

### 13.a mensilità (art. 13 CCL)

Il/la dipendente soggiacente al CCL, sotto riserva del cpv. 3, ha diritto al 100% della media dei 12 ultimi mesi del salario convenuto contrattualmente; senza assegni. Per i dipendenti che ricevono un salario orario, occorre tener conto dei supplementi per vacanze e delle indennità per i giorni festivi nel calcolo della 13.a mensilità. Un mese è considerato intero ai sensi del cpv. 1 quando il contratto di lavoro inizia, al più tardi, il 6. giorno dello specifico mese. Il/la dipendente il cui contratto di lavoro termina durante l'anno, o alla fine dello stesso, non ha diritto alla 13.a mensilità.

Se durante l'anno di servizio il/la dipendente è impedito al lavoro per più d'un mese a causa di malattia, gravidanza, maternità, infortunio professionale o non professionale, servizio militare (eccezione fatta per i corsi di ripetizione o i corsi complementari ordinari) egli/ella ha diritto alla 13.a solo per il primo mese d'assenza dal lavoro. Resta riservata un'eventuale prestazione assicurativa comprendente la 13.a mensilità. Esempi pratici di conteggio e altre spiegazioni di dettaglio sono reperibili su [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) > Downloads > CTT e Commentaire de la CCT.

## Pane per lo Zonta Club

Il club di servizio a carattere internazionale la cui sezione luganese è stata fondata nel 1964 e che riunisce le donne attive a livello professionale con l'impegno di promuovere la condizione della donna e agire per il progresso e benessere dell'umanità, ha chiesto – e ricevuto senza tentennamenti l'appoggio della SMPPC – a sostegno della ricorrente ricerca di fondi da svolgersi in pubblico. La peculiarità di questa associazione a carattere umanitario è di essere rappresentata e gestita da sole donne. Per la raccolta di quest'anno, il cui ricavato va a favore dell'Associazione Consultorio delle donne, si è dunque scelto quale veicolo promozionale il pane. Più precisa-

mente una michettina la cui aspetto potesse richiamare quello della rosa sbocciata. Come non proporre allora una sorta di Schlumbergerli – che nel locarnese qualcuno tradusse e reclamizzò con il nome «Montagnetta» – per l'occasione pensata da Massimo Turuani e Marco Pasotti, e realizzata da Gigi Marina con l'impiego del 60% di farina semibianca, 40% farina bigia e consistente presenza di chicchi di riso cotti al dente. Prodotte in oltre 400 pezzi, vendute a 20 franchi in sacchetti di stoffa (laboratorio Otaf) contenenti ciascuno 4 pezzi, ha fruttato una rallegrante entrata. nc



Le Schlumbergerli in edizione Zonta – SMPPC, un successo di vendita.

### Congresso 2012

Il congresso nazionale si svolgerà a Berna il 18 giugno 2012. Per l'inoltro di mozioni da inserire nell'O.d.g. fa stato l'art. 23 degli Statuti che recita: «Le mozioni delle organizzazioni vanno inoltrate all'attenzione del Direttivo – in forma scritta e motivata – entro il 31 dicembre dell'anno precedente». L'art. 22 degli Statuti precisa che le mozioni presentate fuori tempo, non vengono considerate.

## Giudizi sul grano del 2011

La tradizionale giornata d'informazione sulla qualità dei frumenti indigeni – basata sui risultati resi noti da swiss granum e Scuola Richemont – si è tenuta a Olten lo scorso 23 novembre. Alla stessa erano presenti 110 rappresentanti della filiera composta di agricoltori, centri di raccolta, mugnai e fornai.

### Qualità sotto la lente

Eccezione fatta per l'attività enzimatica riguardante la componente amidacea, il raccolto 2011 presenta caratteristiche simili a quelle del 2010. Le farine ottenute annunciano un buon potere d'assorbimento che, se non è spinto all'eccesso, portano a impasti aventi buona stabilità. L'unica fonte di possibili lievi problemi, è dunque l'attività enzimatica perturbata dalle avverse condizioni atmosferiche riscontrate in luglio, che ha promosso in talune regioni il fenomeno della germogliazione in campo. Di conseguenza: ridurre o rinunciare ai prodotti maltati, impastare con cura senza forzare, abbassare leggermente le temperature finali e infornare piuttosto giovane. La politica legata allo sviluppo di nuove sorta di grano sta dando ottimi risultati, frenai appena qua e là – come già evidenziato – d condizioni ambientali poco propizie in fare di maturazione delle spighe. Buone notizie quindi per il capitolo dell'auto approvvigionamento; alla quantità si sta allineando la qualità.

### Cereali nell'alimentazione

La recente giornata di riflessione ha dato spazio a esposti su questo tema, con particolare riferimento ai prodotti esenti da glutine, che esigono ferrea osservanza alle regole durante la preparazione. Gli alimentaristi raccomandano prudenza con i muesli che contengono chicchi freschi e crusca pura di frumento, in virtù della presenza di acido fitico che perturba il processo d'assimilazione dei sali minerali. La contromisura suggerita consiste nel lasciare a lungo ammollo tali sostanze vendute in forma di fiocchi.

Compendio CS di swiss granum

## Suggerimenti per la panificazione

A seguito delle differenti condizioni ambientali registrate al raccolto nelle singole regioni, nell'utilizzo della farina Tipo 550 (semibianca) valgono i suggerimenti seguenti.

■ **Uso di coadiuvanti:** il dosaggio degli stimolatori del glutine, a base d'acerola, resta invariato. Considerare il coefficiente dell'estensogramma. Ridurre, o eliminare, i prodotti maltati ed enzimi specifici; adeguare l'aggiunta di glutine secco alla qualità delle farine e alle esigenze della clientela.

■ **Assorbimento d'acqua:** come l'anno scorso, non sfruttarlo però al massimo perché gli impasti tendono a rilassarsi.

■ **Impastamento (con spirale):** prolungare la fase di miscelazione, non forzare e fare sempre le prove sulla maglia glutinica.

■ **Condotta dell'impasto:** occhio alle temperature (base: diretta corta: 23–25 °C), ridurre leggermente la durata di riposo (massimo 10 minuti), meno: elevata attività enzimatica. Ripiegatura a discrezione (valori all'estensogramma). Fermentazione lunga: parametri di lavorazione invariati. Tecnologia del freddo: puntata-fase di stoccaggio e temperatura (base: 20 °C/-2 °C) immutate.

Dose ideale di biga: 1/3. Ridurre leggermente la lievitazione finale; si migliora lo strappo del taglio.

■ **Cottura:** mantenere o ridurre leggermente la temperatura del forno a dipendenza dell'attività enzimatica delle farine. Grandi diversità da regione a regione del raccolto.

■ **Qualità del pane:** senza accorgimenti correttivi i prodotti si presentano un po' larghi e con debole fioritura dello strappo. Regolando il riposo in pasta si riequilibrano i punti deboli. I prodotti mostrano tendenza a porosità un po' chiusa, piuttosto piccola e qua e là irregolare. La struttura della mollica varia molto a dipendenza del tipo e luogo d'origine del grano.

## Verifica qualità Panettone 2011

Lo scorso 24 novembre si è svolto presso il Centro professionale di Trevano, il controllo della qualità dei panettoni artigianali prodotti dai fruitori del Marchio di qualità SMPPC. La giuria, composta da sei rappresentanti dei consumatori e da tre produttori, ha passato al setaccio i 19 panettoni provenienti da tutto il Ticino. I risultati scaturiti hanno confermato quanto già si sapeva: la qualità dei panettoni

che i produttori mettono sul mercato è in continua ascesa. Questa considerazione ci viene da quei consumatori che da diversi anni fanno parte della giuria e possiedono quindi solide basi di confronto. Il divario qualitativo che separava i buoni produttori dagli altri, si è notevolmente assottigliato livellandosi verso l'alto; ne fa stato la media cantonale molto alta situata sopra i 35 punti su un massimo di 42.

La verifica si basa su una scheda tecnica creata appositamente e che tiene in conto i parametri cari ai consumatori – abbastanza snella quindi e senza troppe posizioni che riguardano la tecnica – premia

### L'esito

#### Posizione «benissimo»

Al Porto SA, Tenero; La Bottega del Fornaio Sagl di G. Piffaretti, Mendrisio; La Bottega del Fornaio Sagl, Lugano; Marina SA, Lugano; Poncini Luca e Co, Maggia; Tiziano Pasticceria, Melide; Vanini SA, Lugano; Michele Zocchi, Mezzovico.

#### Posizione «bene»

Aanser-Marnin SA, Vira Gambarogno; Artebianca Sagl, Lugano; Danesi Fabio, Melano; Eredi Ernesto Münger SA, Paradiso; Fischbach Otto SA, Castel S. Pietro; Martinoni Begna, Minusio; Mella Eros, Brione Verzasca; Radaelli SA, Caslano, Ricigliano SA, Lugano.



Educare i giovanissimi al gusto; compito anche nostro.



Giuria e addetti all'organizzazione: accosciato Michele Zocchi, quindi Gigi Marina, Marco Pasotti, Arianna Rota (Magazine Ristora), Francesca Bonifaccio-Meschini (Gourmette), Amanzio Marelli, Bigio Biaggi, Giuseppe Piffaretti, Carlo Somaini (produttore TV), Dario Ranza (chef di cucina).

con punteggio raddoppiato le posizioni profumo e sapore. Il produttore riceve la scheda che riporta fedelmente la media del totale dei punteggi assegnati dai nove giurati, depennata da quello più alto, rispettivamente più basso.

I singoli punteggi sono riportati sulla scheda che raccoglie quelli ottenuti durante le verifiche fatte sull'arco di tre anni, utili a premiare quel produttore che raggiunge il più alto, con il «Premio Mario Turuani», assegnato al miglior Panettone d'Autore.

Qualcosa di simile a quanto si fa con i Cavalieri del buon pane. Finora tale Premio è toccato a Luca Poncini di Maggia (edizione 2007) e alla Bottega del Fornaio di Mendrisio (edizione 2010).

Prima di passare all'elencazione – in ordine alfabetico – degli aventi diritto a far uso del Marchio di qualità SMPPC, valido dal 1° dicembre 2011 al 30 novembre 2012, auguriamo un Natale sereno a tutti.

Per la commissione del Marchio, Giuseppe Piffaretti, consulente SMPPC

## Passaggio di consegne a San Vittore

L'azienda che Luca Annoni riprese giovanissimo dal padre Attilio, trasformandola di seguito ben assecondato dalla moglie Silvia (nata Condrau) fino a farne un commercio florido e di vasta rinomanza noto ben oltre i confini della Mesolcina, è passata di mano.

Il succedersi degli eventi – per Luca vittima di un malore debilitante dal quale per buona sorte e caparbia volontà d'uscirne si sta rimettendo – e per il successore Alessandro Gavinelli costretto a lasciare la sede bellinzonese che fu di Vittorio Crescini, a causa di circostanze ambientali non più idonee e nemmeno rimediabili, ha portato al trapasso. Così, la panetteria-pasticceria con annessi spaccio di generi alimentari e luminoso caffè-bar, continua l'attività con rinnovata lena.

### Un ragguardevole passato quale pasticciere

Alessandro Gavinelli, originario di Intra (Verbania), sposato e padre d'una bimba, sul finire degli anni Ottanta seguì la formazione di base a Gravellona Toce, presso la scuola professionale messa in piedi da Ettore Racchelli.

Subito dopo trovò lavoro in Ticino quale commis pasticciere presso l'albergo Castello del sole di Ascona; poi scese a Lugano al Villa Castagnola, di seguito fece un paio di stagioni al Monte Rosa di Zermatt e quindi tornò nel Locarnese, regione più vicina al suo luogo d'origine. Lì inizia per lui il periodo dei lustri di permanenza; dapprima cinque anni a Muralto, Pasticceria Porto dei coniugi Kreuziger, poi altri cinque da Poncini a



Alessandro Gavinelli, di domenica, visitato prima del solito dalla clientela.

Maggia. Nel frattempo si qualifica pasticciere-confettiere a norma dell'art. 41 e ottiene anche la patente d'esercente. Di seguito gli capita l'occasione di rilevare il panificio

di Vittorio Crescini a Bellinzona-Daro, che però – dopo i fatidici cinque anni – è costretto a lasciare perché l'ambiente di lavoro non soddisfa più le norme di igiene e sicurezza; in più i proprietari dell'edificio non intendono investire nella necessaria ristrutturazione, e allo scadere del terzo quinquennio dei suoi spostamenti, ecco l'occasione di San Vittore.

Al momento Gavinelli ha mantenuto la clientela composta da rivenditori ed esercizi pubblici che ha nel Bellinzonese, ma per più avanti, una volta uscito dal rodaggio nella nuova sede, intende lì concentrare l'attività e ampliarla. In Mesolcina, e se si annette Lumino, a far pane e dolci sono rimasti in pochi; le aspirazioni di Gavinelli sono pertanto giustificate, dunque buon lavoro.

Nereo Cambrosio