

I prezzi del pane reagiscono ai costi in crescita

L'aumento dei costi delle farine, energia, salari e dell'IVA, inducono a pensare che il prezzo calcolato del pane crescerà dell'1,7% a datare dal 1 gennaio prossimo.

L'ASMPP suggerisce agli imprenditori dell'artigianato panario il riesame dei prezzi del pane e, se del caso, l'oculato adeguamento.

L'aumento del prezzo della farina annunciato per lo scorso 1. novembre – da 6 a 7 franchi al quintale – si contrappone però un leg-



Il pane artigianale vale il prezzo richiesto.

Svizzeri pienamente appagati

Alla Coppa d'Europa della Panetteria – concorso svoltosi a Bulle nell'ambito dello Swiss Bakery Trophy – la squadra svizzera si è guadagnata il secondo posto, alle spalle della Francia e davanti all'Italia.

La competizione, avvincente e combattuta, ha regalato al folto pubblico che l'ha seguita con molta partecipazione ed entusiasmo, momenti di professionalità tipici e consueti dell'artigianato panario.

Le squadre hanno disposto d'otto ore di tempo per fare significativi assortimenti di pane, prodotti lievitati minuti – dolci e salati – e un soggetto ornamentale sul tema «Cinema». La giuria per

gero calo previsto per il 1.1.2011 causato dall'abolizione del prelievo di franchi 1.05 al quintale del quale beneficiava l'ASMPP per il proprio fabbisogno di gestione, e che occasionava anche una ricaduta sui bisogni delle sezioni.

Costi per il personale e lievi aumenti per i consumatori

Con l'aumento salariale concordato dello 0,3%, il costo della mano d'opera inciderà nella misura del 40% sul prezzo di vendita del pane. Con l'aggiunta dell'aumento di costo dell'energia, il pane comune rincarerà del 22,2 – 3,3%; i pani speciali dell'1,3%, e la panetteria minuta tra l'1 e il 2,5%. La raccomandazione dell'ASMPP ai soci a voler considerare la propria politica dei prezzi, assume tutto il suo valore a fronte d'una crescita di spesa per il pane stimata a meno di un franco alla settimana, per l'economia domestica media.

Beat Kläy, direttore ASMPP

formulare i propri giudizi, ha tenuto in conto anche le tecniche di lavorazione nonché l'aspetto pulizia/ordine/igiene.

Le fotografie pubblicate sulle pagine 12 e 13 illustrano bene il livello di competenza e spirito creativo messo in mostra dai fornai selezionati di mezza Europa. *nc*



Concentrazione e cura massime.

Il primo ometto in pasta fu una donzella?

Dato per scontato che a dare il via alle Festività di fine anno tocca agli ometti in pasta e ai panepati con l'effigie di San Nicolao, vediamo di saperne di più sull'origine dei primi di tale tradizione.

Sulla denominazione originale in svizzero-tedesco – Gritti-benz – si è portati a credere che sia composta da due parole: Gritti e Benz. Gritti potrebbe significare, tra l'altro, gambe divaricate. Definizione plausibile considerando come l'ometto in pasta abbia sempre tale postura. Benz, diminutivo di Benedetto – nome molto diffuso ai tempi – è poi servito a definire «uomo» in linea generale.

L'ometto, diventato assai popolare nell'immediato dopoguerra, compariva inizialmente solo



Chiedete al promoshop i rotair e le locandine gratuite.

il 6 dicembre nell'area tra Bienne e Aarau. A promuoverlo poi in tutto il paese ci hanno pensato gli avveduti fornai artigianali.

La donzella, stando al ricercatore Max Währen che rintracciò un documento zurighese del 1546 segnalante un pane modellato con sembianze femminili, potrebbe invece stare all'origine di quella che è diventata usanza molto gradita dai bambini.

Archivi svizzeri per lo studio del pane

Supporto di calcolo

I prezzi indicativi, stabiliti dalla Richemont, fanno da base per il calcolo proprio d'ogni impresa.

■ con 100 g di pasta: fr. 2.30

■ con 200 g di pasta: fr. 3.90



Promozione

Su www.swissbaker.ch appaiono le informazioni inerenti il materiale promozionale per l'anno del 125esimo dell'ASMPP. Come già annunciato però, i manifesti di grande formato non sono stati prodotti in italiano. A disposizione restano i rotair – Ometto in pasta – che sono gratuiti. Ordinanze: direttamente al promoshop (tel. 031 388 14 00).

Raccomandazione

Il Comitato centrale dell'ASMPP, la Conferenza delle sezioni dell'USMC e la Camera svizzera delle arti e mestieri, raccomandano di respingere l'iniziativa fiscale del PS. Questa iniziativa rappresen-

ta un colpo in pieno cuore alle PMI. Essa compromette la piazza economica svizzera e si tradurrà in una perdita di posti di lavoro. In più, cantoni e cittadini, verranno a trovarsi sotto tutela.

I nostri apprendisti ai concorsi nazionali

La prima a scendere in campo era stata Letizia De Bartolomei a Montreux, per la Finale dei migliori giovani pasticceri-confettieri (cfr. «panissimo» no. 39), la quale colse un brillante terzo posto.

E' poi stata la volta di Luzius Stricker – sempre a Montreux, 21 e 22 ottobre – classificatosi al 4. posto.

Gli scorsi 4 e 5 novembre la

Richemont ha ospitato il concorso nazionale dei migliori giovani pasticceri-confettieri – un concorso che, a detta di Marco Pasotti, ha mostrato individualità d'alto livello e un risultato globale ragguardevole – e Letizia De Bartolomei si è inserita al 4. posto.

Quando si leggerà questa breve nota sarà terminata sempre

alla Richemont, la Finale dei migliori giovani panettieri-pasticceri, e il Ticino sarà rappresentato da Luzius Stricker. Se ne riferirà sul prossimo no. di «panissimo».



Luzius Stricker, rilassato, all'opera, e la sua riuscita «Pagnotta pigna».



Letizia De Bartolomei al centro dell'esposizione dei suoi attraenti elaborati.

Le molteplici attività dell'Associazione

L'ultima seduta del Comitato centrale (CC) dell'ASMPP

La riunione ha goduto dell'ospitalità offerta da Pistor a Rothenburg.

All'apertura dei lavori il presidente Kaspar Sutter, dopo aver ripercorso l'andamento dell'anno che sta per terminare – contraddistinto dall'annuncio di fatturati definibili da stabili a leggermente in calo – ha evidenziato la crescita dei costi legati al personale. «Le previsioni congiunturali sono prudenti, ma la concorrenza per le quote di mercato tende a inasprirsi», ha sottolineato il presidente.

■ **Lavori politici:** Sul piano politico l'ASMPP partecipa alla consultazione riguardante la legge sull'alcol, respingendone il progetto; pratica un lobbying attivo nell'ambito della revisione della legge sulle derrate alimentari, e raccoglie le reazioni in vista d'una necessaria riduzione dei costi di regolamentazione.

Sul piano della formazione, massima attenzione data al mantenimento del sistema duale di quella d'entrata, e alle possibilità di formazione continua nel quadro di quella superiore basata sulla pratica e le alte scuole specializzate. Tenuto d'occhio pure il principio d'uguaglianza di trattamento per le formazioni accademiche e professionali.

■ **Sondaggio tra i soci:** Il direttore Beat Kläy esprime un primo giudizio sul sondaggio 2010. «Lo stesso – dice – costituisce un prezioso strumento per il CC e il segretariato centrale, in quanto indica i settori ai quali l'Associazione deve dedicarsi, e i servizi più richiesti. La formazione d'entrata e continua, la comunicazione e il sostegno politico, spiccano quali pilastri essenziali», Kläy ha concluso annun-

ciando che i principali risultati saranno pubblicati prossimamente su «panissimo».

■ **Obiettivi 2011 dell'Associazione:** La legislazione sulle derrate alimentari, la revisione dell'IVA, la messa in opera della nuova ordinanza sulla formazione d'entrata e il nuovo regolamento delle quote di sociariato, la realizzazione della FBK e l'organizzazione delle strutture associative sono gli obiettivi prioritari.

Il progetto Aduno, che permette pagamenti senza contatto con una carta di credito, e la carta-regalo Swissbaker senza contanti, saranno presentati alla FBK 2011.

■ **Nuova formazione d'entrata per PPC:** La tenuta d'un dossier di formazione nel quadro della nuova formazione d'entrata di panettiere-pasticciere-confettiere, è imposta dalla legge sulla

formazione professionale. Il CC sostiene la realizzazione d'una soluzione pratica con il ricettario integrato – ritenuto questo un valore aggiunto reale – che costa solo 150 franchi per apprendista. La realizzazione vedrà impegnata la Richemont con la collaborazione dell'Università di Friburgo. Entro fine anno l'ASMPP metterà a disposizione un pieghevole sul nuovo profilo professionale.

■ **Si unanime al budget:** Il budget 2011 presentato dal capo delle finanze Fritz Strassmann – basato sul nuovo sistema di quote – prevede un avanzo di 19.600.– franchi. Dopo lunga discussione è stato accolto all'unanimità. Tutti d'accordo poi nel sostenere un alleggerimento delle strutture organizzative, previo adeguamento alla taglia delle istanze associative.

Markus Tscherrig