

Prima seduta 2011 del CC presso la Scuola Richemont di Lucerna

Politica associativa e strategie per il futuro

L'importanza crescente dell'impegno politico dell'ASMPP, traspare dalle linee direttrici ed economiche che comprendono le rivendicazioni per il periodo 2011 – 2013, accolte dal Comitato centrale.

Vari incarti molto complessi sono attualmente in sospenso a livello politico. Evidenziamone alcuni: l'iniziativa sui costi della regolamentazione – sostenuta dall'ASMPP –, l'impegno contro l'instaurazione di un label di salute e contro la legge sulla prevenzione, che l'associazione respinge categoricamente, e il confronto ad armi pari per l'artigianato e l'agricoltura. Nel quadro della revisione della legge sulle derrate alimentari, l'ASMPP si batte anche contro la «dichiarazionite», in particolare contro l'obbligo di pubblicare i risultati dei controlli delle derrate alimentari.

IVA

Il modello a due tassi di IVA privilegiato dall'ASMPP è sulla buona strada. Il miglioramento palese della cultura fiscale è pure rallegrante. Martin Müller, direttore della BKT, raccomanda a tutte le imprese di studiare ogni anno il passaggio del conteggio effettivo al tasso del debito fiscale netto, e viceversa, che è ancora possibile fino al 31 marzo prossimo: «Il conteggio al tasso del debito fiscale netto è generalmente più vantaggioso per le imprese in affitto o quelle che non prevedono investimenti importanti».

Elezioni parlamentari

L'ASMPP pubblicherà le raccomandazioni di voto in vista delle elezioni parlamentari dell'autunno prossimo, con l'obiettivo di sostenere i parlamentari favorevoli agli artigiani panettieri-pasticcieri. Le informazioni che le associazioni cantonali le faranno pervenire a tale riguardo, saranno preziose in vista d'analizzare correttamente le nuove candidature in particolare.

Strategia dell'ASMPP per il periodo 2012 – 2016

Il Direttivo ha definito gli obiettivi per il prossimo quinquennio in occasione d'una seduta strategica, (a tale riguardo un articolo seguirà su «panissimo»). Il Direttivo ha analizzato l'evoluzione del mercato e le modifiche d'approccio dei consumatori, alle quali i membri dell'associazione devono adeguarsi. A livello organizzativo è previsto uno sfoltimento del Comitato centrale; la mozione su questo tema è ora in consultazione.

Servizi di Panvica

La Panvica gestisce una Cassa di compensazione AVS, 18 Casse di assegni famigliari cantonali, una nazionale e due Casse pensioni. Essa è anche attiva nel campo delle assicurazioni malattia e infortuni, e propone pure assicurazioni sulla vita. Stando al suo direttore – Martin Meyer – i suoi vantaggi in confronto alla concorrenza risiedono nella propria strategia a lungo termine: «Noi prendiamo in esame le prospettive di mercato in fatto di crescita e consolidamento in collaborazione con le associazioni fondatrici, così da poter offrire prodotti interessanti anche in futuro».

Nuove ordinanze sulla formazione

Il concetto di «carteggio di formazione» approvato dal Comitato centrale, prevede la messa in opera semplice della legge sulla formazione professionale. Il gruppo di lavoro diretto da Reto Fries – direttore della Richemont – ha creato uno strumento di lavoro moderno sotto forma d'una soluzione «on line» molto pratica. Le funzioni e i contenuti sono definiti e la programmazione di un «logiciel» è

in corso. Tutti gli apprendisti vi potranno accedere, e il controllo è affidato ai formatori.

Peter Galli ha presentato il progetto di regolamento d'organizzazione dei corsi interaziendali, la cui responsabilità spetta alle associazioni cantonali o regionali dell'ASMPP, rispettivamente dell'USMC. I membri del CC hanno tempo fino alla loro prossima seduta per avanzare dei desiderata d'adattamento in materia.

Nuovo sistema delle quote di sociariato

La messa in opera del nuovo regolamento d'appartenenza all'ASMPP è, al dire di Fritz Strassmann, responsabile delle finanze, un successo – dice – «Gli oneri delle imprese con prevalenza di ristorazione sono leggermente più elevati; tuttavia – globalmente – l'associazione e la Scuola Richemont non percepiscono di più. Anche l'apprezzabile soppressione dei prelievi sulle materie prime va parimenti considerata». Stando al direttore dell'ASMPP – Beat Kläy – il cambiamento di sistema non ha fortunatamente pro-



vocato, se non in misura irrilevante, delle dimissioni da parte dei soci.

L'essenziale in breve

■ Il congresso di Appenzello (20–21 giugno prossimi), propone un programma interessante comprensivo di due relazioni che s'annunciano avvincenti.

■ La maggior parte delle informazioni fornite dal servizio giuridico dell'ASMPP, hanno riguardato la 13esima mensilità e sull'assicurazione d'indennità giornaliera in caso di malattia. Il commentario allegato al CCL si è rivelato assai utile.

■ La riproposta dell'azione «Pani Clown» per il mese di maggio – in collaborazione con la Fondazione Théodora – come pure i rotair per i giorni di festa, sono in primo piano per le campagne promozionali.

Markus Tscherrig

Buon compleanno Maro!

Sia permesso usare il diminutivo del nome, come lo chiamava sua madre. Gli auguri arrivano un po' in ritardo; ma quando come lui si arriva ai 90 anni – compiuti l'11 marzo – la fretta è da tempo dimenticata. Ademaro Ravelli è stato e resta una figura emergente della pasticceria locarnese. Sempre attento alle novità della tecnica, ha saputo adattarle alle esigenze della produzione artigianale. Nei molti anni di conduzione della sua impresa, ha contribuito a for-

mare tanti apprendisti pasticceri-confettieri, ha fatto funzione d'esperto d'esami ed è rimasto vicino al mondo dell'istruzione pro-



fessionale giovanile, fino a pochi anni addietro. In parallelo ha coltivato vari hobby – i viaggi, la vela, il golf – ed è stato tra i primi radioamatori di spicco del Cantone. Buona continuazione! *nc*



La promessa, o il giuramento. Da sinistra: Adriano Beffa, Sergio Covini, Ignazio Zocchi, Sergio Grassi, Gino Giannini, Franco Locatelli, Remo Maggini, Silvio Marti, di spalle il Gran Maestro Sergio Ratti.



Ara propiziatoria del Castello Visconteo. I pani stanno su tovaglie di lino della madre di Ercole Pellanda. Intervento provvidenziale il suo. Dimenticate a Lugano quelle abituali colorate.

La data è ancora lontana, ma preme parlarne

Vessillifera della SMPPC prossima a solennizzare un evento

Si richiama l'attenzione – e non sarà l'ultima volta – sul 40esimo di fondazione della Confraternita ticinese dei cavalieri del Buon Pane.

Tra i produttori di pane i ranghi si sono assottigliati, e i candidati all'onorificenza si fanno rari. Si coglie qui l'occasione per invitare i soci della SMPPC a voler partecipare – quando sarà il momento – all'annuale esame del pane. Ad alcuni di loro basterebbe un rinnovato buon risultato per candidarsi al titolo. Sarebbe un privilegio essere intronizzati durante la cerimonia del 40esimo.

La situazione alla vigilia

I soci della SMPPC con attività sono 83; tra di loro alcuni sono

renitenti a sottoporre – per ragioni varie – il pane all'esame. Altri non lo producono più. I Cavalieri attivi sono 20; a occhio e croce i potenziali candidati al titolo potrebbero essere una trentina. La possibilità che dieci di loro raggiungano il punteggio necessario – ricordiamo che occorre conseguire un totale minimo di 270 punti su tre esami sostenuti sull'arco di cinque anni –, c'è tutta. Ci si avvicinerrebbe così al numero dei Cavalieri d'onore, attualmente di 24, e che non a caso non eser-

citano o non hanno esercitato, una professione così esigente dal profilo della prestazione fisica quale quella del fornaio.

Trent'anni dopo si torna a Locarno

La IV Cerimonia d'intronizzazione si svolse nel cortile del Castello Visconteo, sede nel Museo Civico e Archeologico, sul finire dell'estate del 1981. La prossima Intronizzazione – che sarà la quattordicesima – si celebrerà, come già annunciato, negli spazi del palazzo Sopracenerina.

Per il futuro si vedrà; in linea di massima la scadenza è triennale, ed è evidente che la cerimonia va arricchita con qualcosa di contorno che gratifichi altrimenti tutti i fornai, dando nel contempo un'occasione da sfruttare ai media. Locarno ha una delle più belle piazze della Svizzera; Moon Et Stars, e Festival del cinema lo certificano. Allora, come sempre è stato fatto, facendo partecipe il pubblico dei consumatori proponendo argomenti ghiotti.

Nereo Cambrosio

Duo storico

Insieme ad Antonio Gandin – fornaio brissaghesse di chiara stirpe veneta, attivo fino attorno al 1960 – appaiono due personaggi che hanno lasciato un segno. Venanzio Restori – che è stato il più conosciuto, anche internazionalmente, maestro panettiere svizzero –, ed Edouard Pouly, primo consulente a tempo pieno della panetteria svizzera, operante in Romandia, e instancabile quanto autorevole promotore dei Cavalieri del Buon Pane. Entrambi mi sono stati maestri. Una bella dose della fiera professionalità che mi accompagna da decenni, che ho cercato di trasmettere, mi viene da loro.



Da sinistra: Antonio Gandin, Venanzio Restori ed Edouard Pouly (Lugano, esame del pane 1967, anno del 50esimo della SMPPC).

Non solo pane!

Durante i festeggiamenti del 40esimo le occasioni di brindare non mancheranno. E' rallegrante sapere allora, che l'intera produzione mondiale di vino è in crescita e ha superato i 300 milioni di ettolitri. E' stato calcolato che l'anno scorso si siano stappate 32 miliardi di bottiglie di vino, spumanti compresi, ovvero attorno alle 5 bottiglie a testa per ogni essere umano.