



Un assortimento floreale di questo genere potrebbe diventare messaggio augurale personalizzato, oltre che saggio della manualità di un pasticciere artigianale.

## Di esami, di richieste e di voti augurali

L'esame professionale 2012 settore vendita che ha premiato 14 partecipanti – di cui un uomo – ha fatto registrare una media complessiva di 4,90 punti. Il miglior esame individuale è stato quello di Mirjam Scheidegger di Trub (BE): 5,50 punti, risultato d'assoluto rilievo. Però la media più bassa, e proprio in un ambito dove se non si raggiunge la sufficienza l'esame è da ripetere, è risultata essere con un 4,40 punti (cfr. pagina 3 di «panissimo» no. 17) la conoscenza dei prodotti e degli ingredienti e materie prime. Che espressa altrimenti è proprio l'informazione, pilastro portante del contatto con la clientela. Questa manchevolezza nota anche dalle nostre parti, imputata soprattutto al servizio proposto dalle grandi superfici di vendita, è comunque tema da affrontare celermente sul piano nazionale, perché va a portare argomenti a quei consumatori consapevoli che lamentano carenze informative e imprecisioni, anche dal fronte di vendita dell'artigianato.

### Richieste e occasioni

Sul no. 217 di «Pasticceria Internazionale» – a mio giudizio edizione ben riuscita ricca di molti spunti

agevolmente praticabili – Carlo Pozza, affermato pasticciere di Arzignano intervistato da Milena Novarino, alla domanda «Come definiresti il tuo mestiere?» risponde: Fare il pasticciere è bellissimo e creativo, il lavoro negativo è che si lavora nei giorni festivi e si limita un po' la vita sociale, è un lavoro redditizio ma occorre rivalutarlo. A scuola ti insegnano le basi e come si produce, ma non come essere imprenditori, l'organizzazione del lavoro, la gestione degli sprechi e dei costi.

Sembra una richiesta legittima, ma non esistendo in Italia un programma di formazione d'entrata unico, è difficile creare una base comune su cui poi costruire i piani superiori quali l'esame professionale e quello di maestria come abbiamo la fortuna d'avere noi in Svizzera. Anche se per ragioni varie, i maggiori beneficiari sono i colleghi svizzero-tedeschi.

Intanto, per omaggiare le venditrici succitate, a titolo d'anticipo le felicitazioni per gli apprendisti che supereranno l'esame finale – si spera tutti – e per salutare la stagione dei fiori, proponiamo quelli realizzati con somma abilità e buon gusto da Stefano Mantero, pasticciere a Genova-Sampierdarena. Spiace un po' notare come gli ornamenti in ghiaccia reale gradevolmente commestibili e comprovanti la destrezza nell'utilizzare bocchette ingegnose create a volte dall'artigiano stesso con un lattoniere di fiducia, sono stati sostituiti da altri materiali che però non raggiungono la loro minutezza.

Nereo Cambrosio

### Comunicato

Informiamo: il previsto Corso di formazione continua (Comunicazione e gestione dei conflitti) programmato per il 31 maggio, non avrà luogo a causa della mancanza di partecipanti.

SMPPC

Premiazione dei promotori del futuro

# Alfred Sutter formatore dell'anno

Davanti a una platea di 450 invitati la, scorsa settimana a Zurigo sono stati onorati i migliori formatori del 2012. Nella categoria panettieri-pasticcieri-confettieri il vincitore è Alfred Sutter della Böhli SA di Appenzello.

Alfred Sutter è con il fratello Markus alla guida della panetteria-pasticceria-confetteria-caffè e ristorante Böhli SA di Appenzello in rappresentanza della quinta generazione.

### Gioia per il riconoscimento

Alfred Sutter è molto fiero d'essere stato insignito del titolo di «Formatore dell'anno» e dice: «Una così preziosa onorificenza mi giunge inattesa, tuttavia per mio fratello Markus e per me stesso essa ci conferma nella certezza d'aver seguito le vie giuste. Noi viviamo e amiamo il nostro mestiere e consideriamo sia nostro compito trasmettere il nostro sapere e la filosofia di comportamento alle giovani leve. Di particolare importanza e che nel contempo è motivo di ulteriore orgoglio, sta il fatto che la candidatura per l'ottenimento del titolo sia stata inoltrata dai nostri apprendisti; noi non ci saremmo mai sognati di farlo».

### Investimenti nella formazione

Da oltre un decennio Alfred Sutter s'è assunto il compito di formatore professionale; il che significa essere in contatto quotidiano con gli apprendisti. Il suo concetto a riguardo della successione è chiaro: «Un'impresa che non forma apprendisti e che non è pronta a investire per formare i continuatori del mestiere, non dovrebbe avere il diritto d'impiegare personale

### Altre candidature

Al titolo di «Formatore dell'anno» erano stati candidati anche Peter Märchy, panetteria-pasticceria Märchy, Näfels (GL), e Christian Doessegger, Café Doessegger, San Gallo.



Bruno Bollinger

Lo zelo di Alfred Sutter.

regolarmente formato. Per me lavorare con la gioventù ha enorme importanza; intanto ti aiuta a mantenerti giovane e poi loro portano aria nuova sul posto di lavoro».

### Forza di lavoro competente

Per Sutter lo scopo finale della formazione è questo: al termine della formazione d'entrata portata a conclusione nel miglior dei modi, i giovani che hai formato devono essere in grado d'inserirsi in altri posti e svolgere i loro compiti in modo indipendente. La facilità a integrarsi è di capitale importanza, «Più rapidamente l'apprendista fa sue le conoscenze pratiche e sviluppa abilità d'esecuzione, tanto più si rende indipendente e può essere inserito nei vari settori dell'attività» – conclude Alfred Sutter.

Markus Tscherrig

Congresso nazionale dell'Unione svizzera arti e mestieri (usam)

## Jean-François Rime nuovo presidente, Kaspar Sutter accede al direttivo dell'usam

Jean-François Rime è il nuovo presidente dell'Unione svizzera arti e mestieri. Il presidente dell'ASMPP Kaspar Sutter entra nel direttivo dell'organizzazione mantello delle PMI.

L'Unione svizzera delle arti e mestieri ha eletto a presidente il 61enne consigliere nazionale UDC friborghese Jean-François Rime. E' la prima volta che un romando va



Jean-François Rime

alla guida della grande organizzazione economica mantello della Svizzera.

L'elezione di Rime giunge dopo 5 mesi di interregno dalle dimissioni dell'ex-presidente Bruno Zuppiger inoltrate nel dicembre del 2011. Il consigliere nazionale friborghese s'è impegnato ad anteporre la politica e gli interessi dell'usam - che rappresenta 250 associazioni e all'incirca 300.000 imprese - alla politica del suo partito, nell'esercizio del suo mandato.

### Interdizione parziale dei cartelli: pretesa inaccettabile per le PMI

Durante la sua allocuzione d'entrata, il vice-presidente dell'usam Dino Venezia ha ripetuto davanti ai delegati che l'usam si oppone a

tale interdizione. La Costituzione federale incarica la Confederazione di lottare contro i cartelli dannosi e non contro l'insieme dei cartelli. La modifica proposta sfocerebbe in un quasi divieto di cooperazione interaziendale, quale si pratica abitualmente e in modo giudizioso tra le PMI. In più essa farebbe pesare una forma di sospetto generalizzato su tutte le PMI che, per finire, oltre al rovesciamento del fardello probatorio dovrebbero fornire la prova liberatoria. «Ciò va oltre quanto le PMI possono sopportare in nuove spese e oneri amministrativi supplementari» - ha concluso Venezia. Pertanto l'usam chiede al Parlamento di non entrare in materia sulla revisione della legge sui cartelli.

## 10 buone ragioni di mangiare il pane

- 1. *Una fonte di nutrienti essenziali e un minimo di materie grasse:* Il pane fornisce glucidi complessi, proteine e fibre in quantità interessanti. Contiene pochi lipidi, ciò gli consente di rispondere alle raccomandazioni emanate a riguardo dell'equilibrio alimentare.
- 2. *Una copertura ideale del fabbisogno energetico:* I glucidi danno l'energia necessaria al funzionamento dei nostri sistemi muscolari e nervosi. Grazie al lento rilascio forniscono il necessario all'attività giornaliera e pure a quella sportiva.
- 3. *Un piacere quotidiano:* Il pane s'abbina altrettanto bene con il prosciutto - per uno snack equilibrato - che con qualche quadretto di cioccolato per una merenda ideale. La scelta dei pani consente di variare il piacere giorno dopo giorno.
- 4. *Una fonte di fibre di varia origine:* Tutti i pani forniscono fibre; esse intervengono sul funzionamento intestinale e nella prevenzione di talune patologie. Il

pane contiene sia le fibre solubili che rallentano l'assimilazione che quelle insolubili che facilitano il transito intestinale. La loro presenza è più marcata nei pani scuri.

■ 5. *Una risposta pratica all'alimentazione nomade:* Pronto al consumo il pane è la base semplice di un pasto equilibrato, anche quando è consumato in esterno o in piedi. E' alimento che si confà a tutti i momenti della giornata. Pratico e saziante, se fa parte della colazione porta al pranzo senza bisogno di stuzzichini intermedi.

■ 6. *Un regolatore del senso di sazietà:* La composizione del pane che allea fibre e glucidi complessi, procura un senso di sazietà.

■ 7. *La garanzia per una colazione completa:* Accompagnato da un latticino, da una bibita o da un frutto, il pane è il migliore alleato della colazione equilibrata. Il pane assicura una buona copertura del fabbisogno energetico.

■ 8. *L'indispensabile per un pasto conviviale:* Un pasto senza pane non è un pasto. Il pane in tavola

prima d'iniziare il pasto è simbolo d'accoglienza e ospitalità.

■ 9. *Un buon tirocinio per l'esercizio dell'equilibrio alimentare:* Se viene consumato fin dall'infanzia, il pane diventa alimento di riferimento per i consumi alimentari variati ed equilibrati.

■ 10. *Un alimento che stimola i nostri sensi:* Il pane è uno dei rari alimenti atti a concentrare il piacere dei nostri sensi: tatto, vista, udito, olfatto e gusto. Grazie alla vasta scelta proposta dai fornai è esperienza ricca di sfumature gustative. nc



Un assortimento che coinvolge tutti i sensi, rallegra e rassicura.

### 3 Domande



#### 1 Cosa l'ha spinto a concorrere per un mandato del direttivo dell'usam?

In primo luogo la mia aspirazione a introdurvi il nostro artigianato. Questa scelta è altresì la certificazione e il riconoscimento del lavoro da noi svolto nell'usam. Per l'appoggio avuto ringrazio il direttivo dell'ASMPP - in particolare Urs Wellauer, responsabile della politica -, l'USMPC, la Pistor, il Gruppo Commercio usam, il direttivo dell'Unione mugnai svizzeri e l'Associazione degli artigiani solettesi.

#### 2 Cosa pensa d'ottenere in tale consesso a favore del nostro settore professionale?

Siamo già presenti in vari dipartimenti dell'usam. Ora sarà però possibile portare interessi e richieste direttamente nella sede appropriata; ma adesso oltre al Lobbying occorrerà costruire e curare un'efficiente rete di contatti.

#### 3 Ritieni che gli imprenditori in proprio, specie del settore alimentare, siano sufficientemente rappresentati nei dipartimenti dell'usam?

La rappresentanza del settore alimentare è conforme. Con la mia elezione nel direttivo ora c'è un «piccolo» ma autentico artigiano. Comunque sia, «piccolo» o «grande» ciò che conta è porsi al servizio dell'usam; personalmente mi ritengo sempre un team player.

Kaspar Sutter,  
presidente dell'ASMPP