

Azione «Pane clown» – Fondazione Théodora



Creando gioiosa animazione nei vostri negozi, contribuirete a regalare un sorriso ai bambini ospedalizzati.

Contribuire ad allietare il soggiorno dei bambini degenti in ospedale offrendo loro momenti di felicità – e mettendo nel contempo in evidenza l'impegno sociale della panetteria-pasticceria artigianale – costituisce l'obiettivo di questa campagna nazionale che si terrà tra il 1 e il 31 maggio 2010.

Tutti i dettagli al riguardo figurano sull'opuscolo del 125esimo dell'ASMPP che ogni socio con attività ha ricevuto lo scorso mese di novembre.

Supporti pubblicitari

Cartelloni, nasi da clown, sagome

per pagnotte, pieghevoli sull'attività della Fondazione Théodora, e autocollanti per salvadanai, sono disponibili a titolo gratuito e si ordinano con il tagliando inserito nell'opuscolo sopra citato.

Termine per l'ordinazione del materiale pubblicitario: 31 gennaio 2010.

Info supplementari

Segretariato centrale dell'ASMPP, Seilerstrasse 9, 3001 Berna, tel. 031 388 14 14, e-mail sbkv@swissbaker.ch.

I media e la Corona dei Re Magi

Il n. 2 di «panissimo» ha dedicato la copertina, l'intera pagina 3 e un angolo della 13, a illustrare l'inconsueto interessamento mostrato da vari giornali per il tradizionale dolce del 6 gennaio.

Quello legato alla Corona dei Re Magi è stato il primo degli eventi che l'ASMPP intende – con l'attivo contributo dei propri associati – costellare l'attività promozionale del 2010.

Sarà poi la volta di San Valentino, Pasqua, Festa della mamma, 1° Agosto e San Nicolao. Fin qui niente di nuovo, salvo far rimarcare che il materiale di supporto messo a disposizione

dei soci, è attraente, invitante. E, per di più, gratuito.

Ci saranno poi due iniziative straordinarie: il «Pane clown» – dal 1 al 31 maggio – a favore della Fondazione Théodora e, in conclusione, «La notte dei fornai svizzeri», tra il 6 e il 12 settembre.

Non sarebbe male poter dimostrare che anche la minoranza italoфона dà peso alle iniziative nazionali. Ciò significa che «panissimo» è pronto a testimoniare con foto e testi; basta segnalare per tempo l'iniziativa. Ma è anche possibile, per chi lo desiderasse, inviare direttamente a zeitung@swissbaker.ch la propria attestazione.

Attenti alle ordinazioni!

Nella regione di Berna c'è una persona che si diverte a fare, via telefono, grosse ordinazioni che poi non ritira. Capita ogni tanto, ovunque. Come premunirsi? Intanto considerare con cautela le ordinazioni telefoniche e, in casi sospetti, richiedete il numero dell'interlocutore; con la massima gentilezza anche il nome. Richiamatelo poco dopo per ringraziarlo della comprensione e pazienza dimostratevi. Se non ricevete risposta, oppure se capitate su qualcuno che non co-

nosce la persona che si era annunciata, il pericolo di ritrovarsi con merce invenduta è sventato. Se così non è, accettate l'ordinazione esprimendo simpatia e ringraziamenti al nuovo cliente.

Altre possibilità

Che, occorre dirlo, possono alienarvi i favori del cliente un po' suscettibile; ma tant'è. Chiedete nome, indirizzo e numero di telefono e, se possibile, la conferma via fax o e-mail con segnalazione della data di ritiro della merce. Non escludete a priori la richiesta d'un acconto o il pagamento anticipato.

Colpo gobbo

Il qui accanto millefoglie richiama a un'ordinazione – non unica, purtroppo – di 200 pezzi mai ritirati.

Tg/dja



E' un'occasione imperdibile!

Nell'ambito del programma di formazione che porterà i candidati iscritti al corso per l'ottenimento dello EP (Esame professionale/Diploma di capo laboratorio), trova posto una serie di lezioni che riguardano a Gestione aziendale.

A tale ciclo di lezioni possono partecipare tutti i professionisti del nostro ramo, titolari d'azienda in testa, per i quali il programma promette un aggiornamento specifico fatto su misura, in tempi che facilitano la frequenza e a costi d'assoluta convenienza.

Piano operativo

Il docente responsabile del corso è Fulvio Bottinelli – attivo alla SPAI di Trevano e ai corsi per adulti – specializzato in gestione aziendale.

L'intero corso si suddivide in tre moduli. Il primo – Nozioni giuridiche per indipendenti e datori di lavoro del settore panetteria-pasticceria-confetteria – inizierà il 28 gennaio prossimo e tratterà i seguenti temi: concetto di indipendente – scel-

ta della forma giuridica – assicurazioni aziendali – fisco e azienda – IVA – legge sulla concorrenza sleale – indicazioni sui prezzi – insegne pubbliche.

Sede, date e orari delle lezioni

SPAI di Trevano, 28.1. e 4.2. dalle 15:05 alle 19:00; 25.2., 15.4., 29.4., 27.5., 10.6. dalle 15:05 alle 18:15; con un totale quindi di 30 ore/lezione.

■ Costo del primo modulo: fr 450.–.

Il secondo modulo partirà a settembre e tratterà di: Come costruire un business-plane. Infine, la terza e ultima parte si rivolgerà al Marketing aziendale, e si svolgerà a fine estate 2011.

A coloro che si iscriveranno a tutti e tre i corsi sarà accordato uno sconto del 50% sull'ultimo.

■ Ulteriori informazioni e iscrizioni: segretariato SMPPC, tel. 091 923 38 28, fax 921 35 94, e-mail: info@smppc.ch – Amanzio Marelli, responsabile del corso EP, tel. 079 458 27 75, fax 091 941 39 54, e-mail: bottegafornaio@bluewin.ch.

nc

Già ci si preoccupava – da stanziali – delle scorte

A pochi passi dalla preistoria

Pur se opportunamente rivisitato a beneficio dei turisti, il trogloditismo tunisino induce a riflettere sugli albori della civilizzazione autoctona.

Simili ai sassi di Matera e alle stranezze geologiche della Capadocia, gli insediamenti trogloditici sparsi sul territorio dall'aspetto di pianeta ancora inesplorato che lambisce le dune sahariane, hanno ammaliato esploratori d'epoche irripetibili e, più di recente, registi di film del genere «Guerre stellari».

La stupefacente adattabilità dell'uomo

Salvo rare macchie di arbusti striscianti appetiti solo dalle capre, l'ultima vegetazione formata da palmeti di datteri la vedi nell'estesa oasi di Douz. Di acqua, neanche a parlarne; eppure i progenitori degli abitanti di questo lembo della Tunisia meridionale, sono riusciti a insediarsi sfruttando caverne naturali e scavando là dove la pietra dava un incoraggiante segnale indicatore.

Scavando cunicoli labirintici i primitivi si sono ritrovati all'interno delle colline ben mimetizzate nel paesaggio monocoloro,

e li hanno provveduto a dotarsi di rifugi e locali da adibire alla conservazione di vettovaglie quali cereali, frutta a guscio e olio d'oliva.

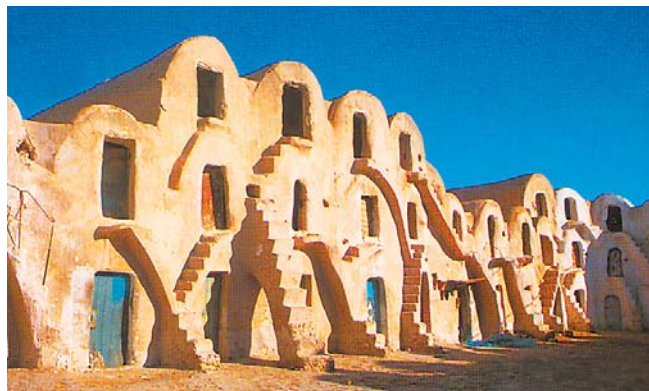
Esempio attuale di sopravvivenza

E' vero; si tratta d'un insediamento mantenuto in vita scopo cultural-turistico. Però serve perfettamente a far capire come l'esistenza fosse possibile, usu-

cuocere le gallette di grano integrale.

L'abitazione trogloditica la si vede solo dall'alto oppure avvicinandocisi. Da quello che sembra un patio – ma non è lì che si trova il pozzo – si accede a quattro locali: la cucina, due camere da letto e una stanza che potrebbe servire da soggiorno. Il «servizio» è all'esterno e, al momento del passaggio, un mandorlo in fiore lo nascondeva in parte ingentilendolo.

Una famiglia ci vive quasi stabilmente. Non lontano c'è un piccolo cimitero che ti far venir la voglia di pregare per l'atmosfera che vi aleggia. Pressoché tutte uguali le pietre tombali orientate a est, verso la Mecca. Niente fiori, però un foro poco profondo al centro della lastra. Serve a lasciare briciole di pane o chicchi di cereali che gli uccelli vengono a becchettare poi, quando riprendono il volo, portano in cielo l'anima del defunto. *nc*



Le ghorfas di Medenine, abitazione e depositi che nel tempo sostituiscono le caverne naturali o appositamente scavate dai primitivi.

fruendo addirittura di agi naturali quali la benevolenza della temperatura: mite d'inverno e fresca d'estate. Il pozzo per l'acqua c'è, il focolare pure e anche un forno rudimentale – al momento della visita a riposo – per



La padrona di casa gira la mola che macina i chicchi di grano.



Siamo sull'orlo dell'ampia fossa che fa da cortile all'abitazione.

Auguri di piena riuscita

Fervidi e sorretti da giustificate speranze, li trasmettiamo alla squadra svizzera composta da: Tiziano Bonacina, Rolf Mürmer e Toni Steininger, coach Giuseppe Piffaretti, che i prossimi 24 e 25 gennaio gareggeranno nella IV Coppa del mondo della gelateria, evento focale del Sigep di Rimini.

Nell'edizione del 2007 la nostra squadra – che già poteva contare su Bonacina e Piffaretti – s'aggiudicò la medaglia di bronzo. Alla prossima ci saranno anche Francia e Spagna insieme ad altre sette nazioni; per contro mancherà l'Italia, vincitrice delle ultime due edizioni, in ossequio al regolamento che esclude i campioni affermatosi nelle precedenti gare.

Ristora, quinta edizione

Il «Salone della ristorazione e dell'ospitalità» si ripresenta al Centro Esposizioni di Lugano, tra il 29 gennaio e il 1 febbraio prossimi.

Tenuto conto dell'esperienza positiva fatta presenziando all'Ultimo dei Saloni organizzati dalla Isicom «Più Gusto» lo scorso mese di dicembre (cfr. «panissimo» 51/52), la SMPPC ha deciso di unirsi al gruppo d'espositori che animeranno il Salone citato in apertura.

La SMPPC che ha pressoché il dovere di sostenere quanto si muove nel comparto cui fa parte, sarà presente con un proprio stand presidiato a rotazione nei quattro giorni del Salone da suoi affiliati.

Ricordiamo che l'eco suscitata dagli eventi organizzati dalla Isicom raggiunge – grazie a «Ristora Magazine», suo organo informativo bimestrale – una fitta rete di operatori collegati alla tavola sparsa su tutto il territorio nazionale.

La visita dei nostri soci allo stand SMPPC è gradita, anche dal profilo dei suggerimenti. *nc*