



L'aerea Rosetta soffiata – 75 g, per 80 cts – e il compatto Paun cun frùtta Bio – 130 g per fr 5.40.

Abitudini di consumo – e prezzi – del pane

La trasmissione televisiva Contesto assai seguita per varie ragioni – non da ultimo per la sua brevità e concisione – accende discussioni tra i due partecipanti chiamati in causa e solitamente di pareri contrapposti, che possono prolungarsi nei giorni successivi; ovviamente lontano dai teleschermi. Personalmente ne ho vissuto una il giorno dopo la puntata che trattava del pane surgelato proveniente dall'Est europeo.

Una signora di Giubiasco, arrabbiatissima, mi ha telefonato il giorno dopo per lamentarsi del fatto che Giancarlo Seitz, con me in studio, dettosi certo come un grande distributore ne facesse commercio, non ne avesse rivelato il nome.

«Ho il diritto di sapere se il pane che compero – e che pago 10 franchi il chilo (un lunghino a 2.50) – è fresco e del posto, oppure viene da chissà dove». Dopo averle detto che toccava alla conduttrice porre la domanda, rassicuratala sulla qualità del pane prodotto dagli artigiani e dalla grande distribuzione – cioè quanto

affermato in trasmissione – fornendole in più i nomi, le avevo suggerito di scrivere ai giornali così da offrirmi l'opportunità di rispondere poi dettagliatamente. Cosa che purtroppo non ha fatto.

Lo sbalorditivo ventaglio dei prezzi

Il «10 franchi al chilo» della telespettatrice giubiaschese mi ha però dato di che riflettere, tanto che ho ripreso a considerare i prezzi – in specie quelli dei pani speciali, che acquisto qua e là. Uno degli ultimi – peraltro eccellente – il «Paun cun frùtta Bio», specialità della Val Mustair venduto nel negozio Müller Reformhaus Vital Shop AG sito nel quartiere Maghetti di Lugano, m'ha fatto trasecolare; seguitemi. La dichiarazione recita: frutta 37% (albicocche, fichi, sultanina, datteri), farina di frumento, acqua, Trester (che è acquavite di frutta ed erbe aromatiche, ndr), frutta a guscio 5% (noci, mandorle, nocciole), zucchero, burro, uova, sale malto). Peso: 130 g, prezzo fr 5.40 (il che fa fr 41.60 il chilo); roba da muovere all'invidia il Panettone. C'è da sperare che anche il produttore abbia il proprio lauto tornaconto. Il gerente, al quale educatamente ho espresso un certo stupore, m'ha però detto come, acquistandolo una settimana prima della data di scadenza, si benefici di un ribasso del 50%.

A titolo di paragone economico, ma anche come diversità d'abitudini di consumo, sulla foto che accompagna questo articolo al «Paun cun frùtta Bio» accosto una Rosetta soffiata. nc

CCL – accettata la proposta dell'ASMPP e dell'USMC

I partner sociali del Contratto collettivo di lavoro (CCL) della panetteria-pasticceria artigianale svizzera, hanno per finire accettato la proposta dell'ASMPP e dell'USMC. Nessun aumento di salario reale o concessione di carovita generalizzato saranno quindi accordati nel 2012 (statu quo); i salari minimi saranno per contro aumentati di 1,5% a datare dal 1. gennaio 2012. Sapendo come esista un periodo transitorio

di un mese per i rapporti di lavoro esistenti, se necessario i salari dovrebbero essere adattati al più tardi il 1. febbraio 2012.

Decisione

Carovita / aumento reale dei salari: Non è concesso nessun aumento generalizzato.

Lo specchio dei salari minimi contrattuali è riportato sulle pagine 14 in francese e 7 tedesco.

Che ne pensate?

Non sono proprio giorni questi da dedicare alla lettera, ma forse a qualcuno di voi non sono sfuggite le pagine di Azione – numeri 49 e 50 – dove appaiono due nostri colleghi. Dapprima Bruno Buletti, in posa di odalisca tra i suoi Panet-

toni, e poi Giuseppe Piffaretti, con il suo alla frutta secca (originale alla confezione), insieme alla promozione per Poncini – Triestina al cioccolato – e Gavinelli – Gonfiotto ai marroni. Riprendiamo il discorso dopo le Feste?

Concorso / sondaggio

Allo scopo di sapere dai visitatori della giornata «Panettone d'Autore» come ne fossero venuti a conoscenza, era stato organizzato un concorso mirante ad approfondire il tema. Allo stesso hanno risposto 460 persone che si sono così espresse: 150 attraverso il passaparola, 116

con la Rivista di Lugano, 52 con lo spot televisivo, 39 per mezzo dello striscione promozionale, 30 locandina sui bus e 73 hanno indicato più fonti informative, compreso l'annuncio sulla Corriere del Ticino. Il risultato servirà a orientare più specificamente l'informazione.

Auguri, lontani e recenti

Alla fine del 1965 il direttore della Scuola Richemont di allora – l'indimenticabile Ernst Vogt, che fu anche il primo della storia – nel suo abituale editoriale in dialetto lucernese che apriva il Bollettino professionale, così terminava il suo messaggio augurale:

«Accade sempre qualcosa d'inatteso che ci spinge a fare di più, a guadagnare di più per poi ritrovarci a disporre di meno tempo per goderci quello che a fatica, rinunciando ai semplici piaceri terrestri, ci siamo procacciati. Troppo spesso dimentichiamo che da vivere abbiamo poco tempo e dopo, per contro, saremo morti per l'eternità.»

Gli altri auguri, giuntimi dalla famiglia Begna Martinoni e che

faccio per l'occasione anche miei estendendoli a tutti i lettori, dicono: «Da vicino al caminetto viene giù un angioletto. L'ho mandato di nascosto a dar gioia in ogni posto. Tanta gioia e tanto amore agli amici che ho nel cuore! Buon Natale e felice Anno Nuovo».

Nereo Cambrosio

«panissimo»-info

Avete sott'occhio l'ultimo numero di «panissimo» 2011. Il nostro settimanale non uscirà nelle prossime due settimane; riceverete il prossimo numero l'6 gennaio 2012.

Ringraziamo le lettrici e i lettori, così come gli inserzionisti, per la fedeltà e la fiducia testimoniata nel 2011, e auguriamo a tutti buone Feste e tanto successo, salute e felicità nel 2012.

Avviso

Il segretariato della SMPPC sarà chiuso per vacanza, da sabato 24 dicembre 2011 a domenica 8 gennaio 2012.

Per le urgenze, la segreteria telefonica annuncerà a chi rivolgersi.
SMPPC

L'anno dei cambiamenti!



«Non possiamo mai sapere con certezza se operando cambiamenti andrà un po' meglio. Però sappiamo per certo che se vogliamo migliorare bisogna cambiare.»

Questa citazione mi sta bene perché tutto è in fermento, nel vasto mondo come nel nostro paese. Ovviamente questo mutamento non risparmia il nostro settore. Anche per l'ASMPP il 2011 è stato un anno di cambiamenti; li cito: il nuovo modello di finanziamento, l'introduzione della nuova ordinanza sulla formazione, l'avvio al processo di fusione con i confettieri e il cambio di direttore alla Richemont. Allora voglio ringraziare tutti i soci per la comprensione e la positiva accoglienza data a tali mutamenti.

Il futuro non è sempre di taglia casalinga

Un tragico evento quale la catastrofe di Fukushima, che ha fortemente mutato la nostra posizione verso l'energia nucleare ci indica, una volta di più, come il nostro futuro sia lungi dall'esser sicuro. Non dipende da noi e si presenta in forme inattese.

L'anno del volontariato

Nell'anno ufficiale del volontariato, desidero ringraziare in primis i soci e i collaboratori che si sono spesi per la nostra associazione. Anche l'ASMPP dipende dalla gente del mestiere che s'impegna a tutti i livelli per il benessere del settore. E non lo fa certo solo per lucro, ma primariamente con la volontà di dare un contributo positivo allo sviluppo della categoria. Ora, al volgere dell'anno, desidero proporre a voi lettori alcune cita-

zioni che mi sono state di sprone durante l'anno.

Accendere l'entusiasmo

■ «Tu puoi solo creare prodotti che fanno la differenza nella vita di un essere, solo se ci metti entusiasmo, passione e innovazione».

I recenti campionati nazionali dei giovani panettieri-pasticceri-confettieri – produzione e commercio al dettaglio – hanno mostrato di quanto siano capaci le nuove leve.

Nessun successo a tutti i costi

■ «Il successo è solo un componente della felicità, ma se tutti i momenti di gioia vi sono subordinati, allora è pagato a caro prezzo».

La constatazione che il successo non è tutto, si intona con il periodo delle Festività; deve portarci quindi a riflettere sul vero senso dell'esistenza.

Sogni e visioni

■ «Non è grave morire senza aver sognato o vagheggiato visioni; la sventura è vivere senza sogni e visioni».

E' con questo sentimento che auguro a tutti i soci, loro congiunti e collaboratori, un lieto Natale e un nuovo anno folto di sogni e visioni.

Kaspar Sutter,
presidente ASMPP



Kaspar Sutter e Stefan Romang pensano con gioia a un futuro in comune.

Prossimi al giubileo!



Un anno economicamente non facile giunge al termine. Da questa pagina vorrei segnalare alcuni alti momenti di vita associativa:

■ La medaglia di bronzo ottenuta da Jasmin Enzler ai WorldSkills di Londra, si staglia gradita nella memoria. Il riconoscimento conquistato nella élite mondiale dei pasticceri, è un balsamo per molti cuori di confettieri.

■ Da tempo i campionati nazionali non sono più eventi per pochi candidati pronti a misurarsi. I giovani si trovano, intessono rapporti e si scambiano le esperienze; con la Richemont che mette a proprio agio tutti.

■ Con fierezza guardo ai miei colleghi preposti alla formazione di base. Le riforme professionali viaggiano sulla giusta via. Il nuovo centro di Langethal è indicatore di come si sappia lavorare concretamente. Il mio grazie va a tutti gli attori impegnati nelle realizzazio-

ni; spero e mi auguro se ne possa trarre il massimo vantaggio.

Innovazioni e proiezioni

Il 2012 è l'anno del 125esimo dell'USMC. Per tale evento non vogliamo riandare solo al passato, ma proiettarci nel futuro. Consultando vecchi archivi abbiamo ritrovato documenti pregnanti rivolti all'innovazione e al futuro; una vera lezione.

Il Comitato centrale USMC sta rendendo la «Fête du Chocolat» stimolante e attrattiva per ogni affiliato.

Saremmo lieti di poter contare su una folta e fattiva partecipazione, nella decade tra il 2 e l'11 novembre 2012.

Temi importanti

Lo zoccolo del nostro ramo deve scoprirsi di più, quello della presenzialità è ora un aspetto molto importante; non basta più preparare «pasticcini e torte tentatori, occorre parlarne».

Può sembrare contraddittorio da un lato festeggiare il 125esimo e dall'altro aver avviato negoziati per procedere in coppia verso una nuova struttura, con la coscienza di voler fare il meglio per il futuro dell'indirizzo professionale «Confiseur». Sul tavolo ora c'è il progetto unione; è questo l'evento epocale! Al momento, tuttavia, il cammino appare qua e là ripido e sassoso, ma dopo le constatazioni positive fatte durante i primi incontri, sono ansioso di vedere cosa scriverò qui tra un anno.

Di proposito in questo mio messaggio non affronterò il tema della situazione economica; già ci sono sufficienti cattive notizie nei media. Occorre sperare che il nostro settore ne esca con il minore dei mali; un artigianato solido questa chance ce l'ha.

A tutti auguro liete Feste, buoni affari, anche momenti di ristoro e tanta buona salute. E non scordiamocelo: il nostro cuore batte in tutta dolcezza!

Stefan Romang,
presidente centrale USMC