

Svizzera ancora sul podio

Dopo la medaglia di bronzo vinta nel 2008, in occasione della IV Coppa del Mondo della Gelateria svoltasi a Rimini nell'ambito del Sigep, la nostra squadra si porta a casa la medaglia d'argento. «Non c'è due senza tre!» – s'usa dire. Vuoi vedere che per il prossimo concorso del 2012 si torna con l'oro?

Dalle note che il coach Giuseppe Piffaretti ci ha fatto pervenire riguardo la gara, è opportuno evidenziare alcuni degli aspetti. Prima considerazione: il livello delle squadre è cresciuto assai; sia dal profilo dei sapori che della presentazione dei prodotti. Ciò richiede il dover investire più tempo nella ricerca e anche il poter contare su un professionista della messa in scena. Un buon fotografo potrebbe già bastare.

Il nostro team creato sull'asse Ticino-Berna – senza sponsorizzazione alcuna e con alle spalle una sola ripetizione generale – è andato oltre quanto ci si potesse aspettare.

Tanto basta, a chi ha sempre creduto nel valore dei concorsi, per trovare emuli e attirare l'attenzione sul settore. Va qui ricordato che talune nazioni investono parecchio in simili concorsi. Un esempio per tutte: il Marocco, sostenuto dall'Ufficio nazionale del Turismo, ha una squadra che si dedica esclusivamente ai concorsi.

I nostri 4 vice-campioni si augurano che altri professionisti del paese seguissero le loro orme; le occasioni per profilarsi e lustrare l'immagine del settore dolciario artigianale non mancano certo.

nc

La classifica

1. Francia
2. Svizzera
3. Argentina e Marocco ex-aequo (divisi da mezzo punto)
4. In ordine alfabetico: Australia, Brasile, Germania, Spagna e Stati Uniti.



È il momento della presentazione finale.



La squadra svizzera; da sinistra: Rolf Mürner, Tiziano Bonacina, Toni Steininger e Giuseppe Piffaretti.

San Valentino – giorno degli innamorati

Questa tradizione – che il nostro settore ha fatto anche sua – è stata introdotta nel paese dai fioristi nel 1948. In origine la festosa ricorrenza era dedicata all'amicizia e ai ringraziamenti, e non solo agli innamorati.

Sul Santo circolano pochi dati sicuri e molte leggende, e l'essere diventato il protettore degli innamorati discende da una coincidenza; vediamo.

Nel 1465 Paolo II autorizzò il cardinale Giovanni di Torquemada a fondare la Confraternita dell'Annunziata, che doveva procurare la dote alle fanciulle povere. La cerimonia della prima distribuzione delle doti, fu fissata casualmente dal Papa al 14 febbraio; all'epoca festa di San Valentino. La tradizione si consolidò e così San Valentino divenne il protettore di tutti gli innamorati.

L'amore passa per lo stomaco...

Nel 1983 l'ASMPP ha ampliato e arricchito la tradizione proponendo un'offerta floreale... commestibile. Dopo i primi dolci a forma di fiori lanciati in azioni a tutto territorio nazionale,

Promozione

Su www.swissbaker.ch è disponibile il tagliando d'ordinazione per richiedere al promoshop il materiale pubblicitario per San Valentino.

considerato come la ricorrenza si prestasse a sempre nuove creazioni, s'è lasciata libera interpretazione all'estro dei panettieri-pasticcieri-confettieri.



Il nuovo, attraente manifesto per San Valentino.



La sfornata dei dolci cotti nei vasi di vetro.

Alla panetteria Spitzbueb il Premio dell'Innovazione

Dolci in vasi di vetro ben confezionati

Il progetto Apollini sviluppato dalla «Spitzbueb» in accordo con Neuzzeit AG unisce le competenze della produzione dolciaria al design di marchi e confezionamento.

La cottura e la presentazione come nel progetto Apollini sta facendo tendenza, e il contorno con label esclusivo, confezione attraente e piattaforma in internet, completa la riuscita sul mercato.

Il vincitore del premio dell'Innovazione Pierluigi Ghitti ha illustrato con dovizia di dettagli il concetto Apollini che permette anche alle imprese del nostro settore di segnalarsi in maniera avvincente nel mercato; in specie quello dei consumatori alla ricerca dell'inconsueto.

Tra i vantaggi offerti dal sistema praticato attualmente dall'im-

presa «Spitzbueb» spicca quello della durata di perfetta conservazione del prodotto: da 3 a 6 mesi: Si pensi qui a quale potrebbe essere una campagna natalizia in grado di rivaleggiare con gli articoli delle grandi marche.

Diritto d'uso

Il progetto è coperto dai diritti d'autore; i vasi e il logo Apollini sono protetti giuridicamente.

Tuttavia, la «Spitzbueb» – per voce di Pierluigi Ghitti, tel. 056 470 04 91, a disposizione per le informazioni del caso – e la Neuzzeit AG sono pronti a tra-

Premio dell'Innovazione

Ecco i vincitori dell'edizione 2010 sponsorizzata dalla Pistor:

1. Pierluigi Ghitti, panetteria «Spitzbueb» SA, Dättwil (AG),
2. Markus Sutter, Böhli SA, Appenzello (AI),
3. Reto Straub, Caffè-Confetteria Straub Sagl, Suhr (AG).

Ammirevole il gesto del team della «Spitzbueb» che ha destinato l'importo del Premio – 3000 franchi – agli aiuti umanitari per Haiti.

Editoriale



Si al tasso di conversione equo

L'ASMPP s'impegna per un adeguamento equo del tasso di conversione al 6,4%. Ha più senso adeguarlo oggi che decretare più tardi degli aumenti drastici per la popolazione attiva. Un SI il 7 marzo prossimo permetterà pure di garantire la nostra Cassa pensioni Panvica e la nostra fondazione di previdenza Panvica-plus.

L'evoluzione demografica richiede un adeguamento urgente del tasso di conversione. I beneficiari di rendite attuali non sono toccati dalla revisione della LPP. Le loro rendite sono garantite a vita dalla legge. La riduzione del tasso di conversione non influisce neanche sulle rendite in capitale. Va anche reso noto che i salari più bassi non saranno intaccati.

Il tasso di conversione nella previdenza professionale è oggi troppo alto. Gli associati vanno in pensione con rendite che il loro capitale non ha finanziato. Di conseguenza le casse pensioni fanno perdite che vanno a carico delle persone attive. Ogni anno, il 2° pilastro versa circa 600 milioni di franchi di rendite calcolate in base a una conversione troppo alta. I buchi prodotti nel 2° pilastro vanno a carico delle persone attive e delle generazioni future.

Aiutateci a garantire le nostre rendite e ad evitare deduzioni salariali più alte. Il 7 marzo votate a favore d'un tasso di conversione equo!

Kaspar Sutter,
presidente dell'ASMPP



L'infornata dei dolci.

smettere i diritti d'uso della loro innovazione e quanto l'accompagna, ai panettieri-pasticcieri-confettieri interessati. Tg

Raccomandazione

Il Direttivo dell'ASMPP e il Comitato centrale dell'Unione artigianale svizzera raccomandano di deporre un SI nell'urna il 7 marzo 2010 a riguardo della votazione popolare sulla legge federale della previdenza professionale (Tasso di conversione).



Il set di 4 pronto alla vendita.