

Due temi di spicco del congresso ASMPP

Corona del Fornaio e fusione

Durante il congresso del 18 giugno 2012 di Berna, sarà attribuita la prima Corona del Fornaio. Perno dell'ordine del giorno: la possibile fusione tra l'ASMPP e l'USMPC.

L'ASMPP si rallegra di poter accogliere – numerosi – i partecipanti al congresso, durante il quale saranno fornite informazioni su quanto fatto, rispettivamente cosa s'intende intraprendere nell'interesse della categoria.

Premio al merito

La grande novità del congresso sarà l'assegnazione della prima Corona del Fornaio di cui s'è ripetutamente riferito su queste pagine. Sottolineiamo il fatto come oltre al prestigio e alla risonanza che ciò porterà anche all'intero settore, il laureato intascherà 25 000 franchi.

Fusione storica

Siamo molto probabilmente vicini a un avvenimento memorabile: la fusione tra l'ASMPP e l'USMPC; non si dovrebbe mancare all'appuntamento con la storia. La fusione porterà al rimaneggiamento degli statuti e, nel contempo, le strutture societarie guadagneranno in speditezza. Per concludere: come di regola il congresso darà l'occasione al vertice operativo di ringraziare tutti coloro che operano per il bene della categoria.

ASMPP



Variopinto gioco d'acqua sulla Piazza Federale.

Mozioni per il congresso 2012

In conformità agli statuti, l'organo ufficiale dell'ASMPP pubblica l'ordine del giorno e le mozioni 30 giorni prima del congresso. All'ordine del giorno (odg): la fusione con l'USMPC, la nuova composizione del Comitato centrale (CC) e l'elezione di un nuovo membro del Direttivo (D).

taglio (elezione via CC su richiesta dei cantoni);

- 1 seggio supplementare per la Svizzera latina.

Questa modifica è pure contemplata negli statuti secondo allegato al contratto di fusione (punto 8 dell'odg).

Punto 8 dell'odg: fusione con l'USMPC

Sia il D che il CC postulano l'approvazione del contratto di fusione tra l'ASMPP e l'USMPC, ivi compresi gli statuti dell'Associazione svizzera dei panettieri-confettieri (APC) che ne costituiscono parte integrante. La documentazione relativa alla fusione tra l'ASMPP e l'USMPC è disponibile su internet al www.swissbaker.ch/fr/162/Association.htm.

Il contratto di fusione, gli statuti dell'APC e altri documenti riguardanti il contratto di fusione (risultati dei conti, bilanci in primis) sono pure consultabili e ottenibili da tutti i soci presso il segretariato centrale dell'ASMPP e dell'USMPC (tel. 031 388 14 14).

Punto 10 dell'odg: sedi dei congressi 2014 e 2015

E' prevista l'organizzazione del congresso di un giorno a Berna nel 2014; per la sede del 2015 non è ancora pervenuta nessuna candidatura ufficiale.

Punto 11 dell'odg: nomina dei membri d'onore

Il CC chiede di nominare membri d'onore dell'ASMPP il membro del D e vice-presidente Fritz Strassmann di Weinfeld, e il membro del CC Adrian Studer di Niederurnen.

Programma del congresso 2012 di Berna

Domenica 17 giugno 2012, Hotel Bellevue Palace

12.00 – 14.00	Seduta del Direttivo
14.30 – 17.00	Seduta Comitato centrale
18.30	Aperitivo
19.30	Cena

Lunedì 18 giugno 2012, Bernexpo

08.00	Apertura dell'ufficio informazioni
09.00	Accoglienza partecipanti, caffè e chifel
10.00	Apertura del congresso
	Ordine del giorno ordinario
13.00	Pranzo, in piedi
	Stand con delizie culinarie delle varie regioni
15.00 circa	Chiusura del congresso

Ordine del giorno

1. Introduzione e allocuzione di benvenuto del presidente
2. Ordine del giorno formale
 - 2.1 Designazione degli scrutatori
 - 2.2 Conteggio dei votanti
3. Verbale del congresso 2011
4. Accettazione del rapporto di gestione 2011
5. Elezione del Direttivo
 - 5.1 Conferma dei membri già in funzione
 - 5.2 Elezione di un nuovo membro (sostituzione di Fritz Strassmann)
6. Quote di societariato 2013
7. Mozione per modifica agli statuti riguardo la composizione del CC
8. Mozione relativa alla fusione con l'USMPC
9. Accettazione delle mozioni
10. Designazione delle sedi per i congressi 2014 e 2015
11. Nomina dei soci onorari
12. Omaggi e messaggi
13. Eventuali



Punto 5 dell'odg: elezione del D

Il CC chiede la conferma del presidente Kaspar Sutter e dei membri uscenti, eccezion fatta per il capo delle finanze Fritz Strassmann. Il CC postula l'elezione di Silvan Hotz – Panetteria Hotz Rust SA di Baar – a nuovo membro del D.

Punto 6 dell'odg: quote annuali 2013

Il D e il CC chiedono il mantenimento delle quote dei soci attualmente in vigore: quota base di 550 franchi (25 franchi per i soci senza attività) più 50 franchi per l'abbonamento a «panissimo»; contributo sulla massa salariale di 1 per mille sul totale sottoposto all'AVS (250 franchi come minimo, 11 000 franchi quale massimo; ragione individuale (società di persone + 60 franchi).

Punto 7 dell'odg: composizione del CC

Sia il D che il CC chiedono di modificare come segue il punto 1. dell'articolo 28 degli attuali statuti (composizione del CC) al 1. gennaio 2013.

- 1 rappresentante per associazione cantonale, diritto di voto supplementare per quota di 100 soci con attività;
- 3 seggi per il commercio al det-

Autorevole quanto interessato intervento

La competizione per la conquista del mercato

In sostanza è questa la sintesi proponibile dopo quanto apparso su «panissimo» no. 12, pagina 23, che concludeva – pur se meno crudamente – in parallelo con l'opinione finale di Alberto Bernardoni. Il quale, rifacendosi a tale articolo e a quanto pubblicato su Ristora magazine no. 43 – vedi al riguardo il chiarimento di Giuseppe Piffaretti su «panissimo» no. 18 mi ha telefonato suggerendo-

mi (ci), visto che tanto riguarda anche il consulente, di andare cauti all'incontro di tavole rotonde che celano precise mire. Preso per buono il consiglio, l'ho invitato a mettere nero su bianco il suo pensiero – che segue – a beneficio di tutti i lettori. Non mi sembra il caso di ricorrere alla traduzione per le frasi in francese ma, se necessario, sono a disposizione per eventuali chiarimenti.

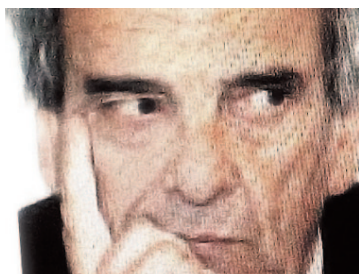
Nel merito della presentazione Delifrance a Villa Jelmini e dell'articolo di Ristora – aprile 2012, prego «panissimo» di pubblicare queste osservazioni.

Nutrixo, il lupo travestito da agnello

Delifrance, come Grands Moulins de Paris, quasi metà dei molini d'Oltralpe e numerosi forni, è emanazione delle cooperative agricole francesi che attraverso la holding Nutrixo verticalizzano in un gigantesco oligopolio la produzione di frumento, l'industria molitoria e quella dei prodotti da forno. Scopo è stabilire, non da ultimo con l'aiuto di sovvenzioni statali e europee, il controllo della filiera cerealicola dal produttore al consumatore.

Canali

- Convenzioni sulla produzione di pane di marca su base di premix forniti dal gruppo (Banette, Campaillou, Campaillotte, Copaline, Au Coeur du Pain),
- produzione industriale di pane macinato a pietra e di pane export affettato (Krabanski, Sofrapain),
- maxi-accordi con la grande distribuzione e grossisti sulla fornitura di pane industriale, lievitati, pasticceria, snack e sandwich surgelati (Delifrance, Héritage, Provençette),
- maxi-accordi con la grande distribuzione sul listing di farine e mix in piccole confezioni (Francine),
- maxi-accordi con i maggiori pastifici sulla fornitura di semole di grano duro (Panzani, gruppo Ebro Puelva),
- franchising in aeroporti, stazioni di servizio, punti di ristoro e aeroporto ecc sulla vendita di surge-



Alberto Bernardoni

lati rigenerati (Delifrance),

- vendita a domicilio di pane, lievitati e pasticceria surgelata (Patigel).

Frumento

Nutrixo dà ampio risalto all'origine e alla qualità del frumento, notoriamente «par un travail en étroite collaboration avec les coopératives nos variétés de blé sont spécialement sélectionnées pour leurs qualités technologiques, gustatives et esthétiques»... «Sélection des meilleures variétés, produites pour la plus grande partie en Champagne Lorraine».

Dunque assoluta analogia con la Svizzera. I nostri coltivatori non temono il confronto francese e sarà ben difficile dimostrarmi la superiorità del frumento della Champagne Lorraine su quello dell'Altipiano Vodese.

Farine

- Nutrixo fornisce garanzie identiche a quelle dell'industria molitoria svizzera, cito i passaggi salienti «sélectionne les meilleures variétés de blés pour produire et commercialiser des farines et des mixes de qualité»... «Le respect de la réglementation sanitaire et alimentaire impose une veille constante et la mobilisation de l'ensemble des collaborateurs à tous les stades de la fabrication». Norme

e abitudini correnti da decenni nel nostro paese.

- L'affermazione di Ristora secondo cui le farine svizzere dovrebbero definirsi «farine canadesi» è una bufala, frutto di maliziosa disinformazione, indubbiamente pilotata in quanto non sospetto GastroTicino di albergare un atteggiamento ostile verso i produttori nazionali. È infatti arcinoto che da molti decenni la Confederazione impone l'integrazione dell'85 % di frumento indigeno nelle farine e che nella prassi tale quota viene ampiamente superata.

Prodotti da forno

Noto che nessuno scopre nulla: l'assortimento Delifrance ricalca da vicino quello di numerosi competitori, p.e. Hiestand e Romer's Hausbäckerei. Perché non stabilire una graduatoria qualitativa neutrale?

La mia conclusione

Semplicissima: a parer mio nell'insieme i panettieri artigianali hanno soltanto da perdere rimettendosi a connubi innaturali con i lupi travestiti da agnelli. Gratta gratta, il successo di Delifrance significa la morte del panettiere artigianale non convenzionato. Né più né meno.

Alberto Bernardoni
Direttore dei Molini Ticinesi Riuniti SA

Il congresso chiama

I tentativi a trovare delegati SMPPC non trovano riscontro; si è sempre fermi a un solo rappresentante (Alberto Münger). Le nostre assenze agli eventi nazionali di categoria aumentano; non sembra questo l'atteggiamento migliore per quando poi si va alla ricerca d'ascolto. nc

Passo indietro

Ma anche palpitante attualità. Nell'editoriale apparso sul no. 14 posi la domanda «Che ne pensate?» a riguardo dei lievitati natalizi prodotti da alcuni artigiani nostri, posti in vendita in taluni negozi dei grandi distributori (Coop e Migros).

Pochi giorni appresso Nicola Della Bruna – responsabile della Panetteria Mora di Tenero – telefonò per espormi la sua opinione, che riassumo. «Non credi che la manovra messa in atto dalle grandi superfici di vendita miri a distogliere l'attenzione dai negozi degli artigiani – estemporanei partner – per abituare la clientela a trovare i prodotti di pregio presso di loro, completando così gli acquisti senza doversi recare in quelli degli artigiani?»

Inizialmente obiettai che in tal caso l'offerta dei due grandi succitati, avrebbe dovuto crescere vistosamente; fatto poco probabile a mio giudizio.

Tempo dopo, assistendo all'esame del pane a Mendrisio, esposi il pronostico di Della Bruna a Sergio Antognini e Gianluigi Marina che, immediatamente, furono con lui concordi. Non voglio trarre conclusioni affrettate, però la questione qualche riflessione la merita.

E veniamo all'attualità. Settimana scorsa da Berna è giunta la notizia che i nuovi film sui nostri mestieri sono in rete, con commento anche in italiano. Li ho visti, indubbiamente sono di un solido impatto e ne consiglio la visione. <http://berufberatung.ch/dyn/1311.aspx?data=movie&id=1475&searchsbmit=true&searchh=Panettiere> (segue un altro indirizzo con un cambiamento: invece di 1475 comporre 1465).

Tra breve sarà in rete anche un filmato sullo stesso tema prodotto da l'Associazione romanda degli artigiani panettieri-pasticceri, dedicato alla memoria di Bernhard Aebersold.

Piace sottolineare come tali iniziative mirino a infondere entusiasmo ai formatori, diano risonanza all'immagine di categoria e materiale di peso agli orientatori professionali.

Nereo Cambrosio

Formazione professionale (1a parte)

Attestato federale di capacità o Certificato di formazione pratica?

Come orientarsi nella scelta della forma di contratto (AFC e CFP)?

La stagione delle assunzioni dei nuovi apprendisti è alle porte. Con questo articolo si vuole dare un aiuto a coloro che sono chiamati a decidere del futuro di molti giovani. Una decisione che può cambiare la vita!

CFP, il grande arricchimento

Dall'entrata in vigore della nuova Ordinanza per la nostra professione, forse, non ci si è ancora resi conto delle opportunità che offre il nuovo sistema, ma soventemente e più comodamente, ci si è soffermati troppo sui cambiamenti in arrivo quali la p.es. la nuova documentazione didattica, il nuovo materiale scolastico, il nuovo metodo dei corsi interaziendali o il fatto che i primi due anni di apprendistato vengono svolti in comune da panettieri-pasticcieri e pasticceri-confettieri. Nonostante l'unificazione dei primi due anni scolastici, la scelta dell'orientamento professionale (panettiere-pasticciere o pasticciere-confettiere) rimane, come prima, da fare al momento della stipulazione del contratto di tirocinio. Il grande arricchimento sta nella possibilità di decidere se far partire il giovane in «seconda o in terza marcia», rispettivamente in CFP o AFC.

Ma partendo in «terza» non si rischia di far inceppare il motore?

Le volontà di chi decise di voler inserire questa possibilità biennale erano quelle di alzare, da un lato il livello medio della formazione triennale (AFC) e, dall'altro lato di offrire un anno di formazione in più (2 anni CFP + 2 anni AFC) a chi, fino ad ora, alle scuole medie non era troppo affrancato in calcolo e nella prima lingua. Ma quanti di noi non lo erano, e poi col tempo sono però diventati dei professionisti di tutto rispetto? La variante biennale (CFP) della nuova formazione professionale di base ha



Chi m'aiuta a scegliere?

proprio – anche – lo scopo di offrire più tempo per maturare. E' anche doveroso dire che i giovani che desiderano non proseguire la formazione dopo i primi due anni in CFP, dovrebbero poter entrare nel mondo del lavoro, in possesso di competenze dal ventaglio un po' meno ampio di coloro che finiscono con l'AFC, ma non di minor qualità. Chiunque produce un articolo, lo deve produrre con la qualità richiesta dal cliente, costante e di fattura impeccabile. La strada di «fare carriera», magari con l'esame professionale federale (EP – capo laboratorio) e poi, eventualmente, l'esame professionale superiore (EPS – maestria), resterebbe loro però precluso.

Due più due invece di tre. Quale peso dare a un anno di formazione in più?

Chiaramente non possono essere tutti capi o aspiranti tali, ma l'ambizione di non pochi (soprattutto dei genitori!) rimane la formazione triennale che, come detto, non precluda alcun tipo di formazione seguente, né i prima citati EP/EPS, né la maturità con susseguente bachelor presso una SUP, né una specializzazione p. es. come cuoca/o ecc. Lo testimonia il fatto che nell'anno scolastico 2011-12 si iscrisse per la formazione biennale CFP un unico apprendista, che si è

appena riorientato verso un'altra professione.

La strada triennale è pensata per coloro che posseggono le carte in regola anche dal punto di vista scolastico, pur se bravi manualmente durante lo stage. Attualmente il dislivello degli apprendisti nella classe AFC è talmente grande

che quelli bravi rischiano di essere frenati da quelli meno bravi, che starebbero meglio nel biennale.

Per la cronaca, dall'inizio dell'anno scolastico sono almeno 5 (oltre il 20 %) i ragazzi che hanno interrotto la formazione, un numero su cui riflettere.

Marco Zandonella

Al via la stagione dei Giri

Dalle nostre parti è dapprima partito quello di Romandia; ora è in corso quello d'Italia – scattato nientemeno che dalla Danimarca –, seguirà il nostro e infine sarà al via quello che resta il più noto, il Tour de France, che continua a esercitare un fascino e un'attrattiva tuttora ineguagliabili. Grazie alle riprese televisive che riescono immancabilmente a riprendere paesaggi, città e monumenti che

muovono al desiderio di vederli di persona. Sport sì dunque, ma anche grande operazione promozionale per il turismo. Ad accompagnare queste righe ho scelto la foto che segue che mostra uno dei tanti piccoli capolavori che escono dalle mani e dalla fantasia di Roberto Tosetti, pasticciere alle dipendenze di Ercole Pellanda fin dal tirocinio; vale a dire da oltre trent'anni. nc



Roberto Tosetti regge il motivo decorativo realizzato per il compleanno di un ciclista dilettante, che non disdegna di fermarsi per suonare la chitarra. Ognuno si ricarica a modo suo, ma qui non si incorre in squalifiche per doping.