



Una buona notizia per i membri PANVICA

L'assicurazione d'indennità giornaliera in caso di malattia è di nuovo disponibile.

Da subito offriamo nuovamente ai membri PANVICA la possibilità di stipulare un'assicurazione d'indennità giornaliera in caso di malattia tramite PANVICA. Come per l'assicurazione contro gli infortuni, questa soluzione viene offerta in collaborazione con il nostro partner di fiducia: la Società svizzera d'assicurazioni **La Mobiliare SA**.

5 % di sconto combinato
Per i membri PANVICA che stipulano sia l'assicurazione contro gli infortuni (LAINF) sia l'assicurazione d'indennità giornaliera in caso di malattia (IGM) presso La Mobiliare.

I vostri vantaggi in sintesi

 Sicurezza finanziaria Protezione delle conseguenze finanziarie di un'incapacità lavorativa dovuta a malattia.	 Costi prevedibili per la continuazione del salario. Maggior controllo e partecipazione dei costi per i datori di lavoro.	 Soluzioni su misura Coperture assicurative adattate alle esigenze specifiche della vostra azienda.	 Assistenza personalizzata PANVICA vi accompagna dal primo colloquio di consulenza fino alla conclusione del contratto.	 Gestione professionale dei sinistri Una gestione rapida, competente e affidabile dei casi di sinistro.	 Partner assicurativo svizzero solido e affidabile Apprezzare l'esperienza e l'affidabilità della Mobiliare.
--	--	---	---	---	--

Interesse?
Contattate PANVICA per una consulenza senza impegno o per ricevere un'offerta personalizzata.
✉ ku@panvica.ch | ☎ 031 388 14 88

panvica
Talstrasse 7
3053 Münchenbuchsee
www.panvica.ch

Illustrazione generata dall'AI

Buone notizie per i membri di PANVICA: è nuovamente possibile stipulare un'assicurazione d'indennità giornaliera in caso di malattia (IGM) tramite PANVICA. Come l'assicurazione contro gli infortuni (LAINF), questa soluzione è proposta con il nostro partner di fiducia, la Mobiliare Svizzera Società d'Assicurazioni SA.

Le assenze per malattia possono comportare importanti sfide finanziarie e organizzative. Un'assicurazione IGM aiuta i datori di lavoro ad adempiere all'obbligo di continuazione del pagamento del salario e contribuisce a preservare la stabilità finanziaria dell'azienda, anche in caso di assenze prolungate. I dipendenti assicurati beneficiano inoltre di una protezione affidabile del reddito.

La nuova soluzione IGM offre ai membri di PANVICA possibilità assicurative interessanti, adattabili alle esigenze di ogni azienda. L'offerta comprende consulenza personalizzata, gestione professionale dei sinistri e la pluriennale esperienza della Mobiliare, uno dei principali partner assicurativi in Svizzera.

Un vantaggio particolare: i membri che stipulano presso la Mobiliare le assicurazioni LAINF e IGM beneficiano di uno sconto combinato del 5 %.

Le aziende interessate possono rivolgersi direttamente a PANVICA per una prima consulenza senza impegno o un'offerta personalizzata. Maggiori informazioni su www.panvica.ch o al numero 031 388 14 88.

Scoprite sul nostro sito Internet i servizi, i prodotti e i vantaggi riservati ai membri di PANVICA, nonché informazioni e supporto nei settori delle assicurazioni sociali, della previdenza e delle assicurazioni.



Il buono acquisto del panettiere/confettiere – apprezzato regalo per sostenere il commercio locale.



Informazioni
smppc.ch/buono





TORTA DI PANE CHE PASSIONE!

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO

Membri della giuria e collaboratori che hanno contribuito alla valutazione delle dodici Torte di pane giunte in finale.

Sono stati dodici i finalisti a contendersi il titolo del primo Campionato ticinese della Torta di pane, ideato dalla SMPPC e dai Cavalieri del Buon Pane. La finale è stata disputata il 27 settembre nell'ambito della Sagra dell'Uva di Mendrisio.

A ideare il Campionato ticinese della Torta di pane sono stati la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) e i Cavalieri del Buon Pane, con un duplice obiettivo: valorizzare una delle specialità più rappresentative della tradizione ticinese e, attraverso questo campionato, portare l'attenzione sul mondo della panetteria e della pasticceria artigianale. Anche la scelta dei premi va nella stessa direzione. Ai primi tre classificati sono stati infatti assegnati i buoni dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), con l'intento di invitare i consumatori a frequentare le panetterie del territorio.

Tutti i finalisti hanno inoltre ricevuto un buono per un panettone, da ritirare il 12 dicembre in occasione della 20ª edizione di Panettone d'Autore, presso l'Asilo Ciani a Lugano. Un modo per dare visibilità anche a questo importante appuntamento annuale della SMPPC, legato al Marchio garanzia di qualità, e offrire così un'occasione concreta per scoprire la qualità del panettone artigianale ticinese.

TORTA DELLA TRADIZIONE

La Torta di pane è una specialità profondamente legata alla cultura gastronomica del territorio. Questo campionato ha saputo coinvolgere gli appassionati mettendo a confronto ricette e interpretazioni nel rispetto della tradizione. Le selezioni si sono svolte in due appuntamenti: il 31 maggio 2026 per il Sottoceneri e il 20 giugno 2026 per il Sopraceneri. Per ciascuna selezione sono state raccolte trenta iscrizioni. La sfida non è stata tutta al femminile: diversi uomini si sono messi alla prova nelle selezioni e due di loro hanno conquistato un posto in finale. Il regolamento stabiliva l'utilizzo dei seguenti ingredienti: pane, latte, zucchero, uova, uva sultanina e cacao. Una base comune dalla quale ogni partecipante ha potuto esprimere la propria interpretazione della Torta di pane.

I PROTAGONISTI DELLA GIURIA

La giuria, composta da professionisti del settore e da Cavalieri del Buon Pane, ha avuto il compito di valutare le preparazioni. A completarla, in veste di consumatori, sono stati Franco Lurà, ex direttore del Centro di dialettologia ed etnografia e oggi presidente di Slow Food Ticino, e Rodolfo Bernasconi, anima della Compagnia comica dialettale di Mendrisio e storico interprete di La Palmira.

PREMIAZIONE

Al termine della competizione, la classifica ha visto sul gradino più alto del podio Francesca Morinini di Cugnasco seguita da Aleide Vanolli di San Nazzaro e da Raffaella Bacciarini di Gudo. A condurre la cerimonia di premiazione è stato il Gran Maestro Giuseppe Piffaretti, che ha illustrato al pubblico la SMPPC e i Cavalieri del Buon Pane. Presenti sul palco anche il presidente della SMPPC Massimo Turuani – nonché membro di giuria, il presidente del Comitato organizzatore della Sagra dell'Uva di Mendrisio Antonio Fontana e tutti i finalisti di questa prima edizione.



Le tre protagoniste del podio, tra sorrisi e coppe: al centro la vincitrice Francesca Morinini, seguita da Aleide Vanolli (d) e da Raffaella Bacciarini.

UN PAIO DI DOMANDE ALLA VINCITRICE

ARRIVATA IN FINALE, SI ASPETTAVA DI VINCERE?

Francesca Morinini: No. Una volta superata la selezione, mi sono detta che volevo mettermi in gioco fino alla fine. La vittoria è stata davvero una bella sorpresa.

COSA RAPPRESENTA PER LEI LA TORTA DI PANE?

La tradizione. La mia torta di pane è preparata con una ricetta tramandata da mia nonna e l'ho sempre fatta nello stesso modo.

CHE CONSIGLIO DAREBBE A CHI DESIDERA PARTECIPARE AL PROSSIMO CAMPIONATO?

Di provarci e lasciarsi sorprendere, vale la pena mettersi in gioco.

COME HA REAGITO ALLA NOTIZIA DELLA SUA VITTORIA?

Ho ricevuto tanti messaggi e telefonate. Ho impiegato diverse ore per riuscire a ringraziare tutti!

Alla ricetta della vincitrice:
smppc.ch/finale-primocampionato



ELOGI E RINGRAZIAMENTI

Il successo dell'iniziativa è stato accompagnato da numerosi elogi e ringraziamenti inviati al Segretariato della SMPPC da parte dei finalisti, soddisfatti per l'organizzazione e per l'opportunità di aver potuto partecipare. Un entusiasmo condiviso che lascia ben sperare per il futuro: tutti contenti, dunque, e soprattutto tutti pronti a rimettersi in gioco... tranne la vincitrice, che, avendo conquistato il titolo, non potrà partecipare al prossimo Campionato, la cui data sarà resa nota a tempo debito. ■

ATTUALITÀ

IN TICINO PANE DI ALTA QUALITÀ

Anche nel 2026 la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, in collaborazione con la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), rinnova il tradizionale appuntamento con l'esame del pane. Le giurie, composte da esperti del settore, hanno esaminato e valutato la qualità del pane semibianco e, per quest'anno, il pane speciale Vallemaggia. Il cambiamento climatico non ha impedito ai panettieri ticinesi di proporre un pane di alta qualità – si legge nel comunicato stampa della SMPPC – i valori scaturiti hanno confermato come il pane artigianale ticinese goda di buonissima salute. sf



Sandra Fogato

I risultati dell'esame sono stati pubblicati online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

WORLD SKILLS: DUE «MEDALS FOR EXCELLENCE»

Gwenda Bösch, nello «Skill Bakery», e Regula Baschung, nella «Pâtisserie and Confectionery», hanno conquistato una «Medal for Excellence» ai WorldSkills 2026 di Shanghai. Dopo oltre un anno di preparazione, entrambe hanno affrontato gare impegnative. A distanza di qualche giorno, le due giovani professioniste e i loro coach, Ramona Bolliger e Yves-Alain Braichet, raccontano le emozioni e le sfide vissute durante la competizione. La «Medal for Excellence» viene assegnata ai concorrenti che ottengono almeno 700 degli 800 punti disponibili nella classifica generale. sf

Le loro testimonianze alle pagine 6-9 e 46-47.

REGISTRO DELLA TRASPARENZA

La Legge sulla trasparenza è entrata in vigore il 1° ottobre. Nel suo contributo, Markus Koster, direttore della SBC Treuhand AG, illustra per quali membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri è necessario intervenire e che cosa occorre concretamente osservare. sf

Il testo di Markus Koster e altre notizie d'attualità si possono leggere online su swissbaker.ch/panissimo > Ticino



PRODUZIONE E SICUREZZA

CONGEDO DI MATERNITÀ PRIMA DELLA GRAVIDANZA

Quando si parla di protezione in caso di maternità, viene spontaneo pensare che si debba intervenire attivamente solo quando una collaboratrice comunica la propria gravidanza. A quel punto, però, i principali preparativi dovrebbero essere già stati effettuati.

Non appena in una panetteria-confetteria vengono impiegate donne, la valutazione dei possibili rischi durante la gravidanza e il periodo dell'allattamento rientra nella prevenzione aziendale. Infatti, le collaboratrici in gravidanza o che allattano possono svolgere lavori pericolosi o gravosi solo se per il posto di lavoro è stata effettuata una valutazione dei rischi e se le misure di protezione previste sono state attuate. Lo scopo è evitare che l'attività lavorativa rappresenti un rischio per la salute della futura madre o del nascituro.



PCS

Inizio del rapporto di lavoro

La valutazione dei rischi specifica per il settore costituisce la base necessaria a tal fine. Essa evidenzia quali pericoli possono sussistere per la madre e il bambino, quali attività devono essere eventualmente escluse e con quali misure di protezione è possibile ridurre i rischi. La valutazione dei rischi viene effettuata prima della comunicazione della gravidanza. Le dipendenti vengono informate, già al momento dell'assunzione, sui rischi presenti in azienda e rilevanti ai fini della tutela della maternità.

La protezione della maternità non inizia quindi soltanto con la comunicazione della gravidanza. Al contrario, è possibile fare riferimento al lavoro preparatorio già svolto. Insieme alla dipendente vengono valutate concretamente le condizioni di lavoro, vengono definite le misure di protezione necessarie e queste vengono attuate immediatamente.

Sicurezza per entrambe le parti

La valutazione tempestiva dei rischi presenti in azienda garantisce quindi maggiore sicurezza per entrambe le parti: l'azienda è preparata e la dipendente può essere efficacemente protetta sin dall'inizio della gravidanza.

Il modello Excel per la valutazione dei rischi aiuta a rilevare sistematicamente i rischi pertinenti – idealmente prima ancora che una gravidanza diventi un tema. Il documento è disponibile per il download nella soluzione settoriale destinata ai membri PCS, al capitolo 6.10.

Benjamin Horand,
resp. MSSLe GQ /sf

Per la soluzione settoriale:
service.swissbaker.ch

DIGITALE & FOCALIZZATO

Nell'ambito della Strategia 2030 la PCS sta riorientando la propria comunicazione. Al fine di utilizzare le risorse in modo più efficiente e ridurre al minimo le perdite, a partire dal 2027 l'offerta sarà orientata sistematicamente ai membri della PCS e digitalizzata gradualmente.

Attualmente la PCS comunica attraverso la rivista cartacea «Panissimo», che esce ogni 14 giorni, una newsletter settimanale, il sito web swissbaker.ch e vari canali social media – il tutto, nella maggior parte dei casi, in tre lingue: tedesco, francese e italiano.

Negli ultimi anni, le esigenze d'informazione e l'utilizzo dei media sono cambiati. Allo stesso tempo, oggi i contenuti sono distribuiti su (troppe) piattaforme. In futuro, le informazioni rilevanti dovranno essere reperibili più rapidamente, presentate in modo più sintetico e le risorse umane e finanziarie dovranno essere impiegate in modo più mirato.

COSA CAMBIA

Nell'ambito della Strategia 2030, il Comitato centrale ha quindi deciso di rendere in futuro la comunicazione più mirata e digitale. A partire dal 2027, l'attenzione sarà concentrata su un chiaro gruppo target principale: i proprietari di panetterie-confetterie affiliati alla PCS. L'attuazione avverrà in due fasi.

Dal 2027

- Panissimo: esce mensilmente, sempre in tedesco, francese e italiano. Ogni numero sarà dedicato a un tema centrale, come ad esempio la successione aziendale, la manodopera qualificata o l'igiene e la sicurezza alimentare.
- Newsletter: invio ogni 14 giorni, come finora in tedesco e francese
- Sito web swissbaker.ch: proseguimento della presenza online
- Social media: la presenza continua

Gli anni 2027 e 2028 costituiranno al contempo una fase di transizione, durante la quale le offerte digitali verranno gradualmente ampliate e verranno consolidati i nuovi canali d'informazione.

Dal 2029

- Nuovo sito web con una piattaforma moderna e una rete intranet intuitiva
- Panissimo e l'attuale newsletter: non saranno più inviati
- Comunicazione diretta: le informazioni rilevanti vengono inviate in modo mirato via e-mail ai membri della PCS, a seconda dell'urgenza e della rilevanza.
- Social media: la presenza continua
- Formati digitali: focus su testi più brevi e più contenuti video

Ciò comporta certamente un cambiamento nella forma della comunicazione, ma non nell'impegno a fornire ai soci, in modo affidabile e tempestivo, le informazioni rilevanti per la loro attività quotidiana.

NUOVA GUIDA DEL TEAM DI COMUNICAZIONE



Attualmente il team di comunicazione della PCS sta elaborando i dettagli di attuazione del concetto approvato dal Comitato centrale. La direzione del progetto è affidata a Elina Laich, che dal 2027 assumerà la guida del team di comunicazione, sostituendo Claudia Vernocchi in tale ruolo. Ulteriori informazioni seguiranno a tempo debito. ■ PCS/sf

