

Il 126esimo congresso dell'ASMPP

# Ambiente festoso in terra appenzellese

**Inizio di settimana ad Appenzello all'insegna dell'artigianato panario e dolciario. La nutrita partecipazione certifica l'interesse dei soci verso l'attività sociale. A titolo di riconoscenza per il buon lavoro prestato dalle istituzioni associative, tutte le proposte sono state accolte all'unanimità.**

All'apertura dei lavori il presidente Kaspar Sutter esprime soddisfazione per la sorprendente tenuta dell'artigianato a fronte della crisi finanziaria e del franco forte.

«Proponiamoci di rinnovare e aumentare l'impegno più nell'essere che nell'aver» – è stato il suo appello ai congressisti.

## Nuovo regolamento delle quote partecipative

Dopo aver accettato il resoconto sulla gestione, è toccato al responsabile delle finanze Fritz Strassmann esprimere soddisfazione per il bilancio d'inizio 2011. «La riscossione dei contributi tramite Panvica è funzionata bene; finanziariamente l'ASMPP – oggi – è in salute. Di grande valore è stato il contributo volontario fornito dalle imprese partner a favore della formazione».



Una delle alzate di mano per le votazioni segnate dall'unanimità.

## Quattro nuovi membri onorari

Le onorificenze hanno chiuso festosamente il congresso.

■ Therese Mäder ha presieduto durante 12 anni il dipartimento pubblicità, e ha avuto ruolo importante pure nel settore della formazione riguardante il commercio al dettaglio.

■ Walter Boesch ha diretto per 18 anni la scuola Richemont, si è distinto nel progetto di creazione della nuova sede, e ha

rappresentato al meglio, il nostro settore professionale. In patria e all'estero.

■ Claudia Weber-Bernet è entrata nel Comitato centrale nel 1999 in rappresentanza della Svizzera orientale. Di vaglia è stato il suo apporto nella formazione d'entrata per il commercio al dettaglio.

■ Hanspeter Beerle ha rappresentato – a partire dal 1999 – l'associazione di San Gallo nel Comitato centrale. In pari tempo ha operato all'interno della dirigenza della Svizzera orientale.

## Applausi calorosi al CO appenzellese

Intensi e meritati sono scrosciati all'indirizzo degli organizzatori del congresso, in special modo per il programma di contorno. Su tale aspetto dell'annuale incontro e sugli esposti dei due conferenzieri ospiti, torneremo sulla prossima edizione di «panissimo».

Markus Tscherrig

## Editoriale



### Le nostre mire politiche

La missione dell'ASMPP è da sempre quella di curare gli interessi dei suoi associati. Sul piano politico le nostre rivendicazioni mirano oggi a:

- Disporre di energia vantaggiosa risp. contare su una politica energetica ragionevole pensando alla tragedia di Fukushima.
- Riforma dell'IVA senza tasso unitario.
- Più soldi in cassa, e meno imposte, adempimenti e obblighi.
- Riduzione delle norme di legge e prescrizioni, meno oneri amministrativi.
- Legge sugli alimentari e relative esecuzioni idonee all'artigianato.
- Nessun'altra forma di tutela dello Stato sul nostro mangiare.
- Diminuzione dello svantaggio del comparto alimentare artigianale a fronte di quello agrario.
- Compartecipazione sociale invece di prescrizioni.
- Equiparazione delle professioni artigianali a quelle accademiche.

Tutti i citati obiettivi vogliamo condividerli con i nostri partner del settore alimentare. Vorremo poter contare dopo il risultato delle prossime elezioni federali, su più rappresentanti in Parlamento. In accordo con le sezioni, esprimeremo più avanti le nostre raccomandazioni di voto.

Kaspar Sutter,  
presidente dell'ASMPP

## Congresso: decisioni

■ Accettazione dei conti dell'anno 2010 e relativo scarico ai responsabili.

■ Mantenimento dell'attuale quota di socio per il 2012: contributo di base fr. 550.– (risp. fr. 25.– per i soci senza attività) più fr. 50.– per l'abbonamento a «panissimo». Contributo dell'1xmille sulla massa salariale dell'anno precedente sogget-

ta ai versamenti AVS (minimo fr. 250.–, massimo fr. 11 000.–) impresa individuale/di più persone + fr. 60.–.

■ Assegnata a Davos la sede del congresso 2013.

■ Nominati a soci onorari dell'ASMPP: Therese Mäder, Neuchâtel; Walter Boesch, Meggen; Claudia Weber, Ernetschwil; Hanspeter Beerle, Rorschach.

Azienda artigianale al giro di boa del mezzo secolo

## E' la panetteria Brumana di Porza, zona Resega

**Giovanni, l'attuale conduttore, la definisce anche «classica meta dei nottambuli e, in particolare durante la stagione sportiva, dei tifosi dell'Hockey Club Lugano».**

Vediamo alcune delle date che segnano la storia di un modesto prestino, cresciuto al livello di piccola impresa che si è affermata nell'ambiente dei commerci d'impronta artigiana della città di Lugano e dintorni.

### L'arrivo in Ticino

I Brumana, di origine bergamasca, giunsero a Lugano poco dopo la fine della prima guerra mondiale. Nel 1920 Pietro Brumana, prozio di Giovanni, aprì un prestino in via Serafino Balestra; ovvero in quella che fu chiamata dalla gente dei dintorni, la Via dei Fornai. Infatti, negli anni successivi e fino agli inizi degli anni Cinquanta, ne furono attivi lì ben cinque: Primo Brosi, il Brumana, Gastone Grassi, Giovanni Seitz e i F.lli Terzaghi. Oggi è rimasto solo Giancarlo Seitz – il proprietario di panetteria-pasticceria che siede nel Gran Consiglio cantonale – che nell'ex-fabbrica di ghiaccio ha installato il laboratorio.

Da Pietro Brumana impararono il mestiere Martino e Angelo, rispettivamente zio e padre di Giovanni. Angelo si perfezionò, entrando in confidenza anche con il settore della pasticceria da Oscar Schlee, che aveva l'impresa a Bellinzona. Nella capitale conobbe Mirella, la futura moglie che lo seguì nel ritorno a Lugano dove insieme ripresero il panificio dei F.lli Gianinazzi sito alla Resega; si era nel 1961.

### Tanta voglia di lavorare

E un dono innato di commerciante lui, Angelo – trasmesso a Giovanni che ci ha aggiunto molto del suo –, e la facilità di contatto di Mirella, li portarono a far fiorire il loro panificio, adeguandosi alla regola che tra notte e giorno corrono ventiquattro ore da mettere a profitto. Angelo, affidando più avanti la produzione a un paio di abili fornai, poté dedicare più tempo al servizio: rivenditori, ristoranti e a do-



*Il team Brumana. Giovanni è tutto a destra; la donna in rosso è la madre Mirella, l'altra è Gemma, la sorella che lo aiuta nell'amministrazione. Tra i suoi sorridenti addetti alla produzione e alle consegne, quattro hanno conseguito l'Attestato federale di capacità (AFC).*

micilio. La sua intraprendenza, sempre connessa alla qualità, fu premiata nel 1978 con la nomina a Cavaliere del Buon Pane.

Nel frattempo Giovanni seguì le orme del padre, diplomandosi nel 1980. Un po' d'esperienze qua e là, quindi nel 1994 prende a dirigere lui l'impresa e la fa crescere, riuscendo sempre – come già aveva fatto suo padre –, a esercitare la caccia e a occuparsi di cani di razza. Giovanni nel 2004 è a sua volta nominato Cavaliere; di tanto si dice grato anche ai suoi «bravissimi collaboratori», cresciuti di numero, di provata fedeltà e di certificate competenze. Ben quattro di loro sono in possesso dell'AFC.

### Gli hobby

Giovanni ha praticato l'ippica e l'allevamento-commercio di cavalli, distinguendosi tra l'altro quale abile organizzatore e guida in lunghe cavalcate su percorsi montani.

Da qualche anno a questa parte ha però intensificato l'attività d'allevamento e compravendita di cani di razza, conquistandosi ampia notorietà nello specifico ambiente, sia a livello nazionale che internazionale. Seguendo l'esempio paterno che fin dagli inizi degli anni Sessanta iniziò a selezionare esemplari di segugio bernese – vecchia razza tipicamente svizzera – Giovanni ne ha perfezionato la morfologia al fine di coniugare bellezza e bravura. Da una decina d'anni porta i suoi campioni alle gare, dove fa collezione di risultati d'eccellenza. La sua cagna preferita – Cloe – in questo primo semestre ha già ottenuto sette primi posti in classe eccellenza, otto in esposizione e vinto il campionato svizzero di bellezza. E con Cloe che Giovanni rappresenterà la Svizzera al campionato europeo che si svolgerà in Norvegia a inizio settembre.

*Nereo Cambrosio*

## Cavalieri del Buon Pane

Le convocazioni del Consiglio della Confraternita in vista del 40esimo si susseguono. Durante la più recente – quella del 16 giugno – oltre ad affrontare gli inconvenienti che sorgono a volte in riguardo delle chiamate notturne per annunciare il prelievo del pane, si è tornati a parlare dell'ultimo esame. Ne ha riferito il consulente Giuseppe Piffaretti, che ha sottolineato il buon esito promozionale suscitato dalla trasmissione «Patti Chiari». La seduta è poi andata avanti sul tema del 40esimo, con la constatazio-

ne che si è a buon punto. Restano ancora scoperte alcune delle posizioni (di taglia ridotta) del budget. E' però vero che alcuni degli abituali e generosi sponsor, non si sono ancora annunciati. La presentazione delle prime pagine della brossura che ricorda il percorso della Confraternita, ha incontrato il favore dei presenti. La pubblicazione sarà consegnata ai diretti interessati, agli invitati e alla stampa, in occasione della cerimonia fissata al 3 settembre presso il Palazzo Sopracenerina di Locarno.



Prodotti senza glutine; ecco quanto devono sapere i panettieri

## Celiachia e alimentazione priva di glutine

Alcuni controlli hanno mostrato che i prodotti senza glutine in commercio, non sempre erano esenti totalmente da questa sostanza; fatto che costituisce un rischio sanitario per gli affetti da celiachia.

La celiachia è un'intolleranza al glutine. La reazione anomala del sistema immunitario si ritorce contro l'organismo, attaccando la parete dell'intestino tenue. La sola terapia possibile consiste nel seguire – a vita – una dieta rigorosamente senza glutine.

### Miscela di cereali / farine

La fabbricazione e la vendita di prodotti lievitati privi di glutine richiedono competenze importanti. Tutti i cereali panificabili contengono glutine, le cui proteine scatenano la malattia nelle persone affette dalla specifica intolleranza. Trattasi di: frumento, farro comune, farro primigenio, spelta, kamut, orzo, segale, triticale e avena, e costituiscono un pericolo per la salute dei celiaci.

La «Gruppo Celiachia della Svizzera tedesca» (IG Zöliakie der Deutschen Schweiz) preconizza attualmente d'eliminare anche l'avena, in quanto esposta a rischi di contaminazione da altri cereali panificabili contenenti glutine, partendo dal presupposto che la tolleranza all'avena pura non è stata chiaramente dimostrata.

### Naturalmente esenti da glutine

L'amaranto, la castagna, le leguminose, il mais, la manioca/tapioca, il miglio, le patate, la qui-



noa, il riso, il grano saraceno, la soia e il sorgo sono, per natura, privi del glutine. La farina di carruba, la farina di guar, lo xanthan, i semi di psilio, la lisina (cellulosa), l'arrow-root (un amido), sono pure componenti delle miscele di farina senza glutine. Di fatto lo sostituiscono, determinando buoni risultati di panificazione pur senza il glutine. Allorché si acquistano materie prime o miscele di farina senza glutine, occorre accertarsi che il fornitore confermi espressamente che i suoi prodotti non contengono glutine.

### Simbolo del «senza glutine»

La merce certificata senza glutine è contraddistinta dal simbolo «senza glutine». Detto simbolo – una spiga sbarrata posta al centro d'un cerchio – è un label registrato presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale. La «Gruppo Celiachia della Svizzera tedesca» ne detiene l'esclusiva per la Svizzera e il Principato del Liechtenstein. Il label è attri-

buito nell'ambito di contratti di licenza. Il tenore di 1 mg di prolamina (gliadina) per 100 g di materia secca della derrata alimentare, non va superato dai prodotti con il marchio (regolarmente controllati). Grazie al citato simbolo le persone affette da intolleranza al glutine, possono riconoscere le loro derrate alimentari in tutto il mondo.

### Contaminazione nei laboratori di produzione

Il rischio di contaminazione è alto quando i prodotti comuni di panetteria e quelli senza glutine sono prodotti negli stessi locali, usando le stesse macchine e abiti di lavoro. L'esperienza mostra che solo la produzione separata consente di rispettare il valore minimo tollerato (considerare, all'uopo, i consigli posti nel riquadro).

La «Gruppo Celiachia della Svizzera tedesca» raccomanda ai fornai che non dispongono d'una linea di produzione separata, di procurarsi ingredienti senza glutine preimballati dai fabbricanti autorizzati, così da escludere ogni rischio sanitario per i celiaci.

### Quanto il personale di vendita deve sapere!

Il glutine è l'elemento scatenante negli affetti da celiachia.

### Consigli

La contaminazione via cereali con glutine è evitabile con:

- stoccaggio separato delle materie prime;
- locale di produzione separato;
- macchine e utensili distinti;
- abiti speciali (nuovi) per il personale;
- prodotti finiti negli imballaggi chiusi;
- dichiarazione esatta degli ingredienti;
- raccomandabile: l'uso del simbolo «senza glutine».

Da vari decenni è attivo in Ticino il «Gruppo Celiachia della Svizzera italiana» che pratica attività di consulenza in: Contrada Isolabella 1, via alla Campagna 25L, 6503 Bellinzona.

chia. I prodotti a base di farro non possono, in nessun caso, essere raccomandati. La medicina complementare, che dà molta importanza a questo cereale, fa sì che sia spesso proposto alle persone intolleranti al frumento comune; ma non è per i celiaci! La «IG Zöliakie der Deutschen Schweiz», pur riconoscendo nei fornai artigianali i professionisti della panificazione e apprezzandone l'assortimento, sottolinea come, la fabbricazione di prodotti senza glutine, richieda competenze, spazi e tempi assai impegnativi.

Altre informazioni su:  
[www.celiachia.ch](http://www.celiachia.ch)



Tutti i cereali panificabili contengono il glutine; salvo il mais e il miglio.

Silvana Haag, «IG Zöliakie der Deutschen Schweiz»