

Esperienze positive in materia di sicurezza alimentare

L'esempio della Panetteria-pasticceria Pinotti

La panetteria pasticceria Pinotti Sandro di Ascona riferisce sulla consulenza richiesta a Marco Zandonella e le susseguenti misure adottate.

Tra le aziende che hanno interpellato il consulente in sicurezza alimentare vi è la panetteria-pasticceria Pinotti di Ascona, che si è detta disposta ad esprimersi sulla prima esperienza fatta tramite il suo responsabile della produzione: Beat Galizia.

Perché avete deciso di chiamare il consulente?

Per avere una persona esterna, dunque neutrale e competente, che potesse fare il quadro della situazione tramite un audit in azienda, il cui risultato fosse consegnato in forma scritta sotto forma di un rapporto dettagliato. Inoltre, abbiamo anche dato l'incarico di effettuare le obbligatorie analisi microbiologiche, affinché fosse una persona neutrale ed imparziale ad occuparsene.

Come valuta l'audit effettuato in azienda?

L'audit fu molto costruttivo e toccò gli ambiti dell'autocon-

trollo (per altro già in attuazione), delle derrate alimentari, dei processi/attività e dei locali. I punti riscontrati (sia quelli positivi che quelli migliorabili) sono stati dettagliatamente riportati in un rapporto scritto che ci ha permesso in seguito di attuare varie misure di ottimizzazione. I risultati delle analisi microbiologiche, che concernevano l'igiene di alcuni prodotti critici, di attrezzi di lavoro e delle mani di collaboratori, sono state soddisfacenti. Ciò nonostante lasciavano qualche spazio di miglioramento, che abbiamo voluto sfruttare, perfezionando sia il metodo di lavaggio delle mani, sia il funzionamento della lavastoviglie. Positivo è anche da valutare il comportamento del personale, che dall'audit in poi, sommato anche all'effetto dell'ispezione del Laboratorio Cantonale, lavora in maniera più consapevole e responsabile.

L'assemblea generale straordinaria

Sul n. 19 di «panissimo», riferendo sull'attività del Comitato cantonale della SMPPC, si accennava all'eventualità di convocare entro l'autunno un'assemblea straordinaria. Ora è cosa fatta; l'invito a partecipare oltre che un dettagliato materiale informativo, sono giunti di recente a tutti i soci.

L'ordine del giorno è decisamente insolito e l'accettazione di alcune trattande – in primis la nuova forma di finanziamento – richiedono il parere del maggior numero di soci possibile.

Tutti gli interessati hanno modo, grazie alla lettera d'ac-

compagnamento descrittiva e alle tabelle di confronto, di farsi un quadro della situazione: quello personale e quello della SMPPC. Altrettanta attenzione merita l'elenco dei vantaggi goduti dall'appartenenza alla società di categoria.

Ma c'è altro. Intanto la relazione del Laboratorio cantonale, poi il capitolo: ammissioni, dimissioni, espulsioni, e infine un interrogativo intrigante: soci senza attività, quale funzione?

Vediamo di partecipare numerosi a delle decisioni che chiamano a ridefinire la struttura associativa. nc



Il duo Pinotti-Galizia.

Altre misure adottate?

Oltre alle misure citate, abbiamo introdotto un regolare corso di formazione d'igiene per il personale.

Ha intenzione di continuare la collaborazione col consulente?

Sì, per iniziare organizzeremo col consulente una formazione del personale in tema di sostanze allergeniche, tema finora un po' trascurato. Abbiamo inoltre già

concordato ulteriori ispezioni e regolari campionamenti per analisi microbiologiche, che sono per altro obbligatorie. Sapere che c'è una persona competente e neutrale, incaricata all'esecuzione di queste attività mi toglie il peso e l'incombenza di organizzare io stesso tutte queste attività, per cui manca di fatto il tempo per chi è molto coinvolto in produzione. Inoltre, il fatto che il campionamento dei prodotti per le analisi avvenga senza preavviso, garantisce una massima imparzialità dei risultati, permettendoci così di migliorarci costantemente. La qualità dei prodotti e il successo aziendale ne saranno influenzati solamente in positivo. Vale dunque veramente la pena investire nella prevenzione tramite questo programma di consulenza.

Marco Zandonella

Esami professionali 2011 con attestato professionale superiore per
Capo panettiere-pasticciere
Capo confettiere-pasticciere-gelatiere
 secondo il regolamento

Condizioni per l'ammissione

- attestato di capacità federale di panettiere-pasticciere per gli esami di capo panettiere-pasticciere,
- attestato di capacità federale di pasticciere-confettiere per gli esami di capo confettiere-pasticciere-gelatiere,
- almeno 3 anni di attività professionale dopo la fine del tirocinio al 1 gennaio 2011, nella professione degli esami scelti (panettiere-pasticciere o pasticciere-confettiere),
- attestato di frequenza del corso per maestri di tirocinio.

Preparazione agli esami

Per una preparazione seria e appropriata è indispensabile seguire un corso preparatorio.

Date degli esami

- **Esami pratici:** (nel laboratorio del candidato), dal 04 aprile fino al 30 giugno 2011.
- **Esami teorici:** 08 agosto 2011 esame scritto; 29 e 30 agosto 2011 esame orale.

Tassa

Ca. Fr. 2400.–. Il materiale per l'esame pratico in laboratorio nonché le spese di viaggio, vitto e pernottamento sono a carico del candidato.

Iscrizione

L'iscrizione deve essere fatta mediante il formulario d'iscrizione ufficiale entro il 16 ottobre 2010. Iscrizioni inoltrate dopo questa data non saranno più prese in considerazione. Ulteriori dettagli si trovano nel regolamento che dev'essere letto attentamente prima dell'iscrizione definitiva.

Informazioni, regolamento e formulario d'iscrizione sono ottenibili presso: Richemont, scuola professionale, Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerna, tel. 041 375 85 85, fax 041 375 85 90, e-mail richemont@richemont.cc, internet: www.richemont.cc.

Associazione svizzera mastri panettieri-pasticciere; Unione svizzera mastri pasticciere-confettieri

Provvidenziale iniezione d'ottimismo e speranza nel futuro

La consegna degli AFC alle giovani leve

Avvalorata dalla presenza di tutti i nuovi collaboratori qualificati, la cerimonia tenutasi a Bellinzona è felicemente riuscita.

Ci sono dei momenti di vita in comune dove s'avverte subito che tutto andrà per il meglio; a decretarlo è la massa d'energia positiva convogliata dai presenti. Così si è rivelato l'incontro con la gioventù del nostro settore che s'appresta a entrare – in veste d'autonoma – nel mondo del lavoro.

Regia esemplare

L'incontro, sobriamente condotto da Amanzio Marelli coadiuvato dai docenti di Trevano, è stato accompagnato da una serie d'immagini illustranti momenti di lavoro degli ex-apprendisti svolti durante i corsi interaziendali, le loro visite a Saloni professionali, l'uscita di fine corso in Andalusia, i soggetti da loro ammirati dovuti alla perizia di professionisti di grido. Tutto utile a stimolare l'emulazione e a spingere verso l'aggiornamento continuo.

Tra le personalità presenti varie hanno preso la parola; si offrono qui appresso alcune delle loro affermazioni, auspici e in-



Foto: Stefano Spinelli

Significativa foto di gruppo nel giardino dell'albergo Unione di Bellinzona.

coraggiamenti, da mettere nella memoria della festa.

■ Marco Ottini, municipale di Bellinzona: «...noi abbiamo bisogno di quanto fanno coloro che, come voi s'alzano presto per iniziare il lavoro a beneficio di tutti. Avete la nostra riconoscenza».

■ Silvia Gada, delegata della DFP: «...Qual è il compito dei formatori? Contribuire a far trovare la giusta strada ai giovani affinché possano, a loro modo, essere protagonisti nella società».

■ Roberto Valaperta, nuovo direttore della SPAI: «...non ho mai mancato all'invito nell'au-

la-laboratorio 217 del secondo piano per la chiusura dei corsi interaziendali, e spero vivamente che presto ci si possa ritrovare al pianterreno nella nuova struttura professionale».

■ Amanzio Marelli, responsabile della formazione per la SMPPC: «...Dovete pensare in grande, non ponetevi limiti, e fate tutto il possibile per concretare i progetti che vi stanno a cuore».

■ Vito Ricigliano, rappresentante dei confettieri; «...Sono certi che i meno bravi all'esame finale, miglioreranno le loro competenze. I media tendono a parlare

dei giovani che non si comportano bene. E'ora che valorizzino quelli che fanno il loro dovere con grande responsabilità».

■ Marco Pasotti, decano dei docenti: «...e cercate di restare in contatto con la scuola; le opportunità di lavoro – in specie quelle all'estero – la stessa è in grado d'aiutarvi nella ricerca».

■ Antonella Mignami, presidente Fondazione Mignami: «...Un primo progetto di carattere professionale è andato in porto a Nairobi grazie, in particolare, all'impegno della Fondazione che oggi è pubblicamente riconoscente al lavoro che Sandra Fo-



Festeggiata anche la riuscita del mugnaio Besic Hasan. A s. il dir. dei MTR, a destra l'esperto Luigi Fontana.



Sabina De Angelis – vincitrice del Premio Ugo Cambrosio – con a s. Giampiero Cambrosio e a d. Ivan Alampi, formatore da Mùnger.

Riconoscimenti speciali

Premio Ugo Cambrosio. E' stato attribuito a De Angelis Sabina in quanto ha ottenuto la miglior nota nell'esame pratico. (Per questione di limite d'età non rappresenterà il Ticino al concorso nazionale, al quale prenderà parte Stricker Luzius).

Medaglia al miglior pasticciere-

re-confettiere: è andata a Vetterli Gael.

Premio dell'Angelo (di Angelo Seminara). Nessun panettiere-pasticciere ha raggiunto la nota necessaria (5,5.) all'attribuzione. Una volta di più l'importo in palio andrà a beneficio della Fondazione Luciano Mignami.



Gael Vetterli con Vito Ricigliano che gli ha consegnato la Medaglia dei Confettieri.

gato, segr. della SMPPC, svolge benevolmente a favore della stessa».

■ Giampiero Cambrosio, premio Ugo Cambrosio: «...A quando la prima docente ai corsi professionali in quel di Trevano? So che occorre ottenere prima la maestria federale; bene, allora ragazze il futuro vi attende».

■ Gael Vetterli, rappresentante degli apprendisti: «...esprimo vivi ringraziamenti ai formatori

in azienda e a quelli di Trevano; auguro ai miei consimili di scegliere il perfezionamento professionale, possibilmente all'estero; torneremo con nuove idee».

Riuscita anche grazie a loro

Alla festa per la consegna degli AFC agli ex-apprendisti hanno dato il loro molto apprezzato appoggio: F.lli Conti, Malvaglia, che hanno preparato gli stuzzichini dell'aperitivo e il delizioso dessert – la forma che ricordava una valigia era un invito ai loro giovani omologhi a rimettersi in cammino? – aperitivo offerto da Molini Ticinesi Riuniti e Mulino Maroggia, e dessert da Pitec – Kolb Kälte. La SMPPC ringrazia caldamente.

Nereo Cambrosio

I risultati

Pasticceri-confettieri

1. 5,3, Vetterli Gael (La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti, Mendrisio); 2. 5,2, De Bartolomei Letizia (F.lli Conti, Malvaglia); 3. 4,9, Valsesia Roberta (Confiserie Al Porto, Tenero); Seguono, a pari merito: Bonzanigo Matteo, Malinverno Flavio, Silva Braz Helio Miguel.

Panettieri-pasticciere

1. ex-aequo 5,4, De Angelis Sabina (eredi Mürger, Paradiso); ex-aequo 5,4, Stricker Luzius

(pasticceria Tiziano, Melide); 2. 5,2, Zinna Giovanni (La Bottega del Fornaio di G. Piffaretti, Mendrisio); 3. 4,9, Bignasca Simone (M. Bignasca, Sonvico); Seguono, a pari merito: Bignasca Moreno jun., Bordoni Tiziana, Bottinelli Franco, Fassora Marco, Fontana Francine, Gomez Diego, Rastegorac Marco, Rogger Brian, Sola Fabiano, Valsangiacomo Martino, Zoppellari Simone.

Mugnaio

Besic Hasan, c/o Molini Ticinesi Riuniti, Giubiasco.

Seduta autunnale del Comitato centrale dell'ASMPP

La molteplice attività della nostra Associazione

Politica associativa, assicurazioni, finanze, formazione e pubblicità hanno costituito il nocciolo della recente riunione tenutasi a Lucerna in casa della Richemont.

Subito passata al vaglio dai presenti, la retrospettiva sulla prima Notte del fornaio è stata fonte di compiacimento e soddisfazione. Per il presidente Kaspar Sutter, l'evento ha costituito la piattaforma ideale a rendere ampiamente visibile la produzione artigianale basata su molte materie prime regionali.

Politica associativa

A questo livello l'ASMPP si è fortemente impegnata nel corso dei mesi estivi. Al centro degli sforzi permane quello volto a far diminuire i costi procurati dall'amministrazione, seguiti dalla ricerca della più conveniente fonte d'approvvigionamento d'energia elettrica, l'opposizione al tasso unico dell'IVA, il lobbismo concernente la revisione della legge sugli alimentari, e la lotta contro le disposizioni riguardanti la limitazione delle misure inerenti la concorrenzialità. Al riguardo della votazione popolare del 26 settembre, a tutti gli appartenenti al nostro ramo il CC raccomanda di votare SI alla revisione della legge sull'assicurazione contro la disoccupazione, al fine d'impedire l'aumento delle deduzioni salariali.

Nuovo sistema di finanziamento

Dopo la chiara accettazione del nuovo regolamento per le quote di sociariato dichiaratasi nel corso del congresso nazionale, i lavori di adeguamento procedono in tutto il paese. I contributi degli affiliati saranno incorporati nei normali conteggi per la Panvica*, ovviamente ripartiti nelle varie posizioni. Grazie alla ripartizione dettagliata, ogni associato conoscerà

esattamente l'ammontare dei suoi contributi.

Il cambiamento è epocale merita molta attenzione.

(*In merito a tale sistema di conteggio – escluso quanto concerne i dipendenti – i soci della SMPPC ne sapranno di più, e con maggior precisione, dopo gli esiti dell'imminente assemblea generale straordinaria).

Nuova formazione professionale

La Legge sulla formazione professionale impone la tenuta obbligatoria di una documentazione sull'insegnamento impartito, rispettivamente ricevuto. Attualmente, all'interno delle associazioni regionali, si guarda alla possibilità di elaborare una versione elettronica in combinazione con il ricettario. Tale soluzione dovrebbe risultare sostenibile sia dal profilo dei costi che dell'idoneità.

Concisamente

■ Non appena sarà noto l'indice dei costi riguardanti i prezzi dei consumi al 30 settembre, le parti contraenti il CCL riprenderanno i negoziati su eventuali aumenti salariali dovuti all'aumento del costo della vita.

■ Gli effetti concreti dell'evoluzione dei prezzi nel mercato cerealicolo, rispettivamente l'atteso rincaro dell'energia elettrica e la costante crescita dei costi del personale – che si ripercuoteranno sul prezzo del pane – porteranno a una adeguata ricalcolazione.

Markus Tscherrig