

Lucerna: seduta del Comitato centrale dell'ASMPP

Politica associativa, finanze, strategie, formazione

Durante la sua quarta seduta annuale, il Comitato centrale s'è confrontato a varie incombenze. Ma anche con una buona notizia: il chiaro esito della votazione dei soci dell'USMC a favore della fusione tra le due associazioni di categoria.

Il presidente Kaspar Sutter ha aperto i lavori evocando le possibili conseguenze della crisi economica e finanziaria. «Anche se il nostro settore non è tra i più colpiti – ha sostenuto Sutter – l'evoluzione crea inquietudine riguardo al possibile calo dei consumi. La nostra lotta contro gli oneri amministrativi, le leggi e le tasse inutili diventa così ancor più importante».

Elezioni federali

A inizio ottobre «panissimo» proporrà una raccomandazione di voto per le elezioni al Consiglio nazionale, presentando le candidate e i candidati che s'impegnano a favore del nostro ramo.

E' importante che tutti i nostri associati e loro congiunti si rechino alle urne il 23 ottobre per votare i «genuini» rappresentanti dell'artigianato.

Incombenze politiche varie

Nell'ambito della revisione della legge sulle derrate alimentari, l'ASMPP s'impegna a favore d'una legislazione sistematicamente favorevole all'economia, evitando i regolamenti inutili e limitando al minimo quelli che sono indispensabili. Essa esige pertanto una correzione dell'articolo sullo scopo e della soppressione del segreto professionale per gli organi di controllo, che sia compatibile con le PMI. L'ASMPP lotta anche contro la nuova legge sulla prevenzione. Pur accogliendo positivamente le misure di prevenzione pertinenti in fatto di promuovimento della salute della popolazione e della sicurezza sul lavoro, essa considera inutile ogni nuova legge e ogni intervento supplementare dello Stato.

Nuovo sistema delle quote

L'introduzione del nuovo sistema è avvenuta senza troppi ostacoli, anche se si è registrata qualche dimissione causata perlopiù dalle quote cantonali.

Sul piano nazionale non è previsto alcun adeguamento per il 2012.

Contratto collettivo di lavoro

I negoziati tra le parti in vista d'una revisione del CCL che entrerebbe in vigore nel 2013, sono stati sì animati a fronte della loro complessità, ma sempre nel segno dell'equanimità.

L'obiettivo resta quello di continuare a sviluppare congiuntamente, nella misura del possibile, un CCL di settore.

In questo contesto bisognerà considerare le gravi conseguenze derivanti dall'estensione del campo d'applicazione del CCNL rivendicata dalle organizzazioni della ristorazione, in caso di scacco dell'opposizione dell'ASMPP in materia. L'evenienza d'una dichiarazione di forza obbligatoria (DFO) del CCL, ha suscitato una discussione di fondo alla quale non dovrebbero sfuggire le istanze dell'associazione in un futuro vicino.

Situazione economica

I risultati del sondaggio tra i soci del 2010 sono stati accuratamente analizzati dai vertici. Si è stabilito che tutti i servizi dovrebbero essere proposti, in linea di principio, dalle istituzioni dell'ASMPP. Tuttavia, è possibile aiutare i soci solo dietro loro richiesta. Occorrerà

Sondaggio nei ranghi dell'USMC

La maggioranza favorevole alla fusione

L'inchiesta riguardante l'ipotesi di fusione tra l'ASMPP e l'USMC che lo scorso mese d'agosto ha coinvolto tutti i soci dell'USMC, ha fornito un responso incoraggiante.



Il Direttivo dell'ASMPP durante la giornata di studio strategica dello scorso 28 febbraio, si era pronunciato per l'avvio improcrastinabile dei negoziati con l'USMC sul tema della fusione. Di seguito, sia il Comitato centrale dell'ASMPP che la Conferenza delle sezioni dell'USMC, ha approvato il progetto.

Il rallegrante risultato del sondaggio

Dopo l'approvazione del progetto di massima, toccò ai vertici legislativi delle due Associazioni elaborare il questionario nel quale spiccavano domande decisive a sapere se, dopo l'entrata in vigore delle nuove ordinanze sulla formazione di base comune, fossero necessarie ancora due associazioni per il settore della panetteria-pasticceria-confetteria, o se invece i membri dell'USMC acconsentivano alla fusione con l'ASMPP. La risposta è stata pressoché univoca: l'83 % dei partecipanti è del parere che occorre avere un'associazione

di settore forte; l'88 % si è detto favorevole alla fusione con l'ASMPP. Per il 70 % degli indagati, la fusione dovrebbe già concretarsi nel 2013. Sui principali compiti da affidare all'associazione unica i partecipanti concordano; considerato come l'attuale ventaglio delle prestazioni di servizio sia esauriente, la formazione professionale e la cura degli indirizzi formativi restano i compiti principali da assegnare all'Associazione comune.

I prossimi passi

Le commissioni deputate a programmare il futuro in comune devono – dopo aver chiarito tutti i dettagli dell'accordo – fissare il percorso da seguire. I risultati espliciti del sondaggio dovrebbero sostenerli nell'intento di pervenire al pieno consenso bilaterale. L'ASMPP e l'USMC devono pertanto ancorare le basi dell'avvenire in comune; agli organi competenti spetta di statuire sul tema il più rapidamente possibile.

Beat Kläy, direttore dell'ASMPP

istaurare un sistema d'allarme rapido.

Formazione e concorsi

La nuova formazione è partita. Un profilo della professione è in fase di elaborazione per i due nuovi

mestieri di panettiere-pasticciere-confettiere AFC e AFP. La richiesta di partecipazione per il mestiere di panettiere-pasticciere ai World-Skills 2013 in veste di mestiere di dimostrazione, è stata inoltrata.

Markus Tscherrig

Sulla fusione ASMPP – USMC

Le pagine 5 in tedesco e 19 in francese di questo numero ospitano le interviste ai due presidenti di categoria – Kaspar Sutter, ASMPP e Stefan Romang USMC – articolate su tre domande.

La prima di queste verte sulla posizione personale a riguardo della fusione che, sia detto subito, ha sorpreso entrambi per la forte maggioranza dei SI, ovviamente accolti con grande soddisfazione. Certamente il lavoro di rifinitura dell'accordo richiederà attenzione e cura al fine di salvaguardare la specificità dei mestieri, ma il più è fatto.

Sulle sfide da affrontare – seconda domanda – niente è meglio che mettersi al lavoro congiuntamente; soprattutto perché la collaborazione sul piano politico è indispensabile nell'intento di sgravare le piccole imprese dagli oneri burocratici e da nuove imposizioni.

L'obiettivo primario resta tuttavia quello di sempre, cioè: puntare sull'optimum nella formazione professionale, così da avere i mezzi per restare competitivi nell'offerta dei prodotti di qualità superiore, di freschezza inarrivabile, proposti e illustrati da personale di vendita competente e disponibile.

La terza domanda voleva mettere in luce i vantaggi portati da un'organizzazione comune. Oltre a quanto espresso sulla formazione, tutta la struttura di contorno – già condivisa da tempo – ne uscirà rafforzata e pronta a reagire con celerità.

Ora non resta che attendere l'esito del congresso dell'USMC che nel 2012 festeggerà il proprio 125esimo, a Gstaad. Quale destino storico si profila per i cugini confettieri: pronunciarsi per la chiusura di un ciclo e la ripartenza per un altro, nel giro di un giorno. nc

Una precisazione utile e tempestiva

Alessandro Fontana, mugnaio diplomato responsabile della produzione di farina del mulino di famiglia attivo a Maroggia, dopo lettura dell'articolo sul raccolto 2011 («panissimo» n. 37), invia una precisazione che volentieri rendiamo pubblica perché chiarisce un equivoco dovuto all'errata interpretazione di un dato evidenziato dalle analisi diramato da swiss granum.

(Citazione) «Credo si tratti di un errore di battitura. Nel primo paragrafo si parla infatti di tempi di caduta inferiori a quelli del trascorso triennio, il che è indice di un'attività enzimatica più elevata. Successivamente invece una frase contraddice quanto sopra: «I tempi di caduta, importanti per struttura e tenuta degli impasti...migliorano a confronto degli ultimi tre anni»... cosa che tra l'altro contraddice pure il comunicato stampa di Swissgranum del 29.8.2011».

(Ndr: si sarebbe dovuto scrivere: «I tempi di caduta, importanti per struttura e tenuta degli impasti – più sono elevati e meglio è

– sono sul livello degli ultimi tre anni»).

Alessandro Fontana, con esemplare chiarezza, completa il suo intervento con osservazioni pertinenti molto utili per il lavoro dei fornai. «Dal canto mio – sostiene Fontana – posso dirti che al momento assistiamo a grosse differenze tra un centro di raccolta e l'altro, con una tendenza al ribasso per quello che concerne tempi di caduta e valori di amilogramma. Tendenza notata da alcuni attenti clienti durante la fase di impasto in seconda velocità. Per quello che riguarda la struttura del glutine si può dire che in generale esso è presente in buone quantità, ma si presenta più estensibile e meno resistente a quello del passato raccolto. Per cercare di ovviare al problema dell'eccessiva attività enzimatica, non molto ci è concesso se non:

1. cercare di acquistare grano con elevati tempi di caduta,
2. schiacciare meno sulle rimacine e quindi produrre una farina leggermente più «grezza» (diminuendo così gli amidi danneggiati a

A Bellinzona il Ticino in...torta!

Sabato scorso 17 settembre, la Sezione panettieri-pasticcieri-confettieri di Trevano ha fornito un notevole contributo alla riuscita della giornata di punta – concomitanza con il frequentatissimo mercato – della Settimana del Gusto bellinzonese.

Guidati dai docenti Marco Pasotti e Giuseppe Piffaretti, gli apprendisti Gianluca Fiorentino, Jessica Ballabeni, Céline Strazzini e Sarah Pizzolato, si sono messi con entusiasmo all'assemblaggio della torta i cui componenti erano stati preparati nel laboratorio di Trevano nei giorni precedenti.

La torta...cantonale (dimensioni 4 x 2,5 metri circa), si componeva di biscotto alle mandorle farcito con ganache cioccolato. Gli stemmi dei distretti sono stati posati su basi di copertura; per le varie scritte e i loghi dei distretti s'è fatto ricorso

all'aerografo, maneggiato con abilità dagli apprendisti. Dalla torta si sono poi ritagliate oltre 1200 porzioni, consumate nel volgere di un paio d'ore.

Ingredienti e fornitori

Per il pan di Spagna alle mandorle: 30 kg zucchero, 21 kg uova intere, 30 kg mandorle sbucciate e grattugiate, 26 kg albume, 6,5 kg burro, 9 kg farina tipo 400.

Per la ganache: 16 litri panna 35 %, 30 kg copertura 60 %, 6 kg burro. Le merci e l'occorrente per la distribuzione sono stati forniti, a titolo grazioso, da: Carma, Commissione paritetica Mugnai-panettieri, Lati, Lückinger, Saica, Ti-gel, T-pack e Wamasch.

Il prossimo appuntamento è per sabato 24 settembre, sempre a Bellinzona in Piazza del Sole per: Il Ticino...in pane!



La profusione di forme e colori ha creato un forte effetto scenografico, che valeva la pena d'esser visto dal vivo.

Il corso di gestione aziendale

I soci della SMPPC con attività hanno ricevuto – in data 14 settembre – l'annuncio che nel prossimo mese d'ottobre partirà il 3° e ultimo corso del programma: quello di Marketing. Il corso, che sarà diretto dalla specialista Monica Monti, si svolgerà a Trevano nei giorni di martedì 4, 11, 18 e 25 ottobre; quindi l'8, 15 e 22 novembre. Orario: 13.15 – 17.15/18.00. Costo:

CHF 450.– rispettivamente CHF 225.– per coloro che hanno seguito il 1° e il 2° modulo. Pagamento: seguirà fattura a fine corso. Il termine per l'iscrizione è fissato al 26 settembre ma, nell'intento d'informare possibili interessati via «panissimo», è prorogato a venerdì 30 settembre. Il segretariato della SMPPC – tel 091 923 38 28 – è a disposizione per tutte le informazioni del caso.

scapito di qualche punto percentuale di assorbimento);
3. eliminare l'aggiunta di farina di malto (ove presente)».

Su quest'ultimo punto il suggerimento vale anche per il fornaio,

aggiungiamo a titolo di chiusura. Saremmo lieti d'ospitare nuovamente Alessandro Fontana in veste di suggeritore; un ruolo che sembra deputato a poter assolvere con perizia. Nereo Cambrosio