubblicato da Safe at Work 2024 appositamente per il settore della panetteria e confetteria (bit.ly/safeatwork2024).

Le scarpe da lavoro e di sicurezza devono essere chiuse e avere un profilo antiscivolo. Le scarpe di sicurezza sono necessarie quando non è possibile escludere i rischi residui per le lesioni ai piedi. Se ai dipendenti è consentito indossare le proprie scarpe, è necessario verificarne costantemente l'idoneità e, se necessario, il rispetto delle norme d'abbigliamento.

Benjamin Horand,
responsabile MSSL e GQ

Le liste di controllo descritte nel testo possono essere consultate esclusivamente dai soci PCS sulla piattaforma MSSL: service.swissbaker.ch