

UNA DONNA CAVALIERE

Sabato 17 maggio, la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane ha festeggiato la sua 18° Cerimonia d'intronizzazione presso la Sala San Rocco a Lugano. L'ambito titolo di Cavaliere del Buon Pane è stato assegnato ad Alberto Pellanda e ad Andrea Priori – di nuovo una donna dopo 41 anni.

I festeggiamenti della 18° Cerimonia d'intronizzazione della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane sono iniziati con un corteo composto da una novantina di persone. Per l'occasione vi hanno preso parte: il Corpo dei Volontari Luganesi, i Gran Maestri delle Confraternite della Svizzera Romanda, della Savoia e del Ticino, guidati dal Gran Maestro del Consiglio dell'Ordine Leonhard Bernard con i Cavalieri ticinesi e gli invitati. Durante il percorso per le vie della Città di Lugano sono stati distribuiti ai passanti mille panini.

INIZIO DELLA CERIMONIA

Dopo il saluto iniziale del Gran Maestro (GM) Giuseppe Piffaretti, del cerimoniere Ercole Pellanda e il primo momento musicale del Duo Wymola – composto da Mattia Fogato (chitarra) e da Giulio Rondoni (violoncello), il saluto della Città di Lugano è stato portato dal Vicesindaco Roberto Badaracco che ha affermato: «Il pane non è solo pane ma ha anche un significato spirituale. Gli artigiani panettieri non sfamano solamente le persone ma le fanno anche star bene con l'alta qualità dei loro prodotti.»

Poi è stato il momento del Sacerdote Don Willy Volonté – milanese di nascita – che ha attinto ai suoi ricordi d'infanzia. Il nonno e il papà sono stati anche loro dei panettieri: «Penso al loro grande impegno e alla tanta stanchezza quando dovevano produrre in un solo giorno il pane per due giorni per le festività. In modo particolare mi ricordo delle michette fragranti, morbide e vuote al loro interno.» Ha poi terminato il suo intervento con una preghiera di benedizione per il pane.

Prima di iniziare la cerimonia vera e propria con il rullo di tamburo del Corpo dei Volontari Luganesi, il GM ticinese ha ringraziato tutti coloro che hanno contribuito a rendere possibile questo giorno festoso. Per ricordare i Cavalieri che non ci sono più, Giuseppe Piffaretti ha proposto un applauso per il loro grande lavoro professionale svolto, invece del solito minuto di silenzio. La sala ha risposto con un lungo e caloroso battito di mani.

NUOVI CAVALIERI

Il cerimoniere Ercole Pellanda, ha avuto il grande privilegio di attribuire il titolo di «Cavaliere del Buon Pane» al figlio Alberto della Panetteria Pellanda Sagl di Intragna. Poi il GM Giuseppe Piffaretti ha insignito dello stesso titolo Andrea Priori della Panetteria Pane Amico di Lugano. Quest'ultima ha ricevuto l'ambito cavalierato dopo 41 anni dalla prima donna: Myriam Beldi di Berzona nel 1984.

DIECI STELLE

Dieci sono le stelle assegnate ai già Cavalieri per gli ottimi risultati durante gli esami del pane. Solo quattro di loro sono stati presenti per il ritiro. Terza stella: Luca Poncini (ritirata dal figlio Andrea) e Ilario Valsangiaco.

Sesta: Giovanni Brumana. Settima: Giuseppe Piffaretti. Gli assenti scusati: Prima: Damiano Lorenzini. Seconda: Mattia Gorietti. Terza: Fabio Danesi e Fernando Maffaretti. Quarta: Gianfranco Cuoco. Nona: Gianfranco Peverelli.

AMICI DEL BUON PANE

Il titolo di «Amici del buon pane», che va a coloro che si sono distinti nei riguardi del Buon Pane, è stato assegnato a tre persone: Antonio Bolzani, giornalista RSI, Alice Grassi e Lucia Pellanda. Massimo Turuani – Presidente SMPPC, ha letto la laudatio di Antonio Bolzani il quale, nei suoi ringraziamenti per il titolo ricevuto, ha sottolineato l'importanza che deve avere la RSI – Radiotelevisione svizzera di lingua italiana: «È fondamentale documentare il territorio alla gente comune valorizzando i panettieri e la grande qualità del pane.» Il GM Giuseppe Piffaretti invece, ha elogiato il grande lavoro di Alice Grassi e Lucia Pellanda: «Dietro a grandi uomini panettieri, ci sono grandi donne che non vengono riconosciute come invece dovrebbero. Alice e Lucia hanno fatto molto durante le feste dei panettieri e quando si teneva la fiera Artecasa a Lugano. Alle assemblee della Confraternita non mancavano mai le tombole organizzate da loro.»

LE BELLE TESTIMONIANZE

Ercole Pellanda si è preso un momento per ricordare i suoi 40 anni nella veste di cerimoniere. Ricorda con gioia le bellissime intronizzazioni organizzate a livello cantonale e a quelle che vi ha preso parte in altri Cantoni, definendole: «belle feste!»

Il GM Leonhard Bernard ha sottolineato l'importanza della serietà dell'esame del pane. Si è felicitato con i nuovi Cavalieri e ha incoraggiato i presenti a perseverare nella qualità.

A fine cerimonia è seguito l'aperitivo, organizzato nell'Oratorio contiguo, mentre la cena si è svolta a pochi passi presso il Ristorante Ciani di Lugano. Durante la cena, la sottoscritta ha voluto onorare le donne presenti con uno scatto fotografico. Giuseppe Piffaretti ha ringraziato tutti i presenti con la promessa di volersi incontrare spesso per essere più uniti e presenziare maggiormente in pubblico. Massimo Turuani ha invece sottolineato: «In queste occasioni vengono premiate le eccellenze professionali. Questo è importante perché così non si rischia di essere considerati unicamente sotto forma di dignità, ma si entra in una dimensione di costante dimostrazione del proprio valore.» ■

Sandra Fogato

Galleria fotografica: smppc.ch / galleria



Il Corpo dei Volontari Luganesi a capo del corteo per le vie della Città di Lugano.



Il cerimoniere Ercole Pellanda con il figlio Alberto (nuovo Cavaliere), il GM Leonhard Bernard, Andrea Priori (nuovo Cavaliere) e il GM Giuseppe Piffaretti.



Stelle: Andrea Poncini (ritirata per il padre Luca), Ilario Valsangiacomo, Giovanni Brumana, (Leonhard Bernard), Giuseppe Piffaretti ed (Ercole Pellanda).



Giuseppe Piffaretti, Antonio Bolzani insignito del titolo «Amici del Buon Pane», Ercole Pellanda e Massimo Turuani, Presidente SMPPC.



Sergio e Alice Grassi con Lucia ed Ercole Pellanda. Entrambe sono state insignite del titolo «Amici del Buon Pane» per il longevo impegno a favore dei panettieri.



Il Duo Wymola: Giulio Rondoni (violoncello) e Mattia Fogato (chitarra).



Sala San Rocco: i protagonisti della 18ª Cerimonia d'intronizzazione.



Foto ricordo per onorare le numerose donne presenti.

Stefano Spinelli

ATTUALITÀ

PATTI CHIARI: SOTTO ESAME LA COLOMBA E IL PANE TICINESE

A meno di un mese di distanza, il magazine a difesa dei diritti dei cittadini Patti Chiari (RSI – LA1) ha coinvolto ben due volte le panetterie-confetterie e i supermercati testando prodotti in vendita ben conosciuti. Nella puntata del 19 aprile sono state esaminate 12 colombe tra quelle più vendute in Ticino (7 artigianali e 5 industriali); il 16 maggio sono stati esaminati 18 pani ticinesi (12 artigianali e 6 industriali). I test hanno confermato la qualità dei prodotti delle panetterie-confetterie che si sono classificate sul podio; eccezion fatta per il pane ticinese: al terzo posto si è classificata la Manor. Per entrambe le puntate è stata invitata la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino con i suoi professionisti. Durante la trasmissione del 16 maggio è stato toccato anche il tema delle informazioni scritte sul paese di produzione del pane per la vendita sfusa. [com/sf](#)

Alle inchieste andate in onda e ai risultati:
bit.ly/patti-chiari-colombe > bit.ly/patti-chiari-pane-ticinese

CC UNO SGUARDO AL FUTURO. In occasione della riunione del Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), la strategia 2030 è stata discussa in modo intenso e costruttivo per mezza giornata. Sono previsti altri workshop. Anche la seconda parte dell'incontro si è concentrata principalmente sul futuro: l'attenzione si è concentrata sul CCL e sulla revisione totale della formazione di base nel settore della produzione. [cv/sf](#)

Articolo completo: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

REVISIONE DELLA FORMAZIONE DI BASE. La revisione totale della formazione di base è in corso. Quasi un anno fa è stato dato il via libera alla revisione totale della formazione di base per le due specializzazioni di panetteria-pasticceria e pasticceria-confetteria. Peter Signer, responsabile della formazione PCS per la produzione, è soddisfatto dell'avanzamento dei lavori: «I partecipanti sono estremamente disciplinati nel loro lavoro e il dialogo è vivace e scorrevole in tutte le parti del Paese». [cv/sf](#)

Articolo completo: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

SENZA CONTANTI MA A QUALI CONDIZIONI? È opportuno che i soci della PCS controllino regolarmente le tariffe e le condizioni dei pagamenti con carta. Per i clienti Pistor Plus è disponibile un interessante pacchetto con commissioni vantaggiose e prezzi speciali per i terminali dei partner di fatturazione Worldline. Un'occhiata al contratto di fatturazione attualmente in vigore consente di fare chiarezza. Potete richiedere una copia dell'ultimo contratto o delle condizioni di fatturazione attuali direttamente a Worldline: customerservices@worldline.com. Gli accordi integrativi sono disponibili anche su pistor.ch/de/worldline-schweiz. [com/sf](#)

ASSEMBLEA GENERALE PISTOR: CONFERMATO CDA

Membri del CdA della Pistor: il presidente Daniel Eichenberger (sin.), il vicepresidente Anton Froschauer e il CEO Patrick Lobsiger.

L'assemblea generale di quest'anno della Cooperativa Pistor Holding a Bad Ragaz ha riportato solo notizie positive, nonostante le turbolenze geopolitiche ed economiche internazionali. Nel suo bilancio dell'anno, Daniel Eichenberger, presidente del CdA, ha sottolineato che «la preoccupazione principale è quella di sviluppare Pistor non solo dal punto di vista operativo, ma anche strategico in modo intelligente e orientato al futuro», citando la chiara visione del grossista, che rifornisce non solo panetterie-confetterie, ma anche la gastronomia e il mercato sanitario.

Espansione di mercato

Il mercato digitale Mercanto è in costante espansione. Attualmente la piattaforma conta altri fornitori in fase di collegamento. Le panetterie-confetterie possono ora apparire sulla piattaforma come fornitori. La Confiserie Al Porto è la prima azienda ad avere i suoi Panettoni nel mercato Mercanto e sta quindi svolgendo un lavoro pionieristico. «Vogliamo sfruttare questo promettente canale di vendita», ha spiegato Anton Froschauer, vicepresidente e principale azionista e delegato del CdA della Confiserie Al Porto SA, in occasione dell'assemblea generale.

Segno di fiducia

I 79 votanti presenti hanno confermato Katharina Barmettler-Suter (Sutter Begg, Basilea) e Marco Berwert (Beck Berwert, Stalden) come membri del CdA, nonché Anton Froschauer (Confiserie Al Porto, Tenero) come vicepresidente e Daniel Eichenberger come presidente per altri due anni. [cv/sf](#)



Articolo completo e altre notizie d'attualità su:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

CIBERSICUREZZA PER LE PMI

Insieme ad altri partner, l'Ufficio federale per la cibersecurity (UFCS) e l'Associazione Svizzera d'Assicurazioni (ASA) hanno lanciato la campagna di sensibilizzazione «Niente scuse - agite!». L'obiettivo della campagna è quello di sensibilizzare le PMI e i privati sui vari pericoli dello spazio digitale e sulle misure di protezione di base. Il sito web della campagna offre consigli utili su come rafforzare le proprie difese contro i rischi informatici.

La vostra password di E-banking è 123456? Cliccate su «Ricorda più tardi» ogni volta che vi viene chiesto di aggiornarla? E non avete tempo per occuparvi finalmente del backup dei dati della vostra PMI? Non siete soli.

Secondo l'Ufficio federale per la cibersecurity (UFCS), una PMI svizzera su tre è già stata vittima di un attacco informatico. La mancanza di tempo e di risorse, o le eccessive richieste in questo settore, sono spesso il motivo per cui non vengono adottate misure di protezione o lo sono solo in misura insufficiente. Questo può talvolta costare caro alle PMI: i ciberattacchi possono comportare gravi perdite di fatturato e sono spesso accompagnati da una perdita di fiducia da parte dei clienti.

La campagna di sensibilizzazione «Niente scuse - agite!», lanciata dall'Ufficio federale per la cibersecurity (UFCS) insieme all'Associazione Svizzera d'Assicurazioni (ASA) e ad altri partner, mette in guardia dal mettere in secondo piano la sicurezza informatica. Tuttavia, la campagna non è solo un promemoria: sul sito web della campagna www.s-u-p-e-r.ch, le PMI e i privati possono trovare consigli pratici su come rafforzare la propria sicurezza informatica con misure semplici ed efficaci.

«LE PMI POSSONO RIDURRE DRASTICAMENTE IL RISCHIO DI UN ATTACCO INFORMATICO ATTRAVERSO MISURE TECNICHE E ORGANIZZATIVE.»

CONSIGLI PRATICI PER LA PREVENZIONE

Le PMI possono ridurre drasticamente il rischio di un attacco informatico attraverso misure tecniche e organizzative. Queste includono backup



Su s-u-p-e-r.ch troverete consigli semplici ed efficaci per rafforzare la vostra cibersecurity.

regolari e automatizzati, conservati in un luogo sicuro. L'accesso dovrebbe essere protetto da solide password e da un'autenticazione multipla. Anche l'installazione regolare di aggiornamenti e la formazione dei dipendenti fanno parte delle misure di protezione di base. Se tuttavia dovesse verificarsi un incidente informatico, è opportuno predisporre un piano di emergenza.

Inoltre, è possibile stipulare un'assicurazione informatica per coprire eventuali danni all'infrastruttura, nonché i costi dovuti a interruzioni dell'attività e a richieste di risarcimento da parte di terzi. La compagnia assicurativa consiglia le aziende assicurate sui loro standard di sicurezza e le assiste nella gestione di un attacco informatico.

PROTEGGETEVI DAGLI ATTACCHI CON UNA CENTRALE D'ALLARME DIGITALE

Le PMI più grandi che lavorano con dati particolarmente sensibili e hanno un alto livello di dipendenza dall'IT potrebbero trarre vantaggio dall'implementazione di un servizio MDR (Managed Detection and Response). Si tratta di una centrale d'allarme digitale progettata per monitorare costantemente l'intera infrastruttura IT di un'azienda e proteggerla dagli attacchi hacker. I servizi MDR hanno dimostrato di essere un mezzo molto efficace per aumentare la cibersecurity. Per implementare con successo un servizio di questo tipo, l'ASA ha sviluppato delle linee guida per aiutare le PMI più grandi a valutare tali servizi. ■

Ufficio federale della cibersecurity e Associazione Svizzera d'Assicurazioni

Linee guida per la valutazione dei servizi MDR: svv.ch/it/guida-mdr

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@sbc-treuhand.ch

LA POLITICA INCONTRA L'ARTIGIANATO: L'ISTRUZIONE

Lorenz Hess, Consigliere nazionale e attuale Ambassadeur du Pain et du Chocolat, si impegna per il settore della panetteria-confetteria nell'arena politica nazionale. I membri della PCS hanno potuto presentare domande nell'ambito di una partecipazione attiva. In questo numero, Lorenz Hess risponde alle domande relative all'istruzione.

Con Lorenz Hess, il settore ha voce in capitolo nel Parlamento federale e un filo diretto con la politica. In qualità di Consigliere nazionale e Ambassadeur du Pain et du Chocolat, risponde alle domande dei membri della PCS. Panissimo presenta domande e risposte selezionate in una serie divisa in più parti. I soci possono trovare contenuti aggiuntivi, oltre al formato cartaceo, esclusivamente nell'area protetta di intranet. Il primo numero della serie è dedicato al tema della formazione, un pilastro per il futuro del settore.



Katharina Barmettler, titolare Sutter Begg

Quali misure potrebbero essere adottate per rafforzare il sistema dell'istruzione duale e rendere le professioni nel settore della panetteria-confetteria più attraenti per i giovani?

Lorenz Hess, Consigliere nazionale

Poiché il sistema dell'istruzione duale in Svizzera è unico, non credo che debba essere rafforzato. I prossimi SwissSkills di Berna rappresentano l'occasione ideale per mettere in luce positivamente l'apprendistato.

D'altra parte, nella scelta della professione, questo aspetto deve essere sottolineato più volte. A mio avviso, l'attenzione qui è sulla visualizzazione, ad esempio attraverso le fiere sulla scelta professionale e campagne informative. Ce n'è una anche per le professioni del vostro settore. Renderla più attraente per i giovani, tuttavia, non può essere compito della politica, ma deve essere responsabilità delle singole aziende del vostro settore e dell'associazione.

Katharina Barmettler, titolare Sutter Begg

Vede il potenziale di campagne nazionali per combattere la carenza di manodopera qualificata nel nostro settore?

Lorenz Hess, Consigliere nazionale

Sì, nel vostro settore ne esiste una da diversi anni. E ha avuto successo, come mi ha detto l'associazione. Personalmente piace anche a me, anche se non faccio necessariamente parte del gruppo target in termini di età.

Massimo Turuani, Presidente dell'associazione cantonale ticinese SMPPC

Come Consigliere nazionale, Lei fa parte di diverse commissioni ed è stato attivo anche come sindaco per molti anni. Da qui la mia domanda: il settore artigianale è impegnato nella formazione delle nuove generazioni, sia dal punto di vista finanziario che da quello del personale. L'impegno è grande. Perché questo fatto non viene sufficientemente riconosciuto nelle gare d'appalto pubbliche e perché il settore artigianale non viene tenuto in sufficiente considerazione? Perché spesso conta solo il prezzo più basso? Non dovrebbero essere prese in considerazione proprio quelle aziende che si impegnano a promuovere i giovani talenti e a formare i giovani?

Lorenz Hess, Consigliere nazionale

Sono d'accordo sul fatto che le attività di formazione debbano essere prese in considerazione nel quadro da Lei descritto. E condivido la sua opinione che il prezzo sia spesso l'unico criterio decisivo nelle gare d'appalto, che ritengo sbagliata. A livello nazionale si può ottenere ben poco. Bisogna agire a livello cantonale.

Per saperne di più - Intranet

Alcune domande della serie sono state accorciate per motivi di spazio, altre sono disponibili solo su Intranet. Per le versioni complete: [swissbaker.ch/intranet](https://www.swissbaker.ch/intranet)