

Nuovo programma per i corsi interaziendali (CI)

Lunedì scorso, alla presenza di tutti gli istruttori ora in attività, è stato presentato a Trevano il programma dei suddetti corsi. L'obiettivo dei CI resta quello di completare la formazione pratica professionale e la formazione scolastica. La frequenza è obbligatoria per tutte le persone interessate. Responsabili di tanto sono le associazioni di categoria (ASMPP e USMPC). La durata dei corsi prevede un minimo di 8 giorni, risp. un massimo di 12 e, contrariamente a quanto programmato finora, il primo modulo è impartito già nel primo anno di formazione. Il tema introduttivo tratterà dell'igiene e sicurezza sul lavoro, ma si occuperà anche di protezione della salute, dell'ambiente e della manutenzione. Tutti questi obiettivi toccati nel primo corso, saranno approfonditi nei corsi successivi.

Quasi un ordine del giorno da caserma

Il programma, nella cui stesura è intervenuta massicciamente la Richemont, è scandito da orari fissi, sono diciassette e da rispettare, almeno sulla carta. Se è permessa la battuta, per allontanare il sapore di grigioverde, sarebbe il caso di postulare alla Swacht lo sponsor d'Oro.

Importante: dopo le istruzioni e le dimostrazioni del caso, ogni partecipante dovrà sbrigarsela individualmente in quanto il regolamento richiede che il 95 % dei lavori sia eseguito dagli apprendisti.



Istruttori e docenti coinvolti nel programma, da sinistra: Marco Pasotti, Sacha Fischbach, Daniel Ricigliano, Luca Danesi, Tiziano Bonacina, Beat Galizia, Amanzio Marelli, Fernando Mezzi, Mattia Gorietti, Marco Zandonella e Giuseppe Piffaretti che, con Bonacina ha presentato e animato il corso.

Si cercherà anche d'introdurre quanto già avviato in Romandia, cioè: fissare sulla fronte d'un apprendista una telecamera che registri quanto lui fa durante un giorno in impresa; il filmato sarà poi oggetto di discussione da tenere in cerchia allargata.

In sintesi: tutto il progetto è buono, se la fase di rodaggio riesce bene, la prosecuzione sarà un bel passo avanti.

Intanto, il mitico Sole in pasta involta di Restori, lascia posto al leone.

Nereo Cambrosio

Il Salon du Chocolat giunge a Zurigo

Dopo i successi internazionali di Parigi, New York, Tokio, Mosca, Shangai e varie altre grandi città, il Salon du Chocolat fa tappa anche in Svizzera, la culla del cioccolato nonché il paese dal consumo di cioccolato pro capite più alto del mondo.

Da venerdì 30 marzo fino a domenica 1 aprile, nella Halle 3 della Messe Zürich di Zurigo-Oerlikon, cioccolatieri e pasticceri dell'intero paese distribuiti su di un'area di 4500 m², animeranno a beneficio di consumatori e interessati uno spettacolo vivente di sapere e sapori.

Il via all'evento sarà dato il giovedì 29 marzo con il singolare Chocolate Fashion Show. Designer svizzeri d'ambo i sessi in collaborazione con i cioccolatieri locali, daranno vita a una sfilata di abiti confezionati con il cioccolato. Lo show, denominato «Oper», andrà oltre la moda per includere le dimostrazioni pratiche presentate dai professionisti del settore e sulle informazioni, via brevi conferenze, riguardanti il mondo del cioccolato. Di attenzione particolare godranno i bambini, per i quali sa-

ranno allestiti divertenti laboratori di prova.

Il Salone apre alle 10.00 e resta aperto il venerdì fino alle 19.00 e il sabato fino alle 20.00. L'entrata è fissata a franchi 15.- per gli adulti e a 8.- per i giovani dai 6 ai 12 anni; è gratuita per i bambini sotto i 6 anni.

Ulteriori informazioni le trovate su <http://zurich.salon-du-chocolat.com>.



Testa di leone modellata con marzapane – stampo in silicone eseguito dai singoli – e trattata con l'aerografo.



Sagoma per comporre la criniera del leone, pezzo richiesto alla fine del 1. modulo.



Qualsiasi stampo idoneo sforma il cioccolato.

L'esemplare percorso di un artigiano panettiere-pasticcere-confettiere

A Intragna l'impresa Pellanda festeggia il 40esimo

Aveva visto giusto il fondatore sistemandosi in zona pressoché priva di concorrenti e, in più, con ampie possibilità di sviluppo.

Ercole Pellanda, dopo il tirocinio di pasticcere-confettiere e due brevi esperienze lavorative interrotte da una fastidiosa forma d'eczema – per fortuna poi scomparsa definitivamente – in vista di mettersi in proprio frequenta per un paio di mesi il panificio Esposito di Giubiasco per impraticarsi nella panificazione. A metà febbraio del 1972 apre la sua panetteria-pasticceria a Intragna, alla quale fa seguire subito la distribuzione del pane nella Centovalli; non ha ancora compiuto i ventiquattro anni. L'anno dopo sposa Lucia e il matrimonio sarà allietato dalla nascita di tre figli: Laura, Alberto – diventato di seguito suo fedele e competente alter ego – ed Elisa.

Lucia, accanto all'impegno domestico, si rivelerà nella conduzione della ditta un'autentica metà; vispa quanto lui nello spostarsi con il furgoncino tra Intragna e Losone e per le forniture impreviste.

Una vita sempre di corsa

Non è che Ercole in questa situazione si ritrovi isolato; sono ancora vari i suoi colleghi, in specie nelle valli, a sostenere ritmi di lavoro estesi nell'orario e serrati in fase d'esecuzione. Ma uno dei suoi pregi consiste nel creare un contatto amichevole, sem pre accompa-

gnato dal sorriso. Altra sua peculiarità, forse ineguagliata, è quella di conducente da quarant'anni sulla strada tuttora immune da incidenti. Per chi conosce la Centovalli, suo principale percorso pressoché giornaliero, non è cosa da poco.

Evoluzione, conservatorismo (e generosità)

I primi due termini non suonino contraddittori. L'impresa Pellanda è cresciuta e s'è ampliata nell'offerta contando sulla fedeltà, ma si potrebbe dire anche attaccamento, dei suoi collaboratori. Oltre al figlio Alberto, formatosi «in casa» e poi con un anno da confettiere presso Rickli, allora a Losone, Ercole può contare attualmente su Roberto Tosetti, dal tirocinio a oggi 30 anni di presenza, e Daniele Gennari con 20 anni; i quali non si sono certo seduti ad aspettare l'illuminazione.

L'apertura della filiale di Losone nel 1978 e più recentemente la sistemazione di tutta la struttura d'Intragna, unite alla reputazione conquistata con le torte da circostanza anche fuori dal Locarnese, ha spinto il gruppo a tenere il passo e anche a dettare il ritmo. Ercole ha però dato anche in ambito associativo; formazione d'appren-



Anche Lucia s'è sovente prestata per eventi legati alla SMPPC.



Ercole Pellanda sul tavolo lieto d'aver terminato il montaggio della torta regalata alla SMPPC per il 75esimo.

disti – uno ogni tre anni per seguirlo al meglio – e attività in seno alla Confraternita dei cavalieri del buon pane quale Cerimoniere. Nominato Cavaliere nel 1978 a Mendrisio, ha di seguito conquistato 8 Stelle al merito nel corso degli esami del pane. In questo ambito e in quello più vasto della SMPPC, Ercole si è segnalato per il dono di torte monumentali e di dessert, e con la fattiva partecipazione alle mostre di lievitati, comuni e artistici.

Felicitazioni a tutta la squadra, e avanti con barra fissa verso il 50esimo!
Nereo Cambrosio

Aperto a tutti

Lo spazio qui dato all'anniversario dei Pellanda, è altrimenti disponibile per tutti coloro – affiliati alla categoria e inserzionisti – che si ritrovano a festeggiare un evento simile. Fatelo sapere a tempo.



Attività associativa: Ercole al corso per esaminatori del pane.



Ercole atteso al passaggio sulla strada della Centovalli.