

## E' tempo d'ordinare il Calendario del pane 2012

Nel rinnovare un sentito ringraziamento a tutti i numerosi imprenditori che già hanno ordinato i loro Calendari del 2012, approfittiamo per ricordare a tutti i soci dell'ASMPP con attività che ancora non hanno prenotato il bel Calendario del pane, che sta scadendo il termine d'ordinazione.

Per facilitare la pratica d'inoltro dell'ordine, riceverete ancora nei prossimi giorni – via posta – quanto serve a passare la comanda. Consentiteci un'ultima raccomandazione: al fine di poter garantire la fornitura per tempo, così che voi possiate rallegrare la vostra clientela che sa apprezzare questo regala-

lo singolare quanto utile, non perdetevi più tempo. Con molto piacere vi ricordiamo che chi inoltra l'ordinazione riceve – gratis – un CD con tutte le fotografie.

### L'ordinazione

Può essere fatta via posta, fax o per internet: compilate sollecitamente

l'ordinazione e fatela pervenire all'ASMPP. Se scegliete internet, l'indirizzo è: [www.calendrier-duboulangier.ch](http://www.calendrier-duboulangier.ch). Avete domande da farci: siamo a vostra disposizione al no. 031 388 14 00.

Per la vostra ordinazione vi ringraziamo in anticipo.

promoshop

### Calendario del pane con specialità vallesane

Lukas Imseng, mastro panettiere, ha realizzato – in collaborazione con i suoi colleghi e chef membri del gruppo «Küchen-Art» SaasTal – diverse ricette basate su alcune specialità vallesane. I cuochi hanno quindi deciso di creare delle vere prelibatezze culinarie utilizzando come contorno o ingrediente principale il tipico pane di segale vallesano, creazioni che ora non mancheranno di entusiasmare anche la vostra clientela.

#### Il concorso

In sintonia con l'origine delle ricette, la vostra clientela ha ora l'opportunità di vincere delle magnifiche vacanze in Vallese: il primo premio consiste infatti in una settimana per 4 persone a Saas-

Fee! Inoltre vi sono molti altri premi che vanno da buoni acquisto a buoni per l'organizzazione di party e aperitivi da parte del vostro fornaio per un valore di oltre 2000 franchi!



Il Calendario del pane 2012.

### Il vino sposa il formaggio

La cerimonia, in assenza però del testimone del formaggio – il pane – si è celebrata nel patio del Quartiere Maghetti sabato scorso 15 ottobre.

A rallegrare l'estemporanea unione ci ha pensato il vino, quello indigeno insieme a taluni ospiti d'oltre confine; quello meridionale. La giornata piuttosto fredda attorno a mezzogiorno, s'è fatta sentire malgrado la copertura provvisoria del patio e il riparo complementare delle tende tese sulle bancarelle.

Ai conoscitori, che tuttavia non facevano la maggioranza, intenti a trasmettere un po' del loro calore al vino, l'esercizio ha imposto l'esibirsi in divertenti giochi d'equilibrio

per via della mano impegnata a reggere il piatto.

Dunque, in una sede contigua a due panetterie, presso le quali vari avveduti degustatori sono andati a procurarsi il pane, gli organizzatori l'hanno totalmente ignorato. Pare che la tecnica moderna d'assaggio non ritenga più necessario neutralizzare il palato con il pane tra un assaggio e l'altro; ma non sono riuscito a sapere chi l'avesse introdotta tale innovazione. Nemmeno il grafico Giuliano Tallarini – promotore di quanto avviene al Maghetti, che è anche il creatore della linea d'identificazione della SMPPC – ha saputo dare una risposta soddisfacente.

Nereo Cambrosio

## Cronaca da Palazzo federale, sedute intense

Urs Wellauer, responsabile politico ed economico dell'ASMPP, ha illustrato di recente il bilancio della sessione autunnale delle Camere; dal suo rendiconto estrapoliamo i passaggi che seguono.

■ **Svolta energetica:** la Svizzera uscirà progressivamente dal nucleare. L'ASMPP chiede ora che tale storica decisione abbia a concretarsi con chiarezza, soprattutto dal profilo dei costi e, dichiarandosi a favore di meccanismi economici promuoventi l'innovazione e la flessibilità, invita tutti a contribuire attivamente a tale svolta.

■ **Finanziamento della formazione professionale:** le due Camere hanno opposto un rifiuto all'aumento dei mezzi destinati alla formazione professionale. Il Consiglio nazionale rimane fisso sul tetto di spesa ammonante a 757,6

milioni di franchi e a un credito d'impegno di 88 milioni. Sul tema, tuttavia, il Parlamento si pronuncerà definitivamente in dicembre.

■ **Alte scuole:** la maturità federale doveva essere la sola porta d'accesso a un'alta scuola. Contrariamente al nazionale, il Consiglio degli Stati non intendeva autorizzare eccezione alcuna, nemmeno per le ASP. Su tale contestato aspetto, il Nazionale ha offerto un compromesso alla Camera dei cantoni la quale ha votato una legge per l'incoraggiamento e la coordinazione delle ASP, che armonizzi le strutture e introduca una pianificazione su scala nazionale.

■ **Sistemazione del territorio:** il Nazionale ha modificato, a grande maggioranza, la legge sulla sistemazione del territorio affinché le fattorie situate fuori zona edifica-

bile possano essere rinnovate, ingrandite o ricostruite. La soluzione piace all'ASMPP, e spera che il Consiglio degli Stati assuma la stessa posizione.

■ **Il franco forte:** il Nazionale ha accolto la clausola d'urgenza sulle misure destinate a contrastare il franco forte, ammontante a 870 milioni; l'assicurazione disoccupazione godrà d'un credito massimo di 500 milioni. L'abbassamento temporaneo dell'IVA per le prestazioni dell'albergheria e della ristorazione, è stato bocciato.

■ **Legge sul CO<sub>2</sub>:** le Camere sono divise sulle misure da prendere. Il Nazionale ha rinunciato a una tassa sui carburanti; ma ha però deciso di consentire al Consiglio federale di fissare, in caso di necessità una tassa, senza attendere la decisione del Parlamento.



Urs Wellauer

■ **Mozione:** la consigliera nazionale socialista Edith Graf-Litscher ha deposto una mozione mirante a migliorare l'etichettatura riguardante il tenore in zucchero e grassi dei generi alimentati. Il Consiglio federale, malauguratamente, ha accolto la mozione. Contro tale offensiva – che è materia di legge sulle derrate alimentari – continueremo a lottare con ogni mezzo.

Urs Wellauer

Finestra sulla storia quasi centenaria di un'impresa di successo

## La vicenda planetaria di due produttori di coadiuvanti

Paul Bär, il dinamico e all'occasione anche generoso direttore di Puratos Svizzera, mi ha fatto dono del libro che racconta la storia d'una impresa di successo, edito nel 2009 in occasione del 90esimo anniversario. Ne riferisco qui appresso.

Il libro consta d'una novantina di pagine, copiosamente illustrate e con le ultime otto che fanno posto alle fotografie dei cinquantasette stabilimenti di produzione sparsi nel mondo, parecchi dei quali ospitano anche laboratori nei quali i clienti seguono corsi d'avanzamento professionale e dimostrazioni pratiche. In pratica, Puratos è presente in tutti i continenti.

La vicenda inizia nel 1919 in un garage – suggerisce una riflessione siffatta sede agli utenti di Zuckerberg e della coppia Jobs-Winzniaksky? – con la creazione di mix per dolci e gelati. Nel 1923, Puratos crea la Pura-Malté, una miscela per pane contenente germe di grano tostato – in sostanza un precursore nel campo dei pani speciali – e per pubblicizzarlo ricorre alle figure nate dalla fantasia di Walt Disney.

### Il giro di volta

E' un fatto che avviene sul finire della guerra; in ditta entrano François Van Belle, tipica figura d'imprenditore, e Pierre Demanet,

appassionato di chimica che s'interessa subito all'emulsione che consente di miscelare intimamente l'acqua e i grassi. Le condizioni disastrose del mercato, non permettono però un facile accesso alle materie prime indispensabili per concretare risultati da mettere in commercio. Per evitare di dover chiudere l'azienda, la coppia progetta e produce mangime per colombi da competizione, il cui allevamento era passatempo molto popolare, in specie tra i fornai clienti di Puratos. E dire che sugli schermi non era ancora apparso «Fronte del Porto», il film cult con Marlon Brando appassionato di piccioni che spinse molti giovani a emularlo.

Agli inizi degli Anni '50 la Puratos scopre come sia possibile migliorare la pianificabilità delle farine di certo non invidiabile a quei tempi – con la messa a punto del T500; il primo coadiuvante completo a base di grasso, emulsionante, zucchero e vitamina C. Il T500 non andò subito a ruba; i due imprenditori percorsero il paese in lungo e in largo per dimostrare l'efficacia del coadiuvante. L'assunzione di Jean-Pierre Verhaeghe, primo dimostratore di Puratos, abbinata alla tecnica dei «1100 giri» dell'impastatrice (all'incirca 30 minuti di durata) che ottimizza l'impasto, fecero il resto portando il T500 al successo e favorendo la sua apparsa in Europa. Nel 1957 si apre in Svizzera la prima filiale di Puratos. Ne seguiranno presto altre nel continente, con Spagna, Portogallo e Italia in testa. Qui giova ricordare che intanto nel nostro paese nascevano i primi due antagonisti del T500 – più avanti diventato S500 e realizzato sotto forma di polvere – ovvero: il G-Mix della Richemont e il Garanta dell'Agrano.



Ancora i celebri personaggi del cartonista americano che hanno affascinato generazioni di bambini.

L'unicorno – simbolo di coraggio e di purezza – e la sequela dei semilavorati per la pasticceria.



### Colpo di malasorte

Di problemi e intralci la Puratos ebbe ad affrontarne parecchi; il più grave nel 1978, quando lo stabilimento principale di Groot-Bijgarden andò distrutto dalle fiamme. La produzione continuò in sedi di fortuna, ma già un anno dopo sarà inaugurata la nuova sede, più ampia e tecnicamente all'avanguardia. E' lì che nel 1984 sarà inaugurato il primo Quality Center; 3000 m<sup>2</sup>, dei quali 1000 dedicati all'aggiornamento della clientela, con persino un modello di panificio per le zone tropicali dotato dell'impiantistica che regola umidità e temperatura. A fare da padrino al centro interverrà l'allora principe Alberto, diventato più tardi il re dei belgi. Nella costruzione delle sue filiali la Puratos porrà la massima attenzione anche dall'aspetto architettonico; un esempio per tutti: a quella di Debelis (Barcellona) metterà mano il celebre architetto Antoni Gaudì.

### Le più recenti creazioni

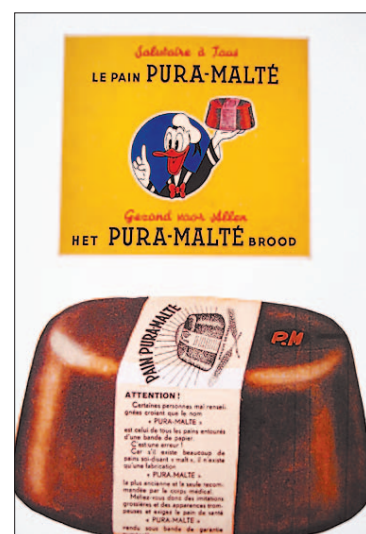
Negli ultimi decenni l'interesse della Puratos si è spostato sui fenomeni fermentativi e ha dato impulso alla creazione di «matri» in polvere – su base di frumento e di segale – a titolo di sostituzione delle bighe. Questa nuova linea è stata opportunamente battezzata con il nome di «Sapore».

Nel frattempo la gamma di prodotti si è arricchita di semilavorati per la pasticceria – sono i nove elenca-

ti a piè di copertina. Dovessi personalmente allestire una classifica di merito di questi prodotti, al primo posto piazzerei la «Lady Fruit-Miroir», la glassa a specchio che funge da autentico prodotto di bellezza per molti dolci. Ma, certo, la Puratos non ha finito di stupire fornai, pasticceri e confettieri.

**Il motto della casa:  
Per progredire è necessario  
rinnovare. In Puratos il  
talento è il futuro.**

Nereo Cambrosio



La Pura Malté, la prima miscela per pani speciali promossa con le creature di Walt Disney.