

In campo anche il settore vendita

Nel corso di questo mese gli apprendisti (e) giunti al termine del tirocinio, si presenteranno a Trevano per sostenere gli esami riguardanti le materie imparate a scuola.

Subito dopo – se già non prima di quelli teorici per qualcuno che ha iniziato la formazione agli inizi di giugno di tre anni fa –, incominceranno le giornate dedicate agli esami pratici.

Il 20 maggio, ed è bella notizia per di più non ricorrente, a sostenere l'esame pratico sono state chiamate tre impiegate di commercio al dettaglio, addette alla vendita in panetterie-pasticcerie e pasticceria-confetteria di Lugano.

Oltre che rispondere a quesiti sulla conoscenza delle merci, le giovani hanno elencato la composizione dei prodotti offerti alla clientela, suggerito idee per



Maria Bubalovic (appr. da Ricigliano), ha potuto disporre di vetrina-specchio di concezione tradizionale.

festeggiare con i dolci le ricorrenze che s'incontrano durante l'esistenza, fornito dettagli su stuzzichini e articoli da takeaway, le candidate all'esame hanno allestito esempi di vetrine. Per chi, potendolo, usando



Veronica Sala (appr. da Seitz) e Fabiola Loria (appr. da Florean). Entrambe l'esempio espositivo lo hanno preparato all'interno del negozio.

una vetrina del negozio; altrimenti, in alternativa, allestendo una scelta di prodotti su un determinato soggetto, all'interno dello stesso.

Tra qualche giorno saranno anche loro a Trevano per gli esami teorici. Alle tre giovani che ospitiamo su questa pagina,



e a tutti gli altri apprendisti che s'avviano a diventare collaboratori qualificati e autonomi, «panissimo» augura vivamente piena riuscita. E anche un futuro professionale ricco di continue esperienze, accompagnate da profonda soddisfazione e ferezza. *nc*

L'Arte Bianca in Ticino – conferenza avvincente, ricca di aneddoti

E' il titolo della conferenza che Orlando Nosetti ha tenuto il 25 maggio scorso a Palazzo Marcacci, nella sala del Consiglio comunale di Locarno, indagante sul Settore della panificazione nel XIX e XX secolo.

Nosetti, economista, docente all'USI e autore del libro «Il no-

stro pane quotidiano» – commissionatogli dalla SMPPC in occasione del proprio 90esimo, festeggiato nel 2007 – ha interrotto una tradizione professionale di famiglia che durava da metà Ottocento, esercitata da bisnonno, nonno e padre: quella di fornaio.

Esordendo davanti al folto gruppo di convenuti – tra di loro anche l'ex-presidente della Confederazione Flavio Cotti accompagnato dalla consorte, sorella del panettiere asconese Luciano Naretto, uno dei protagonisti della panificazione ticinese dal 1955 a pochi anni fa – ha anticipato che verso fine 2011, sotto gli auspici dell'Archivio storico cantonale uscirà un corposo compendio che tornerà sul tema in programma, completato dalla seconda parte non presentata durante la conferenza.

Cronaca di anni difficili

«Il mestiere di fornaio è sempre stato molto impegnativo dal

profilo fisico e, in sovrappiù, ha ben poco goduto dell'appoggio delle autorità. Sempre pronte, per contro, ad angariarlo con disposti di legge e regolamenti basati sovente sul presupposto di vedere in lui, una persona incline alla frode in materia di peso del pane e utilizzo di sostanze sussidiarie in fase di preparazione».

Penso si possa riassumere così l'introduzione proposta dal conferenziere, che s'è poi soffermato sulla necessità di molti fornai, specialmente nelle zone rurali, di arrotondare le entrate occupandosi di agricoltura, piccola pastorizia, gestione d'osteria e di negozi di generi alimentari. Il che, per farla breve, significava affrontare giornate lavorative di dodici e più ore, senza giorno di riposo settimanale.

E, a titolo di buona pesa

Per esercitare il mestiere occorre staccare l'apposita patente, rilasciata dall'autorità comuna-

le; sottostare all'obbligo della meta – diventata calmiera (prezzo del pane imposto) in tempi più vicini – e all'osservanza recitante: il pane ha da essere bello, ben fatto, buono, ben cotto e di giusto peso. Il tutto non si risolveva però alle raccomandazioni; l'autorità comunale provvedeva a eseguire controlli senza preavviso alcuno che, non di rado, vuoi per l'arroganza degli inquisitori vuoi per la scarsa docilità dei fornai, si trasformavano spesso in litigi. Non sempre incruenti.

Tutte proporzioni osservate, ed è osservazione mia, centocinquanta e più anni dopo, le esigenze poste alla qualità del pane comune sono, salvo il peso, quelle della scheda di valutazione usata per l'esame. E gli strascichi allo stesso – però senza minacce – sono quelli leggibili sul blog di «Patti Chiari» dopo la trasmissione del 20, maggio scorso.

Nereo Cambrosio



Il conferenziere Orlando Nosetti.