

Commissione paritetica mugnai-panettieri

Pane svizzero a base di farina e di cereali svizzeri

La situazione attuale del mercato, la qualità della farina e dei cereali, la politica agricola, il label di qualità «...naturalmente dell'artigiano» e le strategie per il futuro, sono stati al centro della recente riunione della commissione.

I rappresentanti della Federazione dei mugnai svizzeri (FMS) e dell'Associazione svizzera mastri panettieri-pasticcieri (ASMPP), apprezzano la loro buona collaborazione di partner e aspirano ad affrontare insieme le complesse sfide a venire.

La situazione attuale del mercato

Nel 2009 il raccolto di cereali panificabili si è rivelato più che buono sul piano quantitativo però, il ridotto tenore in glutine umido, ha un po' alterato la qualità. La situazione dell'approvvigionamento in cereali indigeni è pure ritenuta ottima. Un rincaro di prezzo del pane non era prevedibile ad inizio d'anno, malgrado la leggera diminuzione di prezzo della farina. L'assenza di reazione da parte dei consumatori, al corrente della situazione, prova che i prezzi praticati attualmente sono corretti e accettati dai clienti. Al momento non ci si può pronunciare sull'evoluzione di cereali e farine del prossimo raccolto.

Accordo di libero scambio agricolo

La politica agricola 2011 è in fase d'opera; resta sospesa l'introduzione del sistema di protezione doganale per la farina. Il fatto che non ci siano limiti non tariffari per la farina importata – mentre che ce ne sono per i cereali panificabili, fissati a 70.000 tonnellate – sono perlomeno discutibili.

La fine dei negoziati tra la Confederazione e l'UE concernenti l'accordo di libero scambio agricolo, è prevista per la fine del 2010 e la ratifica per il 2011. L'opposizione probabile in seno alle Camere federali e il rischio d'un referendum potreb-

bero però ritardare la procedura.

Label di qualità «...naturalmente dell'artigiano»

I fornai svizzeri approvano chiaramente i cereali e la farina svizzeri. Il label di qualità «...naturalmente dell'artigiano» costituisce un eccellente strumento di marketing per ogni impresa che punta su un pane prodotto in sintonia con la natura, a base di materie prime naturali d'eccellente qualità.

I consumatori s'aspettano che le panetterie artigianali puntino su materie prime d'origine regionale.

Proprio per questo i label quali Suisse Garantie o Swissness sono poco pertinenti. L'ASMPP consulerà comunque i produttori di cereali prima di prendere definitivamente posizione in merito.

Occorre posizionarsi al meglio sul futuro mercato aperto.

Scambi importanti

Il mandato iniziale della commissione mugnai-panettieri consisteva nel garantire l'accordo relativo alla farina, che decadrà una volta che il nuovo sistema di finanziamento dell'ASMPP sarà adottato dal prossimo congresso. Le sedute annuali dovrebbero allora trasformarsi in dibattiti settoriali più generali, senza alterare minimamente la buona intesa partenariale esistente. Si dovrà continuare a garantire anche in futuro la qualità dei cereali, della farina e del pane, e reagire congiuntamente e in tempo utile alle sfide del mercato.

Markus Tscherrig



Consenso unanime di mugnai e fornai a favore delle materie prime svizzere.

Le finanze: soggetto di discussione



Insieme con il nuovo regolamento di formazione, le finanze sono state il piatto forte della conferenza dei presidenti sezionali dell'USMC del 4 marzo scorso.

Il presidente centrale Stefan Romang, pur assicurando i presenti sulla solidità dell'USMC, li informa che si dovrà valutare il futuro orientamento del sistema di percezione delle quote sociali.

La politica dell'Unione

E' dal 2004 che ai membri appartenenti unicamente nell'USMC viene prelevato un contributo sulla massa salariale dello 0,2% della quota in vigore quale membro. Così, accanto allo sgravio di membro a doppio sociariato (USMC + ASMPP), anche con il contributo di solidarietà, ha permesso ai soci di godere delle condizioni vantaggiose della nostra CAF – che da tempo figura tra le migliori in Svizzera – malgrado la pessima annata borsistica 2007 vi abbia lasciato tracce negative. La strategia degli investimenti non poteva più essere garantita nella

stessa misura, proprio a causa delle perdite. Nel contempo, però, gli investimenti in azioni non potevano subire riduzioni, rendendo necessario un cambiamento del modello instaurato per le quote sociali dal 1° gennaio 2009. Con l'inizio del 2010, per la prima volta, i tassi risultano parzialmente superiori a quelli cantonali. Il che porta a dover modificare il sistema dei tassi CAF in vigore dal 2003.

I presidenti sono tuttavia del parere che non è necessario agire subito, e danno incarico al Comitato centrale – sempre alla ricerca di due nuovi membri questo – di elaborare un nuovo progetto.

Politica industriale e artigianale

La conferenza viene informata sulle attività politiche che l'ASMPP esercita anche per l'USMC, come dal contratto di mandato, con la sollecitazione a sostenere la coesione contro gli eccessi delle tariffe radio/TV intervenendo presso la Billag mediante le lettere modello allestite dall'Usam.

Urs Wellauer



Frontale d'accesso e grafica moderni; la vetrina non serve.



Mignon; dalla serie «una ciliegia tira l'altra».



Scorcio sull'assortimento di mignon lievemente sovradimensionati.

Le foto sono di Marco Costantini.

Il piacere d'annunciare una nuova apertura

Mastrolucibello e al banco Yulita

E' attiva da un paio di mesi a Gondola, una panetteria-pasticceria-gelateria gestita dalla coppia Ivano e Yulita Lucibello. La partenza è stata rallegrante; l'offerta, assai ampia e per certi aspetti pure insolita, ha conquistato sia la clientela giovane che quella più in là con gli anni.

Il nuovo ritrovo, dove ci si può pure dissetare e consumare veloci quanto saporiti snack, è sito sulla strada cantonale – lato destro per chi viene da nord – duecento metri circa prima dell'entrata in paese.

Gli antecedenti

Ivano Lucibello terminò l'apprendistato svolto presso la Coop di Genestrerio – dove suo padre Pasquale era responsabile della produzione – sul finire degli anni Ottanta. Di seguito lavorò per brevi periodi in imprese del Sottoceneri. Poi diede sfogo alla sua passione di viaggiare e conoscere altra gente, mettendosi alla guida di camion da trasporto con i quali scorrazzò in lungo e in largo nell'intera Europa.



Ivano e Yulita Lucibello, una coppia che può mirare lontano.

«Dappertutto dove giungevo, fossero città come piccoli centri, mi mettevo alla ricerca delle pasticcerie – dice Ivano – per mantenere il contatto, vedere e provare cose nuove». Poi venne l'incontro con Yulita, cittadina polacca laureata in scienze della comunicazione e a beneficio di un master in coaching, già responsabile per tutta la Svizzera d'una catena d'intimo femminile.

«Perché non tentare qualcosa di nuovo e nostro?» – si sono detti. Dal dire al fare non c'è voluto molto e, basandosi su idee d'impiantistica e ma-

teriali forniti dalla ditta Moca di Rimini, si sono insediati in un locale che ha i numeri per diventare un luogo di ritrovo e d'incontro tra Bellinzona e Locarno. L'abilità professionale di Ivano mirata a offerte non comuni nel nostro ramo – la scelta della pasticceria mignon e di taluni tipi di pane fanno stato – unita alla competenza e al savoir-faire di Yulita, pongono la loro piccola impresa in posizione privilegiata.

Ma dietro l'angolo...

...potrebbe palesarsi ben altro. Ivano, infatti, è dotato di voce

Ampio spazio alla pasticceria

Il programma pomeridiano «I Cucinatori» ospiterà dal 15 al 19 marzo il consulente professionale della SMPPC Giuseppe Piffaretti. Non era mai capitato in precedenza. Giuseppe, potendo disporre di tale spazio, non mancherà di stupirci mettendo nel contempo in piena luce il nostro settore professionale.

tenorile – sarebbe così il terzo del nostro settore dopo Palmieri e Bellotti (FredoSA) a ritagliarsi un ruolo nel mondo delle romanze e della lirica in generale – che l'ha già portato a esibirsi ripetutamente in Germania e nella Svizzera tedesca. Lui non esclude niente; intanto sta formando un collaboratore che sarà presto in grado di sostituirlo momentaneamente se necessario.

Qualunque potrà essere la scelta finale, l'augurio di «panissimo» è che la stessa lo conduca al successo. *Nereo Cambrosio*



Panoramica sul negozio, ampio e dai colori arditi.

Incontro risolutivo in vista?

Il 16 marzo prossimo scenderanno in Ticino il presidente dell'ASMPP Kaspar Sutter e il direttore della stessa Beat Kläy per incontrarsi con il direttivo della Società mastri panettieri-pasticcieri-confettieri cantonale. Tema dell'incontro: possibilità di finanziamento della SMPPC a fronte

dei cambiamenti che si verificheranno in seguito all'adozione del nuovo regolamento riguardante la percezione delle quote di societariato. Nessuno nasconde che la situazione sia seria; l'auspicio è che il futuro risulti meno minaccioso di quanto appare al momento.