



Gli spot dell'Informazione svizzera sul pane saranno diffusi sulle reti nazionali a partire dal 4 luglio 2011.

## Fuoco d'artificio di piacere alla TV

Il 4 luglio alle ore 18.00, il nuovo spot dell'Informazione svizzera sul pane (ISP) sarà diffuso per la prima volta sulle reti della TV. Le immagini parleranno da sole; sarà un vero fuoco d'artificio di piacere acceso dai mastri panettieri.

Il compito dell'ISP consiste nell'incoraggiare la gente al consumo di pane, prodotti lievitati vari, cereali e farine svizzeri. E' quanto si propongono d'ottenere gli spot promozionali che saranno diffusi 566 volte; così, ogni telespettatore potrebbe vederli circa 25.

**Questa campagna televisiva poco convenzionale, illustra il piacere e va a risvegliare la voglia di pane.**

A complemento dell'azione i soci potranno far capo – gratuitamente – a cartoline postali con la foto qui sopra riprodotta da distribuire in modo mirato.

**Concluso il ciclo degli spot, s'intende lanciare un campagna sul ruolo della panetteria-pasticceria in veste di canale distributivo.**

### Cartoline gratis

Ordinate le cartoline (formato A6) che si rifanno alla pubblicità televisiva a:  
 Promo-shop ASMPP  
 Seilerstrasse 9, 3001 Berna  
 tel. 031 388 14 00  
 fax 031 388 14 24  
 promoshop@swissbaker.ch

### Le prime diffusioni

RSI LA 1: Lunedì, 4. 7. 2011,  
ore 18.05

RSI LA 1: Martedì, 5. 7. 2011,  
ore 18.49

RSI LA 1: Martedì, 5. 7. 2011,  
ore 20.55

RSI LA 1: Mercoledì, 6. 7. 2011,  
ore 21.40

RSI LA 1: Giovedì, 7. 7. 2011,  
ore 20.55

RSI LA 1: Venerdì, 8. 7. 2011,  
ore 22.25

RSI LA 1: Sabato, 9. 7. 2011,  
ore 10.45

RSI LA 1: Sabato, 9. 7. 2011,  
ore 12.25

RSI LA 1: Domenica, 10. 7. 2011,  
ore 10.20

RSI LA 1: Domenica, 10. 7. 2011,  
ore 12.35

## Lottare contro certe misure statali

Ampliando significativamente la sua presenza sulla scena mediatica, il settore alimentare si è esposto a un aumento della sensibilità e delle attese dei consumatori in materia di trasparenza e di sicurezza nell'ambito dell'alimentazione. La polemica suscitata dal batterio Escherichia-coli, è l'ultimo esempio d'una serie di «scandali». I titoloni dei giornali sensazionalistici sui ristoranti dall'igiene dubbia, evidenziano come i media e i consumatori accordino sempre maggior importanza al tema alimentazione; sia in Svizzera che all'estero.

### Etichettatura pericolosa

Impressionati fortemente, i politici cedono a una gran voglia di «azionismo» nell'intento di soddisfare le richieste del popolo; così, le rivendicazioni tornano a galla. La mozione deposta durante la recente sessione estiva – ad esempio – è andata a rispolverare la questione dell'etichettatura obbligatoria. Essa esige la creazione di una base legale per l'etichettatura nutrizionale che obblighi i produttori a fornire un'etichetta intellegibile. Le misure statali miranti a migliorare l'informazione ai consumatori e a modificare i loro comportamenti, sono parecchio pericolose. La classificazione degli alimenti nelle categorie «sana» e «malsana» non ha senso alcuno.

**Nessun alimento è malsano, solamente la quantità può determinarlo.**

L'esempio fornitoci dall'obesità discende dal modo di vivere e non può essere attribuito al consumo di un preciso alimento. Il fabbisogno calorico d'ognuno

di noi cambia, e di molto, a dipendenza delle abitudini di consumo e pure dell'età.

Il «marchio facile da capire» preconizzato dalla protezione dei consumatori per l'etichettatura delle derrate alimentari, non tiene in conto fattori complessi quali il bilancio energetico dell'organismo umano. Esso diventerebbe fonte di confusione, di errori sarebbe discriminatorio nei riguardi di taluni alimenti, anche di quelli legati al settore panario.

L'origine delle derrate alimentari è fattore essenziale del discorso; le panetterie-pasticcerie artigianali puntano su materie prime indigene, producono in loco e offrono posti di lavoro e di formazione in tutta la Svizzera.

### Tutela e gravami burocratici

L'ASMPP combatte ogni forma di tutela statale invasiva e di spese burocratiche che ne conseguono, perché l'amministrazione sta impegnando più che nella produzione i panettieri-pasticcieri. Malgrado ciò, e pur constatando un leggero calo del fatturato appesantito dalla crescita delle spese per il personale, il settore, contro ogni attesa ha tenuto bene migliorando lievemente i profitti che però stagnano a livelli troppo bassi.

Il cash-flow corretto – dopo deduzione del salario padronale – si situa al 5% e mostra come il settore evolva a livelli minimi così che, qua e là, non si è più in grado di finanziare gli investimenti necessari.

*Beat Kläy, direttore ASMPP (esposto presentato al congresso)*

### Congresso ASMPP

Non perdetevi le immagini riguardanti il congresso delle **pagine 12 e 13.**

### AG dell'USMC

Nell'edizione di settimana prossima riferiremo in merito al congresso dei confettieri.



Beat Kläy

Un lembo di paese che vale, eccome, la trasferta

## E' lì che si è tenuto un riuscitissimo congresso

Appenzello, il piccolo cantone che fa storia a parte, ha accolto e ospitato come meglio sarebbe stato difficile fare, la 126esima assise dell'ASMPP.

La soddisfazione espressa da visi sorridenti, la composta allegria esibita nei momenti di svago, l'attenzione riservata dagli esposti dei relatori, la tranquilla quanto determinata condiscendenza ad accogliere i punti all'ordine del giorno, sono stati gli ingredienti d'una ricetta di grande successo.

### Il politico, consigliere nazionale Arthur Loepfer

Dopo il saluto porto ai convenuti dal presidente Kaspar Sutter – che pare avere vari punti in comune con i colleghi appenzellesi – si è espresso Loepfer, con passione, sul tema «Evoluzione e tradizione in Appenzello», un inno alla fierezza di carattere, tratto peculiare degli abitanti del cantone. «Non abbiamo debiti – ha detto – siamo favoriti da una fiscalità poco esosa, non abbiamo autostrada né FFS però un treno locale, votiamo insieme all'aperto, curiamo il paesaggio – basta guardare il verde che ci circonda – e le tradizioni, che non sono solo folclore, ristoranti e alberghi si tramandano da generazione in generazione e c'è lavoro per tutti. Insomma: stiamo bene». Conservatorismo da invidiare? Per certi aspetti sì.

### L'imprenditore, birraio Raphael Locher

Il titolare dell'omonima birreria, impresa che è riuscita a imporsi in un mercato fitto di produttori, illustra con palpabile fierezza il cammino in crescendo della sua azienda che mira a investire 40 milioni nel progetto d'ampliamento e ristrutturazione.

La Locher produce un'ampia gamma di birre tradizionali ma anche innovative, da quelle speziate, a quelle che un centro wellness del posto utilizza per il settore cosmetico alla bio, avendo



Una carrettata di spezie dall'odore inebriante e dal potere benefico per la digestione.

come rivenditore referenziale la Coop. Nel 2010 la Locher si è vista assegnare a Singapore, l'Asia Beer Awards. E con il whisky Sántis Malt, da non molto sul mercato, ha ottenuto un riconoscimento di prestigio dall'associazione inglese dei pubs. Il che fa pensare che l'insediamento conta, poi ci sono le eccezioni.

### La parte ufficiale

Dei lavori assembleari già si è riferito sul n. 25. Di nuovo, da aggiungere, le relazioni dei capi-dipartimento – improntate all'ottimismo e in lode a collaborazione con le varie istituzioni – e la scelta di Davos quale sede del congresso 2013. Poi è toccato ad alcuni ospiti tradizionali, a iniziare da Stefan Romang, presidente dell'USMC – speranzoso sul futuro d'una possibile fusione, «però ognuno ama il proprio mestiere», ha aggiunto. Il rappresentante dell'USAM: «Vogliamo un articolo di legge che parifichi i settori dell'agraria e dell'artigianato; vogliamo anche che le spese per la burocrazia e adempimenti vari diminuiscano, a breve, del 20%» Il presidente dei fabbricanti di lievito ha par-

lato dell'iniziativa volta ad assegnare la «Corona del Fornaio», accompagnata da 25000 franchi, a quell'azienda che si è distinta durante l'anno. Premiati intanto dall'ASMPP quegli apprendisti che si sono comportati bene ai concorsi professionali.

### Il contorno (impareggiabile)

L'Aula Gringel che ha ospitato i lavori, si è rivelata anche buona sede per aperitivi e pasti – eccellente l'offerta dei piatti tipici – e della serata ricreativa. Indimenticabili, poi, le esibizioni canore e l'incantevole sceneggiata del corteggiamento proposta da una coppia danzante. E' stata anche la serata delle risate a seguito del parlato – in stretto dialetto –

le cause delle quali mi sono rimaste sconosciute. Ma non si può godere di tutto; che mi ricordi, l'unico intrattenitore trilingue a un congresso fu Yor Milano, a Lugano, nel 1968.

Pareri favorevoli anche sulle proposte di visite e brevi escursioni; potrei riferire in dettaglio solo sulla visita alla fabbrica dell'Appenzeller Alpenbitter, l'ultra centenario digestivo-tonico a base di 42 erbe e spezie che si possono annusare nell'odoroso deposito climatizzato del centro. Il miscelarle resta ovviamente segreto; esplicito è per contro il sentito grazie agli organizzatori del congresso che entra nella storia dei memorabili.

Nereo Cambrosio

### Esami professionali 2012 con attestato professionale superiore per

## Capo panettiere-pasticciere

Si svolgeranno come dal regolamento in vigore.

- **Condizioni per l'ammissione:** attestato di capacità federale di panettiere-pasticciere, almeno 3 anni di attività professionale dopo la fine del tirocinio al 1 gennaio 2012, attestato di frequenza del corso per maestri di tirocinio.
- **Preparazione agli esami:** Per una preparazione seria e appropriata è indispensabile seguire un corso preparatorio.
- **Date degli esami:** Esami pratici: (nel laboratorio del candidato) Dall 10 aprile fino 29 giugno 2012; Esami teorici: Dal 13 agosto fino 30 agosto 2012.
- **Tasse:** ca. Fr. 2400.– Le spese per il viaggio, vitto, pernottamento e materiale per l'esame pratico sono a carico del candidato.
- **Iscrizione:** L'iscrizione deve essere fatta mediante il formula-

rio d'iscrizione ufficiale entro il 25 settembre 2011. Iscrizioni inoltrate più tardi non possono più essere prese in considerazione.

Ulteriori dettagli si trovano nel regolamento che dev'essere letto attentamente prima dell'iscrizione definitiva.

■ **Informazioni,** regolamento e formulario d'iscrizione sono ottenibili presso:  
Richemont  
Scuola professionale  
Seeburgstr. 51, 6006 Lucerna  
Tel. 041 375 85 85  
Fax 041 375 85 90  
e-mail richemont@richemont.cc  
Internet: www.richemont.cc

Associazione svizzera mastri panettieri-pasticcieri;  
Richemont,  
Scuola professionale