

Di pane e cioccolato

Sui due prodotti che formano una coppia tra le più deliziose e longeve, si sofferma spesso l'attenzione della stampa, da tempo benevola nei suoi confronti. In particolare del cioccolato, come vedremo di seguito.

Scambi transfrontalieri

L'appartenenza al Richemont Club Internazionale di vari Paesi, ha sempre favorito gli scambi professionali. I soci del Club hanno così l'occasione d'allargare le proprie conoscenze, arricchendole con l'apprendimento di prodotti rappresentativi che sono in voga nelle diverse regioni.

L'ultimo scambio è andato in scena alla CastAlimenti di Bre-



Il pane di segale DOC vallesano.

scia con protagonisti i colleghi romandi Christophe Ackermann e Olivier Hofmann, che hanno presentato alcuni prodotti vallesani. Prim'attore dell'avvenimento, il classico pane di segale che lo scorso anno ha ottenuto il marchio AOC, acronimo francese dell'italiano DOC ovvero: Denominazione d'Origine Controllata.

I professionisti romandi hanno impostato l'intervento rifacendosi a uno stampato che propone gli accostamenti al pane di segale d'altri prodotti quali formaggi, carne secca, pancetta affumicata e vini. L'opuscolo ha altresì indicato le vie da seguire per la promozione, che insistono sulle peculiarità del loro pane cantonale da rendere note ai consumatori.

L'attenzione sul cioccolato

Su di esso le notizie si susseguono a scadenze ravvicinate. Vediamone due esempi: il 26 novembre la stampa ha riferito che a Bruxelles è stato deciso: vietato dire «cioccolato puro», vietato ai produttori segnalare che nelle loro tavolette non ci sono altri grassi se non il burro di cacao. L'Europa vuole così perché i



Cioccolato: vizia il palato e tira su il morale.

suoi governi hanno stabilito che il cioccolato è cioccolato e basta; senza valutazione di purezza o impurità, purché non abbia più del 5% di grassi sostitutivi del burro di cacao e lo si indichi chiaramente sull'etichetta. I giudici sentenziano: «l'aggiunta di grassi sostitutivi non modifica la natura del cioccolato». Sarà anche solo un parere di parte interessata, ma diciamo: simili risoluzioni non spingono a correre verso Bruxelles.

L'altra notizia ci giunge da Olivone, dove sono stati presentati il 2 dicembre i risultati di uno studio condotto dal biologo Manuel Rusconi con la collaborazione di Ario Conti, creatore della Fondazione alpina di scienze della vita.

Lo studio ha implicato quaranta volontari sani che hanno

assunto 75 grammi di cioccolato al giorno per un mese. All'esperimento – che una volta di più ha dimostrato come il cioccolato faccia bene alla salute fisica e psichica – hanno preso parte anche il Cardiocentro di Lugano, la Haute Ecole Valaisanne di Sion (dove si formano gli ingegneri in alimentazione) e l'Università dell'Insubria di Varese. Lo studio di Rusconi s'è incentrato sugli antiossidanti che si ritengono in misura di contrastare il rischio di malattie coronariche e taluni tumori. Il cioccolato ne contiene di più in confronto di frutta e verdura – ha confermato Rusconi – però il trattamento delle fave e i sistemi di lavorazione del cioccolato, possono portare a importanti riduzioni degli stessi.

Nereo Cambrosio

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 mensilità 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.swiss-baker.ch > Downloads > CTT e Commentaire de la CCT.

Locarno: Regina del Panettone

Al termine di un confronto qualitativo organizzato a Milano tra Panettoni artigianali e industriali, due dei primi citati giunti da Locarno sono saliti sul podio. Gradino più alto per quello della pasticceria Marnin di Arno e Franca Antognini, e subito sotto quello della Confiserie Al Porto. Congratulazioni vivissime ad entrambe le nostre rappresentanti. A chi fosse sfuggito il servizio trasmesso da Patti Chiari il 9 u.s. consigliamo quello di «A bon entendeur» – più completo – rintracciabile a:

www.tsr.ch/emissions/abe/2630519-sur-la-piste-du-vrai-panettone.html



Arno e Franca Antognini con il Panettone che ha conquistato Milano.

Cambio al vertice della Richemont

«panissimo» s'è intrattenuto con Walter Boesch, partente, e Reto Fries che gli succede. Ecco un riassunto delle interviste.

Walter Boesch: nella vita, l'unica mossa sempre vincente si chiama: imparare!

Boesch, che se ne va dopo 19 anni di conduzione segnata dalla riuscita, indotto a pensare al suo esordio si dice convinto che l'esperienza resta irripetibile. Troppe sono le cose che sono cambiate stimolando la Richemont ad adeguarsi per restare nella scia del successo.

«Pensate – dice Boesch – il numero dei soci è calato del 40%, eppure abbiamo raddoppiato il fatturato, quadruplicato l'utile e creato 20 nuovi posti di lavoro. Guardo da un lato con fierezza a questi risultati che non hanno richiesto ai soci alcun versamento supplementare; e dall'altro ebbi a dolermi dei pregiudizi negativi espressi da molti riguardo alla nuova Scuola. Per buona sorte l'investimento – assolutamente prioritario prodotto per la formazione – e la presenza della Richemont sulla scena internazionale, è tornata utile a tutta la categoria».

A questo punto, come prevede sarà il futuro della Richemont, rispettivamente quello dell'artigianato dolciario e panario?

«La Richemont è ben posizionata per non solo reagire, ma anche per agire in veste da protagonista. L'artigianato, per contro, è a un bivio. Non gli era mai stato chiesto un così cospicuo cambiamento. Ormai, una crescita nell'offerta della panetteria-pasticceria-confetteria classica, non è più pensabile; occorre staccarsi da certe tradizioni e adottare l'innovazione, soprattutto in ambito tecnologico. Personalmente resto della convinzione che anche in un mercato continuamente in fermento, le proposte dell'artigianato che vede, segue e

sollecita nuove tendenze, sapranno inserirsi con ottime possibilità di successo».

Reto Fries: colui che si conforma ai cambiamenti, costruisce un futuro conveniente.

Il nuovo direttore della Richemont, conscio del compito che l'attende, dopo essersi espresso positivamente sulla fase di transizione – 3 mesi al fianco di Boesch – si sente pronto ad assumere la guida della Scuola professionale.

Lei è stato negli ultimi anni alla guida della HI-CoPain SA. Non trova troppo brusco questo passaggio dall'industria a un istituto di formazione per l'artigianato?

«Sì e no. Da un lato affronto un nuovo settore con attività che richiedono l'allestimento d'una nuova trama operativa. Ma dall'altro la sostanza è pur sempre la stessa, e i fattori si fondono nell'orientamento da conferire alla conduzione».

Ci sono priorità o opere di servizio da soddisfare subito?

«Non c'è nulla d'urgente se non il compito di curare l'omogeneità della squadra di lavoro. In quanto ai servizi – in specie le consulenze di carattere individuale – sono sempre d'attualità, così come i temi igiene, cultura della qualità e formazione alla vendita. Poi, per mantenere in crescita la frequenza ai corsi e gli interventi all'estero, disponiamo del necessario; in uomini e mezzi».

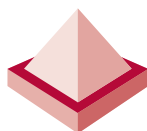
Cosa pensa della situazione attuale dell'artigianato e delle possibilità di formazione future?

«L'artigianato non deve accontentarsi di stare nel gruppo, ma mostrare maggiori individualità. A riguardo della formazione, mi permetto di richiamare tutti alla necessità d'esercitare quella permanente».

Cassa pensioni di Panvica

2011: Modifiche rallegranti

Sia per la Cassa pensioni che per la Previdenza Panvicaplus si annunciano cambiamenti con il nuovo anno.



PANVICA Il Consiglio di fondazione ha deciso di ridurre i premi di rischio del 12,5% in totale nella previdenza; entrata in vigore il 1° gennaio 2011. I premi per la previdenza LPP ammontano al 2% del salario AVS prevedibile.

Le Spese amministrative/Quote risparmio non subiranno modifiche nel 2011.

La CP Panvica assegnerà nel 2011 un interesse del 2% sull'insieme del capitale vecchiaia degli assicurati attivi soggetti alle cottizzazioni.

L'obbligo di cotizzare alla CP inizia con un salario annuale soggetto all'AVS d'almeno fr. 20880.-. Questa misura vale per tutti i dipendenti che nel 2011 compiranno 18 anni.

Fondazione previdenza Panvicaplus

Le spese amministrative subiranno una riduzione d'oltre il 30% nel 2011 e si assesteranno a fr. 240.- Per contro, le cottizzazioni per rischio resteranno invariate.

Cassa di compensazione

Il premio minimo per l'AVS ammonta a fr. 475.- per gli indipendenti e i non attivi. A riguardo dell'allocatione per perdita di guadagno (APG), la cottizzazione passerà allo 0,5% e il totale di AVS/AI/APG salirà al 10,3% (5,15 per l'imprenditore e 5,15 per il salariato). La quota per l'assicurazione disoccupazione salirà al 2,2% + 1% per i salari compresi tra fr. 126000.- e fr. 315000.-.

■ **Prestazioni dal 1. 1. 2011:** Gli assegni famigliari – individuali per cantone – restano invariati. Il reddito minimo che dà diritto agli assegni ammonta a fr. 580.- mensili, rispettivamente fr. 6960.- annui.

■ **Rendite AVS:** mensile minima fr. 1160.- e massima fr. 2320.-.

Malattie/Infortuni

Nel quadro assicurativo specifico non ci saranno cambiamenti. Riguardo ai premi essi restano inalterati. Lieti di poter continuare a offrire un servizio di qualità a condizioni favorevoli, ringraziamo per la fedeltà e cogliamo l'occasione per presentarvi fervidi auguri di buone Feste e felice Anno nuovo. *Panvica*

Giornata del Panettone d'Autore

Tra le quasi 200 schede finite nell'urna del Concorso che chiedeva: «Cosa garantisce il Marchio di Qualità?» l'estrazione a sorteggio ha favorito la cittadina colombiana Maria Faravelli, residente da oltre 25 anni a Lugano. A lei è toccato il ricco cestone che, accanto al Panettone d'obbligo, conteneva un vero ben di Dio.



Consegna del premio alla sede della SMPPC. Da sinistra: Sandra Fogato, segretaria; la fortunata vincitrice Maria Faravelli e la sua accompagnatrice Liliana Jean-Richard.