

Sull'esame del pane

Da chi ha scritto a Patti Chiari si possono trarre suggerimenti per noi utili ad aggiustare il tiro e, soprattutto, a saperne di più su chi il pane lo fa – in specie presso i grossi distributori – e chi lo acquista, nell'ottica del prezzo di vendita. Peccato che nessuno degli scriventi si qualifichi, né alla prima missiva né a risposta a quanto Marco Pasotti, Marco Zandonella e l'estensore di questa nota hanno prodotto in obiezione.

Impossibile così approfondire gli argomenti e avviare ipotesi di soluzione gradite a tutti.

Due degli interventi sostengono che il pane dovrebbe essere esaminato da una commissione esterna, magari italiana. Suggerimento opportuno, ma valido solo per l'esame di ciabatta, rosetta soffiata, focaccia, grissini ecc. Non per il filone semi-bianco che è sconosciuto oltre confine.

Far capo a esperti romandi – accadde nel 1967 – cugini prossimi in tema «filone», causerebbe spese insostenibili.

C'è chi interviene sui prezzi, ma a chi lo produce non pare risultino cari. Piuttosto si vorrebbe che a beneficiarne siano anche i salari degli addetti alla produzione.

Toccato anche il tema del pane precotto che certo non raccoglie vasti consensi; né da chi lo deve rifinire – uno scrivente lo parifica a un pezzo di gomma –, né da chi lo acquista.

I pareri sull'emigrazione dalla piccola azienda a quella industriale, o addirittura al cambio di professione, appaiono tutti incentrati sulle condizioni di lavoro e la remunerazione. Niente di nuovo, già anni addietro quando mi capitava d'interpellare un ex-allievo trasmigrato, la risposta era: presso un grosso produttore-distributore sento il posto più sicuro. Difficile oggi controbattere, se si guarda alla sequela di chiusure.

Nereo Cambrosio

Programma del congresso 2011 di Appenzello

Domenica 19 giugno 2011, hotel Säntis

12.00 – 14.30	Seduta del Direttivo
15.00 – 17.00	Seduta Comitato Centrale
18.30	Aperitivo e cena in Centro culturale Ziegelhütte

Lunedì 20 giugno 2011, Aula Gringel

09.30	Apertura dell'ufficio informazioni
10.00	Accoglienza partecipanti al congresso Caffè e lievitati vari
11.00	1.a parte del congresso – Relazione di Arthur Loepfe, dr oec. – Relazione di Raphael Locher
12.30	Conclusione, svolgimento della giornata e organizzazione, Pranzo
14.00	Programma del pomeriggio
19.00	Programma secondo le proposte allegate Aperitivo, banchetto e intrattenimenti

Martedì 21 giugno 2011, Aula Gringel

08.30	Apertura dell'ufficio informazioni
09.00	Apertura delle porte e controllo
09.30	2.a parte del congresso
12.30	Pranzo

Ordine del giorno 2011

1. Introduzione e saluto di benvenuto del presidente
2. Ordine del giorno formale
 - 2.1 Designazione degli scrutatori
 - 2.2 Conteggio dei votanti
3. Verbale del congresso 2010
4. Ricezione e approvazione del rapporto di gestione 2010
5. Quote di societariato 2012
6. Adozione delle mozioni
7. Scelta della sede per il congresso 2013
8. Elezione dei membri d'onore
9. Onorificenze e messaggi
10. Eventuali



Esempi di costumi appenzellesi.

Editoriale



«Sönd Wöllkomm!»

E' con questo tipico saluto appenzellese che, lieto, vi accoglierò al congresso di Appenzello.

Abbiamo pronto un ricco e variato programma di contorno nell'intento di offrirvi un saggio della cultura appenzellese.

Lunedì pomeriggio potrete scegliere tra quattro proposte:

■ Camminata «a pè biott» nella torbiera protetta di Gonten.

■ Circuito accompagnato nel capoluogo Appenzello caratterizzato dagli originali e coloriti edifici, che ne fanno località d'importanza e interesse nazionali.

■ Qualcosa di «spiritoso» vi attira? Allora vi suggeriamo di fare conoscenza con uno dei più noti «Appenzeller», a base di 42 erbe aromatiche e un po' di zucchero. Ma non illudetevi che al termine dell'appassionante visita, con degustazione, il segreto dell'Appenzeller Alpenbitter vi sia svelato.

■ Per contro potrete scoprire che cosa è un «Ruggusseli». E non solo; grazie a un allegro corso di «fracass band» canterete, meravigliati di come un forestiero possa diventare rapidamente un genuino appenzellese...

Me hend e schös Lendli!
Chönd zonis a Kongress.
(Citazione originale, ndt.)

Markus Sutter,
Presidente del CO

Pane con poco sale

E' stato presentato, a tutta pagina, sul n. 23 (6 giugno) di Azione, il settimanale della Cooperativa Migros Ticino.

In vendita solo nei negozi principali (se ne elencano sei), ha forma di pagnottella stampata a croce e invita a spezzarla a mano; non priva dunque di un certo simbolismo. Uno stelloncino azzurro avverte che contiene solo lo 0,7% di sale. Peso indicato sulla confezione parzialmente a finestrella: 250 g e prezzo certificato solo sullo scontrino di cassa: fr 2.40; il che fa 9.60 al kg. Con lo stesso importo potrei acquistare, sempre da Migros, 4 kg abbondanti di pane semi-bianco comune.

Come per tutti i pani prodotti su linee semi o totalmente automatiche, la confezione avverte che può contenere noci, nocciole, mandorle, sesamo, soia.

La dichiarazione

Gli ingredienti: farina di frumento, acqua, farina di grano duro, fiocchi di patate (patate, emulsionante: E 471, stabilizzante: E 450, spezie, conservante: metabisolfito di sodio, antiossidante: E 304, agente di trattamento della farina: acido ascorbico), lievito, sale da cucina iodato, proteine del frumento, farina di malto d'orzo, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Ricordiamo che l'E 471 sta per i mono e di-gliceridi di acidi grassi alimentari; l'E 450 corrisponde ai sali di acido pirofosforico (di e tri polifosfati) e fanno funzione di sale (la Guida degli additivi alimentari europei li segnala con: rischi di aller-

gia); l'E 304 corrisponde a palmitato e stearato di ascorbilo.

Esame organolettico

Come è noto, su taluni aspetti il riscontro poggia su giudizi soggettivi. Comunque sia, ho rilevato: rivestimento esterno molto sottile e di colore bruno chiaro (oggettivamente non si può parlare di crosta); mollica coloro avorio, soffice – ma con tendenza a permanere in bocca piuttosto a lungo –, porosità regolare ma assai piccola. Il sapore volge al dolce; tuttavia la carenza di sale non è marcata come ci si potrebbe aspettare. Devo però aggiungere che personalmente con il sale vado leggero.

Graziella Rizzi, ingegnere alimentare alla Jowa di S. Antonino, nel commento che accompagna il lancio su Azione parla di lievito a lunga fermentazione, in grado di compensare il sapore derivante dal basso contenuto in sale e, alla domanda: Come viene esaltato al meglio in tavola? – risponde: «in particolare è molto apprezzata la combinazione con gli affettati (salame, coppa, prosciutti...), come pure con i formaggi più genuini».

L'ultima mia osservazione riguarda il prezzo. Assodato che la riduzione di sale ha effetti benigni sulla pressione del sangue e altre funzioni cardio-vascolari, un cliente che ne trae beneficio, e che si affeziona a questo tipo di pane restando però attento alla spesa, potrebbe proporre una convenzione alla propria cassa malati, mirante al rimborso.

Nereo Cambrosio

Assemblea generale 2011 dell'USMC

Benvenuti a Berna!

I membri e gli ospiti dell'Unione svizzera maestri pasticceri-confettieri, si riuniranno il 27 giugno nella capitale per la loro 124esima assemblea generale.

La decisione riguardante l'introduzione del nuovo regolamento delle quote, sarà il punto principale dell'odg. L'esposto sui cambiamenti climatici del prof. Thomas Stocker promette

d'appassionare. I responsabili dell'USMC si rallegrano di ritrovare i loro soci a questo incontro annuale, all'insegna del motto: «Il nostro cuore batte in tutta dolcezza».

Assemblea generale USMC, Berna

Tagungsprogramm

Domenica 26 giugno 2011, hotel Allegro

09.30 – 14.30	Seduta del comitato centrale
15.00 – 17.30	Conferenza delle sezioni
18.30	Aperitivo
19.30	Cena di gala «1001 notti»

Lunedì 27 giugno, Kursaal, Berna

09.00	Apertura ufficio informazioni Caffè di benvenuto ai partecipanti
10.00 – 13.00	124esima assemblea generale dell'USMC Conferenza del prof. Thomas Stocker sui cambiamenti climatici
13.30	Aperitivo e lunch in piedi



Ordine del giorno

1. Allocuzione di benvenuto
2. Ordine del giorno formale
 - 2.1 Designazione degli scrutatori
 - 2.2 Conteggio dei votanti
3. Verbale della 123.a assemblea generale
4. Rapporto annuale 2010
5. Conti annuali (compresi nel rapporto annuale)
6. Scarico del comitato centrale
7. Adozione del nuovo regolamento quote
8. Determinazione quote annuali 2012
9. Rapporti dei responsabili dipartimentali
10. Elezioni
 - 10.1. Comitato centrale
 - 10.2. Presidente centrale
 - 10.3. Revisori e revisore supplente
 - 10.4. Organo di revisione
11. Mozioni all'assemblea generale come da art. 15 degli statuti
12. Nomina dei membri onorari e dei veterani
13. Eventuali



Orario estivo del segretariato SMPPC

Durante buona parte del periodo estivo – da lunedì 20 giugno a venerdì 26 agosto – il segretariato sarà aperto solo al mattino, dalle ore 07.30 alle 12.00.

Inoltre, il segretariato resterà chiuso per vacanze da lunedì 4 luglio e venerdì 15 luglio. La segreteria telefonica indicherà a chi rivolgersi in caso di bisogno.

L'attività del Comitato cantonale

Nel corso della seduta del 5 maggio scorso, il vertice della SMPPC ha fatto il punto su quanto avvenuto in questo primo semestre. Prima e scottante trattanda, la pendenza tuttora aperta con Panvica la quale, a quasi due anni dalla chiusura effettiva della cassa, non ha ancora rassegnato documento alcuno che comprovi l'avvenuta conclusione dei rapporti riguardanti la Cassa assegni famigliari. Si propone quindi di delegare un nostro ufficio di revisione – incarico che potrebbe essere assunto dalla camera di commercio – allo scopo di risolvere definitivamente la pendenza.

Le assemblee di categoria

Sia quella straordinaria dello scorso anno a Rivera – che vedeva quali relatori ospiti Marco Jermini, dir. del Laboratorio cantonale e la sua collaboratrice Romer-Togni, incaricata di visitare le aziende per giudicarle sotto l'aspetto dell'igiene e della sicurezza delle derrate alimentari –, che quella ordinaria d'aprile, sono state inadeguatamente frequentate.

Accadeva nel 1910

Il Corriere del Ticino dà quotidianamente spazio sulla seconda pagina all'inserto «Cent'anni fa», rifacendosi a fatti e avvenimenti legati alla città di Lugano. Da un ritaglio dello stesso risalente al 28 settembre 2010, rinvenuto nel riordinare appunti sparsi, si legge: I panettieri si agitano. L'Ufficio della Camera del Lavoro comunica: «I lavoratori panettieri di Lugano e dintorni, organizzati nella Federazione svizzera dell'alimentazione, hanno presentato ai padroni un progetto di convenzione regolante le condizioni di lavoro nei panifici. Le loro principali richieste sono: un salario minimo di fr. 34 alla settimana per gli operai adibiti alla confezione del pane di lusso; fr. 30 per i fornai; fr. 26.50 per i

Si rispolvera così l'idea, d'altronde sempre d'attualità, di trovare soluzioni attraverso il passaparola che attirino i soci, anche in vista del rinnovo dei mandati in agenda per l'assemblea generale del 2012.

Attività delle commissioni

Sulle manifestazioni organizzate dalle commissioni, «panissimo» ha regolarmente riferito. Quella dell'istruzione professionale vorrebbe portare sotto il cappello della nostra associazione, la formazione delle venditrici (impiegate del commercio al dettaglio). A tale riguardo dovremmo poter far capo a istruttrici da trovare nel nostro interno.

La commissione economica fa cenno alla mancata deduzione di prezzo delle farine sulle fatture. (Magari nel frattempo le cose si sono sistemate).

Per quanto la sede dove organizzare la giornata del Panettone d'Autore, si potrebbe usufruire della sala al primo piano del Palazzo dei congressi. Intanto, però, la ricerca continua.

nc

menalievito, e fr. 23 per gli aiutanti (...). Ai padroni è stato fissato un termine di otto giorni per pronunciarsi sul progetto di convenzione». Va qui fatto notare che nel 1905, sotto la spinta della Camera del Lavoro, i lavoratori dei prestini già si erano riuniti in associazione; ben 12 anni prima della fondazione della SMPPC. Cosa chiederebbero oggi i loro successori, un po' meno organizzati?

Probabilmente il tema della remunerazione farebbe da apripista; stupirebbe se così non fosse. Ma da tempo su questo fronte è calato il silenzio e, fin qui, non sembra che l'incorporamento nella Hotel Gastro Union stia provocando, un salutare risveglio.

Novità nel campo del burro



Malgrado l'eccedenza da primato, nei mesi scorsi i prezzi di latte e burro sono aumentati.

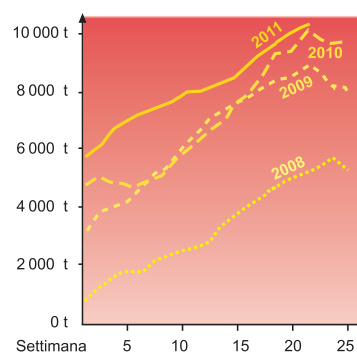
Proprio così: la Pistor mette sul mercato un suo burro di marca – «Burro per treccia» – accompagnato dallo slogan: La qualità resta, il prezzo scende.

La decisione di Pistor è stata presa a seguito dell'irritante modo d'agire, difficile da capire ai consumatori, che, malgrado l'enorme eccedenza di burro il prezzo permanga elevato.

La Svizzera, si dice, ha un lago di latte e una montagna di burro; montagna che a inizio giugno era formata da una giacenza di 10692 tonnellate. Un primato storico.

La Pistor rilancia

Il settore dolciario e panario svizzero consuma di media 20000 t. di burro l'anno; di queste 5500 risultano smerciate



Anno dopo anno la montagna di burro cresce.

dalla Pistor. L'organizzazione di settore del latte (BOM) ha deciso di ridurre le scorte esportando 3000 t di burro verso i paesi dell'Est a prezzo ribassato, il cui costo però – cofinanziato dalle associazioni dei produttori e anche indirettamente dagli acquirenti quali le nostre imprese e pure dai consumatori – è stato di 15 milioni di franchi.

L'iniziativa ha provocato una presa di posizione critica da parte di ASMPP e Pistor, la quale non ha perso tempo. Forte del fatto che alle panetterie-pasticcerie-confetterie e alle imprese di ristorazione la campagna di sostegno costa 5 milioni, si è attivata riuscendo a concludere un contratto con un trasformatore di latte. Risultato: dal 20 giugno la Pistor distribuirà un proprio burro di qualità, in mattonelle da 1 kg, a un prezzo inferiore di 1 franco/chilo a quello precedentemente praticato.

La reazione del nostro settore è stata immediata e positiva, anche perché in un vicino futuro la mossa di Pistor potrebbe smuovere il mercato inducendolo a ribassare ulteriormente i prezzi, che la maggioranza degli acquirenti ritiene ancora troppo alti.

Christof Erne