

Il paradosso del nostro tempo



Un paradosso è una proposizione che contiene, o sembra contenere, una contraddizione logica insolubile.

■ E' paradossale che il nostro settore conti viepiù offerenti, senza che il numero di clienti cresca.

■ E' paradossale come non serva riempire il negozio con prodotti di qualità, se non sono presenti in vetrina o visibili dall'esterno.

■ E' paradossale aver moltiplicato i nostri beni, avendo ridotto i nostri valori.

■ E' paradossale aggiungere anni alla vita, e non vita agli anni.

■ E' paradossale saper andare sulla luna, e non fino alla porta del nostro vicino.

■ E' paradossale voler essere più rapidi, e poi peniamo a tenere il ritmo.

■ E' paradossale fare viepiù progetti, e poi realizzarne pochi.

■ E' paradossale essere rapidi, però incapaci d'aspettare.

Viviamo in tempi caratterizzati dai pasti rapidi e da una pessima digestione.

La situazione è al limite nell'economia, specialmente nel ramo alimentare. Il futuro non sarà probabilmente più semplice per il settore della panificazione, perché la tendenza spinge a una lotta sfrenata per il controllo del mercato. Il conflitto cresce anche tra i grandi poiché

Chiusura

Comunichiamo agli interessati che il segretariato della Società mastri panettieri-pasticceri-confettieri (SMPPC), resterà chiuso dal 24.12.2010 al 9.1.2011. In caso di necessità, vogliate rivolgervi al presidente Massimo Turuani, 079 651 25 51.



Kaspar Sutter

dopo l'arrivo di Lidl e Aldi, la concorrenza non si limita più a opporre i piccoli ai giganti.

Fortunatamente gli esempi positivi d'aziende artigianali prospere non mancano. La spinta innovativa resta decisiva per la riuscita, così come la collaborazione - d'enorme potenzialità - tra colleghi. Le festività in arrivo permetteranno di fare il punto sui successi materiali; ma anche di riflettere su ciò che manca in fatto d'ideali. L'attività ci prende molto tempo, ma non tale da farci trascurare la famiglia, i collaboratori, gli amici, la salute, lo sport o la cultura. Sforziamoci di fare del nostro meglio professando positività sia nel lavoro che nella vita privata. Che conta è conseguire una sintesi soddisfacente di riuscita professionale e di soddisfazione personale.

Tengo a ringraziare in toto tutti gli associati, i miei colleghi delle istanze associative, e tutti i collaboratori dell'Associazione e sue istituzioni per l'impegno quotidiano a favore dell'ASMPP e intero settore. A tutti auguro felice Natale e prospero, radioso 2011.

Chi crede che il presente sia l'unica cosa presente, non sa nulla dell'epoca in cui vive.
(Oscar Wilde)

*Kaspar Sutter,
presidente ASMPP*

Il tempo è lusso



Il 2010 volge al termine. In quest'ultimi anni ho sempre avuto il piacere di scrivere il commiato in veste di presidente centrale per tornare sull'anno trascorso; com'è il caso oggi.

La decisione piuttosto contrariata di raggruppare i nostri mestieri a seguito della riforma professionale obbligatoria ha fatto la sua strada, e la collaborazione ha spesso potuto (o dovuto) imporsi a vari livelli. Le sedute informative hanno permesso d'istruire la base - cioè i responsabili diretti della formazione nelle imprese - sempre mettendo in risalto gli aspetti molto positivi.

Quando bisogna suonare l'allarme, suona, anche se il tuo mestiere non è quello di campanaro. (Stanislaw J. Lec)

La nuova area professionale è stata ben'accolta nonostante un esame critico, e un margine di manovra è rimasto su vari dettagli in sospeso. Di per sé, la fusione delle due professioni non ha mai sollevato dibattito, anche perché una sufficiente autonomia è rimasta riguardo i differenti orientamenti. Anche le sezioni hanno goduto di grande autonomia decisionale in rapporto alle scuole professionali.

Tengo a felicitare i partecipanti al progetto dell'adozione - accolta a grande maggioranza - dell'ordinanza e dei piani di formazione elaborati. Ritengo ciò un buon segno per il futuro e per il nostro mestiere.

Il bilancio tra punti positivi e negativi nel corso dell'anno associativo, va nettamente a favore del positivo. Molti sono stati i momenti costruttivi nel quadro delle manifestazioni, sedute e corsi vari. Quasi tutti gli obiettivi dell'USMC sono stati conseguiti, le finanze sono sotto controllo, la situazione economica si è stabilizzata, e il calo di asso-



Stefan Romang

ciati resta entro limiti ragionevoli.

Il mio maggior cruccio per il futuro riguarda le nostre risorse personali, poiché i posti vacanti nelle sezioni e nell'associazione centrale restano difficili da colmare. Al momento, possiamo solo sognarci i politici attivi che potrebbero uscire dal nostro settore.

L'esperienza degli ultimi anni mostra che la forza d'una Associazione non dipende dalla sua dimensione, bensì dall'impegno dei soci attivi che mirano al raggiungimento degli obiettivi politici.

I cambiamenti che toccano le PMI sono percepibili ben dentro le istanze dirigenziali. Noi - il comitato centrale, la conferenza delle sezioni e il segretariato - stiamo all'erta per avvertire i cambiamenti, così da prendere in tempo le misure che possano garantire agli associati la miglior base di categoria possibile.

Tengo pertanto a ringraziare tutti gli aderenti attivi che contribuiscono a garantire la solidità dell'USMC.

Auguro a tutti liete Festività, in attesa d'incontrarvi l'anno prossimo alla FBK.

Il nostro cuore batte in tutta dolcezza...

*Stefan Romang,
presidente centrale USMC*

«panissimo»-info

Avete sott'occhio l'ultimo numero di «panissimo» 2010. Il nostro settimanale non uscirà nelle prossime due settimane; riceverete il prossimo numero l'7 gennaio 2011. Di seguito, al 14 e al 21 gennaio, appariranno i due folli numeri speciali dedica-

ti alla FBK 2011. Ringraziamo le lettrici e i lettori, così come gli inserzionisti, per la fedeltà e la fiducia testimoniateci nel 2010, e auguriamo a tutti buone Feste e tanto successo, salute e felicità nel 2011.

Redazione «panissimo»

Il diritto alla concessione d'un giorno festivo (art. 20 CCL)

I giorni festivi devono permettere alle lavoratrici e ai lavoratori la celebrazione di talune ricorrenze, senza pertanto avere lo scopo di concedere una pausa supplementare. Il legislatore non ha stipulato l'obbligo di procedere al versamento del salario per giorni festivi. Il CCL, tuttavia, accorda alle lavoratrici e ai lavoratori il diritto al pagamento di 6 giorni festivi (1° agosto compreso), per anno civile. Se un Cantone prevede più di 6 giorni festivi all'anno, allora gli eventuali giorni di supplemento non sono da remunerare.

Allorché un giorno festivo legale coincide con un giorno abitualmente lavorativo per la lavoratrice o il lavoratore interessato, la durata normale della settimana lavorativa viene ridotta nella misura della durata di lavoro d'un giorno lavorativo medio dell'impresa datrice di lavoro. Nel caso della settimana di 42 ore ripartite su 5 giorni, il numero d'ore di lavoro dovute diminuisce di 8,4 ore (8 ore e 24 minuti).

I giorni festivi che coincidono con un giorno di chiusura abituale dell'impresa, con un giorno di riposo regolarmente ingiunto durante le vacanze contrattuali della lavoratrice o del lavoratore, non sono considerati a titolo di giorni festivi consumati.

Se un giorno festivo cade durante le vacanze, esso non conta quale giorno di vacanza dato che la lavoratrice o il lavoratore comunque avrebbero avuto libero in tale giorno. Pertanto

non entra nel computo delle vacanze. La lavoratrice o il lavoratore può dunque recuperare tale giorno (di vacanza).

Se i giorni festivi non consumati non possono essere compensati, essi vanno indennizzati secondo il loro valore effettivo. Il valore d'un giorno festivo non consumato corrisponde a $\frac{1}{22}$ del salario mensile lordo.

Indennità per giorno festivo in percento (per lavoratrici e lavoratori remunerati sulla base d'un salario orario)

Le lavoratrici e i lavoratori a tempo parziale hanno diritto alla concessione proporzionale dei giorni festivi. Per le lavoratrici e i lavoratori pagati in funzione delle ore prestate (salario orario), va considerato che i giorni festivi siano pure indennizzati a titolo di supplemento salariale in percento. Nel caso della settimana di 5 giorni e 4 settimane di vacanza: 2,27% del salario orario (lordo), senza supplemento per vacanze. L'indennità precisata va menzionata separatamente nel conteggio del salario.

Giorni festivi riconosciuti

I giorni riconosciuti quali festivi ai sensi dell'attuale CCL sono – oltre alla Festa nazionale del 1° agosto – i giorni lavorativi che i cantoni, facendo leva sull'art. 20°, cpv. 1 LL, parificano alle domeniche.

Frick Avocats,
servizio giuridico dell'ASMPP

Re – o Regina – d'un giorno

Il 6 gennaio e il suo dolce

Un'usanza risalente all'impero Romano è stata riportata in auge dai mastri panettieri-pasticcieri negli anni 50 del secolo scorso. Dopo d'allora s'è integrata nella nostra società.

Non c'è di che stupirsi; il settore panario e dolciario contribuisce a creare ambiente nei giorni di festa – anche a quelli di carattere religioso – con prodotti mirati. Uno di questi è la Corona dei Re Magi, diventata simbolo dell'Epifania.

L'origine romana e i Re Magi

Nella Roma antica, a fine dicembre si celebravano i Saturnali, feste pagane per ringraziarsi la terra dopo le seminagioni. Per un giorno, padroni e schiavi si ritrovavano sul piede d'uguaglianza, e un gioco assai diffuso consistente nel celare una fava in una focaccia, incoronava a Maestà di giornata chi la trovava.

L'Epifania, che ricorda la visita dei tre Re Magi – Melchiorre, Gaspere e Baldassarre – alla culla di Gesù Bambino, è l'ultima delle feste Natalizie animata con doni e la Corona dei Re Magi la rallegra. Anche grazie al gioco citato dianzi che è praticato in molti paesi europei, e riammesso all'attualità da noi una sessantina d'anni fa.

Usanza aggiornata ai tempi nostri

Dopo un lungo periodo di dimenticanza, il rilancio in Svizzera è avvenuto nel 1952 ad opera di Max Währen – dr, h. c., storico e ricercatore nel campo del pane – e dell'ASMPP.

Promozione

Su www.swissbaker.ch è disponibile il tagliando d'ordinazione per richiedere al promomshop il materiale pubblicitario per la Corona dei Re Magi.



Il attraente manifesto della Corona dei Re Magi.

Toccò alla Scuola Richemont elaborare il lievitato rifinito con una corona di cartone dorato che segna l'apice della festa. Nell'anno del suo rilancio le Corone vendute furono all'incirca 50000. Di seguito l'aumento fu costante; sicché negli ultimi anni il totale ha raggiunto 1,5 milioni d'esemplari. Praticamente, in quasi ogni famiglia svizzera si rinnova, anno dopo anno, il gioco che porta all'incoronazione effimera quanto divertente. Archivi svizzeri per la cultura del pane

A riguardo delle Corone dei Re Magi

Il supporto di calcolo elaborato dalla scuola Richemont sbocca sui seguenti prezzi:

- 6 palline = Fr. 6.10
- 8 palline = Fr. 7.60
- 10 palline = Fr. 8.60

I membri dell'ASMPP e dell'USMC sono invitati a partecipare attivamente all'azione promozionale «Trovate il Re dorato!»

Tra indignazione e compiacimento

Sul pane, da anni, si legge di tutto. Spesso, purtroppo, screditandolo e senza indulgenza alcuna per i fornai.

A lungo ho riflettuto sull'opportunità o meno d'affrontare l'argomento dopo aver letto, ben più di sei mesi fa, un articolo sul Corriere della Sera che l'estensore Giuseppe Genna dice d'aver condotto sul filo dell'ironia.

Già dal titolo «Per una michetta decente fate lievitare l'impasto con l'acqua di Lourdes» che però, malgrado l'irriverenza, non ha mosso a reagire la Conferenza Episcopale Italiana (CEI). E neppure i fornai meneghini chiamati in causa da spiritosi aforismi quali «Stare a pane e acqua» è una dieta carceraria proprio perché include il «pane milanese» e «Prese il pane e lo spezzo» è un'affermazione liturgica priva di senso, se si pensa a quella specie di pneumatico rot-

to che è un filone milanese, impossibile da spezzare, e da tirare da entrambi i capi per riuscirci.

Al peggio non c'è limite

Ma si può battere, per buona sorte, altre strade. Un mese fa all'incirca, alcuni quotidiani italiani hanno pubblicato la foto indubbiamente scioccante qui proposta. Poi ho immaginato come le dita trasformate in artigli potessero, se appena serrate, assumere carattere protettivo e farsi immagine di bontà. In tutti i sensi.

Mettiamoci allora a caricare l'altro piatto della bilancia con il contributo degli appassionati estimatori del pane – non tutti parte in causa – che a Lui guardano con altri occhi e ai quali affidiamo la commissione di porgere gli auguri di buone Feste e, in particolare, di buon 2011.

Nereo Cambrosio

Note d'accompagnamento

- 1 Le pagnotte realizzate da Fernando Mezzi per le vetrine di Gabbani, Lugano.
- 2 La pagnotta con gobba al farro, sfornata da Willi Kunz, già conduttore di locomotive, Lumino.
- 3 Il piccolo stand allestito da Eros Verdi – docente per apprendisti del ramo edilizio – presso la SPAI di Mendrisio; pagnotte della Puglia e

altri frutti di quella terra benedetta.

- 4 Il pane a «piattoforte»; Giuseppe Piffaretti illustra i vari tipi alla conduttrice televisiva Raffaella Biffi.

- 5 Il presepe in pasta da pizza del ristorante Piodella di Muzzano, eseguito da Armando (chef), coadiuvato da Joao (pizzaiolo) e Fernando (aiutante).



Lasciamo piena libertà d'interpretazione. La foto promuove la «Guida alla sicurezza alimentare» – gratis – pubblicata da www.altroconsumo.it/cibosicuro.

