

## Berna, Conferenza delle sezioni dell'USMC

La 253esima Conferenza si è soffermata sul futuro dell'Unione e sul suo importante anniversario. Presentati in apertura dei lavori dal presidente centrale Stefan Romang, i nuovi presidenti di sezione: Christian Boillat (VD e Romania), Adrian Knobel (Svizzera centrale) e Alfred Sutter (sezione Est), hanno riscosso gli applausi di rito.



### 2012: i 125 anni dell'USMC

I confettieri svizzeri celebreranno l'ultra centenario compleanno l'anno venturo, ponendosi di far conoscere meglio alla gente il loro artigianato propugnatore della qualità e creatività dolciaria. Quattro saranno i punti forti dell'evento accettati dall'assemblea: l'assemblea nazionale a Gstaad (24 e 25 giugno); cerimonia di chiusura dei campionati svizzeri (2 novembre, a Lucerna); la «Festa del cioccolato» (dal 2 all'11 novembre); i concorsi regionali delle giovani leve sul tema dell'anniversario.

### Assemblea ordinaria generale 2011

Dopo l'accettazione dei conti, che indicano un rallegrante utile di Fr. 52983.20 e un capi-

tale proprio di Fr. 658496.02, l'assemblea generale (Berna, 27 giugno prossimo) tratterà il nuovo regolamento delle quote di sociariato e le elezioni per il rinnovo del Comitato centrale (CC). Ludwig Caderas, capo della formazione, e Stefan Romang, presidente centrale, si ripresentano. In lista Andreas Landolt - capo produzione e membro del direttivo della Confiserie Sprüngli - della sezione ZH (AG).

Il prof. Thomas Stocker, conferenziere del giorno, parlerà ai presenti sul tema dei cambiamenti climatici.

I presidenti sezionali intendono costituire una commissione paritetica per trattare il tema della costituzione d'una futura associazione settoriale.

L'assemblea si chiude con l'informazione riguardante i WorldSkills 2011, che si svolgeranno a Londra, con la Svizzera rappresentata da Jasmin Enzler medaglia d'argento ai campionati svizzeri del 2010 - e già in avanzata fase di preparazione - grazie all'appoggio della Condirama (della Max Felchlin SA di Svitto) e dal suo responsabile Ralf Wellauer. *Nereo Cambrosio*

## Un compleanno significativo

L'Hotel & Gastro Union, la più grande organizzazione professionale del settore alberghiero e della ristorazione svizzera, festeggia quest'anno il 125esimo anniversario. Lo scorso 21 maggio la Regione Ticino - che conta oltre 600 soci, compresi anche vari dipendenti sindacalizzati di panetterie-pasticcerie-confetterie - ha ricordato l'evento portandolo nelle piazze, (Lugano, piazza San Carlo), Bellinzona (Piazza Magoria - o Giuseppe Buffi?), e Locarno (piazza Grande).

Sotto coloriti e ospitali gazebo, dove agli ospiti si offrivano bibite e gelati, giovani aderenti dell'associazione - discendente diretta della storica Union Helvetia - si sono prodigati nello spiegare gli intenti della stessa che, sul piano svizzero è forte di

ben 23 000 soci. Si è così saputo che sono parte integrante di Hotel Gastro&Union, una casa editrice di ben cinque pubblicazioni, un efficiente servizio giuridico, nonché l'Hotel Montana e la Scuola alberghiera entrambi con sede a Lucerna.

In Ticino, per l'associazione, si prodigò a lungo Bruno Poma, indimenticato chef di cucina e convinto formatore di apprendisti.

Ora alla testa della Regione Ticino opera il dinamico presidente cantonale Guido Zanchetta, che ha fatto da anfitrione al Castel Grande di Bellinzona - dove si sono tenuti l'aperitivo e la cena di gala per soci e invitati - oggi struttura principe della Scuola superiore alberghiera e del turismo - del Cantone. *nc*



Luca Lordelli - membro del Comitato centrale a nome degli addetti al servizio di ristorazione - era a disposizione a Lugano, in piazza San Carlo.

## Il Pappamondo in mulino

Il programma di enogastronomia che va in onda di sabato verso fine pomeriggio sulla RSI Rete 1, con Giacomo Newlin che colloquia amabilmente con l'ospite di turno, il 16 aprile scorso si è occupato di farina. Chi l'ha ascoltato, e non è nel giro composto dai coltivatori-mugnai-panettieri, alla fine della piacevole chiacchierata tra Newlin e Alessandro Fontana - direttore tecnico del mulino Maroggia - s'è ritrovato con un discreto bagaglio di conoscenze utile a scegliere le farine idonee a fare in casa il pane, la pizza, le tagliatelle, gli gnocchi e i dolci.



Alessandro Fontana

Quelle che richiedono farine forti e quelle deboli, per biscotti al burro friabili.

Alle domande poste dall'intervistatore, concise e chiare,

l'intervistato ha risposto a tono con un parlato accessibile a ogni tipo d'ascoltatore. Il dialogo si è dipanato a partire dal campo - con riferimento alla quasi indipendenza della Svizzera per il frumento tenero, quello usato in panificazione - per poi passare ai paesi dai quali si importa quel poco che serve ad aggiustare quelle farine indigene piuttosto fiacche. Utile l'accento al frumento canadese Manitoba, che dà farine fatte su misura per i lieviti quali il Pa-

nettone. Il discorso s'è spostato anche sulla celiachia, dove Alessandro ha ben segnalato quali rigorose condizioni deve seguire chi produce articoli senza glutine. Presi poi in considerazione anche segale e farro, il frumento primigenio, secondo Alessandro un po' sopravvalutato da taluni nutrizionisti. Ha completato la parata il kamut che dai pochi chicchi messi a dimora dopo il ritrovamento in tombe egizie, s'è diffuso in tutti i continenti. *nc*

Caratterizzazione delle derrate alimentari

## Il corso per l'etichettatura dei preimballati

L'importante pomeriggio informativo organizzato dalla SMPPC con il concorso dei docenti professionali a Trevano, è stato seguito da un numero rallegrante di associati.

Il tema, di scottante attualità, svolto da Marco Zandonella (artefice del copioso materiale d'appoggio) coadiuvato da Giuseppe Piffaretti, ha fornito sicurezza – ma lasciato nel limbo qualche punto interrogativo – sulle modalità di comportamento che, in buona sostanza, istradano i produttori indigeni di beni di consumo alimentari sulle piste tracciate a Bruxelles.

### Vettore di comunicazione

Stando al Laboratorio cantonale, il 50% delle etichette riportate sui prodotti offerti dal mercato, non sarebbe in regola; esiste, quindi, un'ampia possibilità di miglioramento. Nella prefazione che apre la raccolta-guida di dichiarazioni e suggerimenti – da considerare uno strumento indispensabile per ogni produttore, e soprattutto venditore – Marco Zandonella scrive: «Pubblicità fuorviante e promesse di pane nostrano e ar-

tigianale (anche se – forse – prodotto industrialmente), a prezzi stracciati per attirare clientela nuova a scapito del vero fornaio, dovrebbe farci capire quanto sia importante la comunicazione! Dunque, lo slogan con cui affrontare il tema potrebbe essere:

**La caratterizzazione dei prodotti, quale vettore di comunicazione verso i clienti.**

Le nuove tecnologie permettono addirittura di installare nei punti di vendita vere e proprie isole d'informazione, ossia strumenti informatici con tanto di banche dati, foto, filmati, dove il cliente interessato si può informare su tutto quanto riguarda i prodotti».

### Gli elementi base di un'etichetta

Questo importante capitolo – il quinto della guida, con ben 14



La foto, con in primo piano le schiene degli apprendisti – utile alla loro formazione il corso – è stata scattata nel rispetto della privacy espressa da una partecipante. La TV che ti fa firmare la «liberatoria» insegna.

pagine – indica cosa va assolutamente dichiarato e in maniera inequivocabile, e quanto non è obbligatorio. In merito alla datazione, ha sollevato qualche perplessità il non obbligo di dichiarare la data di produzione, ma solo quella del limite di consumo.

Si è poi passati agli esempi di etichette per certi prodotti propri, dove si è palesato

**il desiderio di essere in regola per evitare sanzioni, ma soprattutto la voglia d'informare correttamente il cliente.**

Proprio a seguito di questa constatazione si pensa d'organizzare in autunno una giornata informativa sugli ingredienti, da dedicare espressamente al personale di vendita. *Nereo Cambrosio*

## Investono nel futuro!

Siano dunque ossequiati; loro sono i formatori in azienda distintisi nel settore alimentare assistendo con grande partecipazione, il tirocinio dei loro apprendisti. I quali, riconosciuti, li hanno segnalati alla giuria del concorso «Formatori dell'anno», patrocinato anche dall'ASMPP, affiancata da altre associazioni del settore alimentare. Il concorso è dotato di Fr. 10000.– messi in palio a titolo d'incoraggiamento per quei formatori che si occupano dell'istruzione professionale artigiana.

«Abbiamo apprendisti fantastici che forniscono prestazioni incredibili», dice Werner

Kuhn che è stato eletto maestro di tirocinio dell'anno nella categoria p.p. La giuria ha visto in lui il maestro ideale per portare un(a) giovane al compimento della formazione con il massimo di possibilità di riuscita. Kuhn, a 24 anni, era subentrato nell'attività di famiglia ponendosi compiti e traguardi legati alla qualità, al nuovo e alla successione. In poco più di un trentennio ha formato ben 62 apprendisti che, oltre a imparare il mestiere, hanno riconosciuto in lui un vero maestro di vita.

La sua impresa conta oggi 30 dipendenti: 21 in produzione – di cui 8 apprendisti – e 9 alla vendita, ripartiti nei 4

punti di smercio, dei quali 3 con annesso caffè.

PS: fin qui il comunicato stampa diramato dopo la premiazione svoltata il 26 maggio a Zurigo, alla presenza di 450 ospiti. Avendo avuto il privilegio di conoscere Kuhn nell'ambito della commissione di maestria – dove l'ho apprezzato per il senso d'umanità, la saggezza e la generosità di giudizio – sono molto lieto di vederlo riconosciuto e, gran bell'episodio di riconoscenza, «sponsorizzato» da una sua apprendista (vedasi la foto di copertina) che lo ha in pratica iscritto al concorso.

*Nereo Cambrosio*



*Werner Kuhn all'intreccio.*