

250esima conferenza delle sezioni dell'USMC

Non c'erano molte decisioni da prendere per l'occasione, e così alla seduta storica alla quale ha presenziato il futuro direttore della Richemont Reto Fries ai partecipanti è stata fornita l'informazione sullo stato attuale dell'USMC.

Info associative e politiche

Il presidente Stefan Romang annuncia che per la successione a Markus Kunz (dimissionario dal CC), si sta profilando un candidato qualificato.

Il segretario Urs Wellauer informa che la versione in linea della Soluzione settoriale MSSL sarà lanciata nel 2011; inoltre, il periodico «Gastro-Journal» ha istituito un premio per il miglior maestro di tirocinio (nel progetto entrano anche i mestieri di bocca). Segnala i ripetuti interventi riguardanti la lotta all'eccesso di regolamentazioni, l'obbligo dell'etichettatura delle derrate alimentari, e il tasso unico dell'IVA. Un documento strategico – che si basa sui sondaggi tra i soci dell'USMC e dell'ASMPP – è in fase d'elaborazione.

Si è alla ricerca altresì d'un conferenziere per l'AG del 2011 e di idee per il 125esimo dell'Unione che cadrà nel 2012.



Il momento dell'aperitivo.

Nuova formazione d'entrata

Il capo della formazione professionale, Ludwig Caderas, riferisce sulla tenuta degli incontri informativi, molto apprezzati dai partecipanti. La brossura sulla nuova area professionale non sarà però conclusa entro l'anno.

La cronaca della seduta che appare in t. e f. tocca anche punti concernenti le quote di partecipazione all'USMC. Considerato che da anni in Ticino la sezione dell'USMC s'è unita alla SMPP – diventata così SMPPC – non si entra qui nel merito.

Il progetto di raccomandazioni salariali per gli apprendisti è stato approvato a maggioranza, con un voto contrario e un'astensione. Tali raccomandazioni positive per l'immagine della professione, vogliono porsi a valori indicativi da applicare in funzione del bisogno d'assistenza.

Mercato dei cereali, della farina e del pane

Tutto ciò è stato oggetto di discussione in sede commissionale paritetica mugnai/panettieri, nel corso della quale il presidente Jean-Louis Ackermann ha evocato i momenti salienti degli ultimi mesi, in primis la decisione subitanea del 1.7.2010 d'abbassare i diritti doganali prelevati sui cereali da trasformare per l'alimentazione umana. L'aumento massiccio di prezzo dei cereali esteri, gli ha fatto affermare: «L'organizzazione di settore – swiss grau – non ha potuto definire i prezzi indicativi dei cereali panificabili i cui produttori hanno disgraziatamente approfittato per comunicare che il rincaro era necessario, ma non avrebbe influito direttamente sul prezzo del pane».

Situazione attuale e qualità di cereali e farine

Il raccolto indigeno è stimato in 372000 tonnellate di grano panificabile (11% in meno del 2009). La Federazione dei mugnai svizzeri (FMS) è intervenuta prontamente contro il declassamento di cereali panificabili annunciati dai produttori; il

che ha portato a contenerne la quantità da destinare a foraggio, a sole 6000-8000 t.

Le prime prove di panificazione effettuate dalla Richemont indicano: volume buono, però con impasti che non reggono la lavorazione eccessiva. Da cui il consiglio: impastamento misurato e minor riposo in pasta.

Adeguamento di prezzo

Stando ai calcoli della FMS, il prezzo della farina dovrebbe aumentare di 6-7 franchi il quintale dal 1.11.2010. Tuttavia, ogni mulino deciderà in proprio come comportarsi.

Il prezzo della farina potrebbe però già scendere dal 1.1.2011 a causa della soppressione del ristorno all'ASMPP ammontante a Fr. 1.05/100 kg.

Malgrado i fattori di costo non siano ancora definiti, è probabile che quelli relativi alle materie prime, all'energia e al personale portino a dei ritocchi di prezzo. Secondo la Richemont potranno crescere del 3% per quanto riguarda il prezzo del pane. Ma anche qui, ogni imprenditore lo definirà come meglio gli conviene.

Partecipate alla Giornata mondiale del pane

Una degustazione di pane, un «panino della pausa» a titolo d'omaggio, una vendita a scopo benefico. Partecipate dunque alla Giornata mondiale del pane il 16 ottobre 2010 prossimo, e fate scoprire alla clientela la qualità e la diversità del pane, in questo momento un po' critico legato al problema della dose di sale da usare negli impasti.



Giornata mondiale del pane
16 ottobre 2010

A richiesta dell'Unione internazionale della panetteria, il manifesto ufficiale dell'edizione 2010 è stato creato dall'artista spagnolo Miguel Angel López Rios.

Lo stesso – formato A2 – è disponibile gratuitamente al promo-shop dell'ASMPP. Per richiederlo basta telefonare allo 031 388 14 00, oppure via posta elettronica all'indirizzo seguente: promoshop@swissbaker.ch.

Finale romanda e ticinese dei giovani confettieri

Si è tenuta a Montreux, come c'informa sollecitamente Marco Pasotti – membro della giuria – e ha dato il seguente risultato:

■ 1° Naomi Reynaud di Château d'Oex (La Consommation a Château d'Oex),
■ 2° Guillaume Charlet di Gryon (Banquets & Saveurs a Losanna),
■ 3° Letizia De Bartolomei di Corzozeso (Pasticceria F.lli Conti a Malvaglia).

Seguono al 4° posto: Morgane Brühlhart di Friburgo (Suard a Friburgo) e Maël Deluz di St. Cergue (Mage a Ginevra).

Torneremo sul 3° posto di Letizia – già seconda nella classifica cantonale dei pasticceri-confettieri –, intanto la complimentiamo vivamente.



Letizia De Bartolomei, terza.

Piccolo è bello, ma bisogna godere di buona salute

Autentico panificio di paese

Ma potrebbe essere pure di quartiere. E' quello che Davide Paoletta conduce – serenamente – a Pregassona.

S'accenna alla salute, nel titolo; a giusta ragione, perché quando uno lavora da solo – nel senso che produce e poi vende pure – non può darsi ammalato. Alla salute si deve allora riguardo, sfuggendo alle situazioni che creano sterili tensioni. A vederlo e a considerare il suo attuale concetto d'esistenza, Paoletta sembra aver trovato un invidiabile equilibrio.

Ritmi e tempi d'occupazione elastici

Paoletta, come s'è detto, lavora da solo. Unicamente di sabato e di domenica fa ricorso all'aiuto di due simpatiche e sveglie studentesse – addette alla vendita – che vogliono guadagnare qualcosa.

Lui inizia, non troppo presto, produce di fresco quanto occorre dividendosi tra laboratorio e negozio e, quando non c'è più niente, chiude bottega. La gente sa che non ricorre a surgelazione e congelazione, precotto e quant'altro; solo merce fresca, fin che dura. Di conseguenza nel pomeriggio si riposa, e solo verso sera torna a fare impasti e bighe. La domenica pomeriggio e il lunedì chiude per il riposo set-

timanale. Così come chiude – per ferie – durante il mese d'agosto. Con la clientela intrattiene rapporti cordiali, finanche amichevoli, tanto che il suo negozietto s'è fatto piccolo centro d'aggregazione.

Ma quali sono i suoi precedenti?

Davide è originario di Foggia – lasciata quando aveva sedici anni – e dopo aver girovagato in Italia, con tappa di cinque anni a Firenze a mandare avanti un suo forno (ecco perché parla un italiano quasi cantato), nel 1987 giunge a Lucerna. Vi trascorrerà dieci anni, lavorando nelle panetterie-pasticcerie Bucher e Koch. Nella città che per noi, grazie alla Richemont richiama al pane, nasceranno i suoi due figli. Nel 2000 scende in Ticino, ritira il laboratorio di Alfredo Florean e apre un negozio nella zona della Bozzoreda. Con immaginabili sacrifici, riesce a frequentare Treviso quel tanto che gli basta per ottenere l'AFC, al quale aggiungerà anche quello di maestro di tirocinio. Le cose non vanno però come vorrebbe. Passa di mano l'impresa e va al Carrefour di Losone come re-



L'invitante assortimento di mignon domenicale.

sponsabile della pasticceria. Il successivo cambio di proprietà lo induce a tornare nel Luganese dove, nell'autunno del 2008, inaugura la sua nuova attività testé descritta.

Progetti per il futuro

Per principio non intende abbandonare il sistema che gli sta

portando belle soddisfazioni, però lo vorrebbe svolgere con maggior agio. Tra non molto, pertanto, amplierà il laboratorio e ammodernerà il negozio. Se poi uno dei figli decidesse d'imitarlo, allora le ambizioni di crescita potrebbero cercare altre strade.

Nereo Cambrosio



Davide Paoletta con al fianco le collaboratrici dei giorni festivi: Valentina D'Annunzio – allieva del CSIA – e Jennifer Di Pietrantonio, che frequenta invece il Liceo letterario.

E i marrons glacés?

Il periodico «pistorama» no. 102 – come d'abitudine mirabile per testi, fotografie e notizie d'attualità – dedica, in particolare agli apprendisti, un apporto nel campo delle materie prime, a castagne e marroni. Con un titolo: La stagione delle «patate del Sud», che sa di neologismo. Sarebbe

andata meglio, forse, la seconda versione reperita nel testo – «pane dei poveri» – ben nota al di qua delle Alpi. Per il resto tutto bene? Quasi; perché ci si è scordati dei «marrons glacés», da decenni prodotti in campo nazionale solo in Ticino.

nc

Colori solari

I colori papalini dell'uniforme, che è messa a disposizione dal promoshop dell'ASMPP, sono stati scelti da Davide Paoletta in omaggio alla solarità delle sue estemporanee indossatrici, che la vestono con disinvoltura pari alla spigliatezza e al garbo che usano

nei riguardi della clientela. In particolare quella prevalentemente maschile della domenica. Chi tra coloro che sono ora nonni, non ricorda i papà resi allegri dalle tornate d'aperitivi, che si premuravano di portare a casa le paste a mezzogiorno passato?