



## Concorso dei Re Magi

Invitandovi a voler prender parte, vi rinnoviamo la preghiera di voler ordinare l'apposito materiale pubblicitario al promoshop dell'ASMPP. A seguito di recenti prescrizioni legali, la tenuta del concorso prescrive alcuni adattamenti:

■ Non deve esserci obbligo d'acquisto! Al fine di facilitare la partecipazione a tutta la clientela, i tagliandi devono essere ben visibili e a portata di mano. La clientela può altresì richiedere – gratuita-

mente al promoshop dell'ASMPP – i Re dorati e consegnarli insieme al tagliando del concorso presso le proprie panetterie-pasticcerie. Tutto ciò è specificato sui detti tagliandi.

■ Siccome il concorso deve proporre un movente giustificativo, è completato da un semplice quiz.

### Materiale promozionale

Ci rallegriamo per la vostra partecipazione; ora è tempo di procurar-

### Supporto di calcolo

La base di calcolo elaborata dalla Scuola Richemont suggerisce i seguenti – e invariati – prezzi di vendita:

6 palline =	fr 6.00
8 palline =	fr 7.50
10 palline =	fr 8.50

si il materiale d'accompagnamento – tagliandi, locandine e rotair – richiedendolo al promoshop. (Tel. 031 388 14 00; promoshop@swissbaker.ch). ASMPP

## Il diritto alla concessione d'un giorno festivo (art. 20 CCL)

I giorni festivi devono permettere alle lavoratrici e ai lavoratori la celebrazione di talune ricorrenze, senza pertanto avere lo scopo di concedere una pausa supplementare. Il legislatore non ha stipulato l'obbligo di procedere al versamento del salario per giorni festivi. Il CCL, tuttavia, accorda alle lavoratrici e ai lavoratori il diritto al pagamento di 6 giorni festivi (1° agosto compreso), per anno civile. Se un Cantone prevede più di 6 giorni festivi all'anno, allora gli eventuali giorni di supplemento non sono da remunerare.

Allorché un giorno festivo legale coincide con un giorno abitualmente lavorativo per la lavoratrice o il lavoratore interessato, la durata normale della settimana lavorativa viene ridotta nella misura della durata di lavoro d'un giorno lavorativo medio dell'impresa datrice di lavoro. Nel caso della settimana di 42 ore ripartite su 5 giorni, il numero d'ore di lavoro dovute diminuisce di 8,4 ore (8 ore e 24 minuti).

I giorni festivi che coincidono con un giorno di chiusura abituale dell'impresa, con un giorno di riposo regolarmente ingiunto durante le vacanze contrattuali della lavoratrice o del lavoratore, non sono considerati a titolo di giorni festivi consumati.

Se un giorno festivo cade durante le vacanze, esso non conta quale giorno di vacanza dato che la lavoratrice o il lavoratore comunque avrebbero avuto libero in tale giorno. Pertanto non entra nel compu-

to delle vacanze. La lavoratrice o il lavoratore può dunque recuperare tale giorno (di vacanza).

Se i giorni festivi non consumati non possono essere compensati, essi vanno indennizzati secondo il loro valore effettivo.

Il valore d'un giorno festivo non consumato corrisponde a 1/22 del salario mensile lordo.

### Indennità per giorno festivo in percento (per lavoratrici e lavoratori remunerati sulla base d'un salario orario).

Le lavoratrici e i lavoratori a tempo parziale hanno diritto alla concessione proporzionale dei giorni festivi. Per le lavoratrici e i lavoratori pagati in funzione delle ore prestate (salario orario), va considerato che i giorni festivi siano pure indennizzati a titolo di supplemento salariale in percento. Nel caso della settimana di 5 giorni e 4 settimane di vacanza: 2,27% del salario orario (lordo), senza supplemento per vacanze. L'indennità precitata va menzionata separatamente nel conteggio del salario.

### Giorni festivi riconosciuti

I giorni riconosciuti quali festivi ai sensi dell'attuale CCL sono – oltre alla Festa nazionale del 1° agosto – i giorni lavorativi che i cantoni, facendo leva sull'art. 20°, cpv. 1 LL, parificano alle domeniche.

Frick Avocats,  
servizio giuridico dell'ASMPP

## Seducenti novità

La presenza dei Cioccolatieri a Balanzona (cfr. «panissimo» no. 4, pagina 30), mi ha offerto la gradevole occasione dell'incontro con tre prodotti contenenti cacao e cioccolato di spiccata qualità, messi a punto da Bruno Buletti; a parer mio uno dei più agguerriti panettieri-pasticcieri-confettieri oggi in circolazione. E non solo a livello nazionale.

Ve li racconto questi tre prodotti qui presentati in fotografia. Il Pandoro al cioccolato – l'avevo per la prima volta visto e provato anni addietro a Seul – e che già nella versione tradizionale è un lievito impegnativo; figurarsi con l'aggiunta del cioccolato nell'impasto. Quello di Buletti è leggero, soffice, aromatico e resta fresco molto a lungo; davvero un piccolo capolavoro. Il Pane alle fave di cacao, dal sapore equilibrato, profumo sottile e persistente; e pure esso di straordinaria conservabilità. Semplicemente sublime spalmato con un velo di burro, ma suo agio e senza sopraffazione, con il parmigiano e le noci, accanto al filetto di trota

affumicato, o a far da scarpetta al tuorlo d'uovo appena intiepidito. Oltre non sono potuto andare perché non ne avevo più.

Per finire, i macarons al cioccolato – sono così teneri e delicati che consiglio di farli scivolare su un cucchiaino per portarli alla bocca – e, l'ultima novità: i macaretti, altro accostamento riuscito composto da basi macaron e amaretto bianco. Sei i tipi di farcia proposti: del sottobosco, alla fragola e lampone, al caramello; al cioccolato fondente 70%, al caffè e cioccolato, alla rosa canina e cioccolato.

A riguardo dei loro lieviti di pregio, i Fratelli Buletti li pongono in vendita cinti da una fascia che indica gli ingredienti e, bene in evidenza, la scritta 100% burro d'alpe della Regione Gottardo. Il retro della fascia reca la cartina geografica dei 14 alpeggi che forniscono il burro – uno anche nel canton Uri – e la specifica: il burro è ritirato nel periodo dell'alpeggio (da giugno fino ad agosto) e stoccato a -18°C un bell'esempio di tracciabilità. nc



I tre prodotti emblematici di un alto artigianato.

## La Svizzera alla Coppa del Mondo della Gelateria

Nell'ambito del prossimo Sigeep – Rimini, 21 – 25 gennaio 2012 – sarà di nuovo presente, e con forti voglie di podio, una squadra svizzera. Ricordiamo che in occasione delle due ultime edizioni, l'allora nostra rappresentativa aveva ottenuto dapprima la medaglia di bronzo e poi quella d'argento.

La competizione del mese prossimo ha notevolmente ampliato il programma; sul tema «I frutti della Terra e del Mare», i concorrenti si misureranno così: 21 gennaio, Scultura di ghiaccio; 22 gennaio, dessert gelato al piatto e entrée (Gelato in tavola, ovvero gelato gastronomico); 23 gennaio, Coppa decorata per il servizio al tavolo e Vaschetta di vendita deco-



rata; 24 gennaio, Scultura di gelato, Scultura in cioccolato, Torta gelato, Cono gelato, Gran buffet finale e Premiazione.

La nostra squadra, guidata da François Stahl, allineerà i seguenti specialisti: Tiziano Bonacina, Rolf Mürner, Giuseppe Piffaretti e Toni Steinger.

Fidando in un rientro in patria dorato, presentiamo forti voti di riuscita.

Nereo Cambrosio



Un dessert al piatto francese.

## Visita e gradita conseguenza

Fra le centinaia di schede partecipanti al concorso compilate da altrettanti visitatori confluiti alla giornata del «Panettone d'Autore» dello scorso 3 dicembre allo Spazio Ciani di Lugano, la sorte ha favorito la signora Liliane Richner di Viganello, che s'è così portata a casa il ricco cestone messo in palio dalla commissione Marchio di garanzia della qualità. Il concorso chiedeva semplicemente di segnalare attraverso quale annuncio tra: spot pubblicitari alla TV e RSI, volantino sui bus di linea, Rivista di Lugano, striscione stradale, passaparola, il (la) partecipante avesse saputo della manifestazione. Lo spoglio delle schede servirà agli organizzatori a scegliere per le manifestazioni del futuro, quale canale informativo sia da privilegiare. Intanto ci felicitiamo con la signora Richner – a destra sulla



Sandra Fogato e Liliane Richner.

foto, accanto alla segretaria della SMPPC Sandra Fogato – augurandole il consumo del cestone in lieta compagnia.

## Lo sgambetto dell'albergheria-ristorazione

I contraenti partecipanti al Contratto collettivo nazionale del lavoro per alberghi, ristoranti e caffè (CCNL), hanno demandato al seco l'estensione del campo d'applicazione dello stesso – sinonimo di siluramento di numerosi CCL esistenti –, quello della panetteria-pasticceria-confetteria artigianale svizzera compreso.

La mozione si fonda sull'argomento che propugna l'eguaglianza d'intenti per tutti gli attori del mercato esercentesco. Il progetto – al quale aderiscono anche i sindacati Unia e Syna – è più sottile di quanto non appaia a prima vista.

### Partner di vecchia data deludenti

La loro manovra unilaterale, che non ha tenuto in conto gli interessi del partner del settore alimentare e del commercio al dettaglio, ha deluso e scoraggiato l'ASMPP, in quanto

### l'applicazione riguarderebbe le imprese che servono sul posto spuntini e bibite a pagamento, o che forniscono alimenti pronti al consumo.

Al limite, anche la vendita di chifel consumati sul posto, potrebbe essere considerata come prestazione ai sensi del CCNL.

Il nostro settore trabocca di imprese aventi la zona caffè e, forse, la crescita dell'offerta innovatrice che vi è proposta, non giunge gradita al settore esercentesco. Resta il fatto increscioso che il nostro CCL, in vigore da anni, non è stato tenuto in considerazione.

L'ASMPP condanna severamente e giudica inaccettabile la mossa unilaterale e contraddittoria dei partner del CCNL che rappresentano gli interessi dei salariati i quali, con il versamento di quote obbligatorie d'appartenenza ammontanti a milioni di franchi, ne sostengono la costituzione.

### Interventi presso il seco

L'ASMPP e varie altre organizzazioni di peso del settore alimentare e del commercio al dettaglio, osteggiano risolutamente il progetto d'estendibilità d'applicazione del CCNL. Si spera che il seco non occulti i problemi e dichiari arbitrario il progetto; auspicando che il Consiglio federale consideri e valuti con conoscenza di causa, una tale modifica. La maggioranza dei settori professionali attivi nell'alimentare artigianale – la panetteria-pasticceria-confetteria compresa – hanno negoziato il proprio contratto interno, considerando con equità gli interessi dei datori e dei prestatori d'opera.

Beat Kläy, direttore



Le pasticcerie-café sarebbero toccate dall'estensione del CCNL.