

## Editoriale



## Occorre cooperare

In quanto a rappresentante d'una piccola impresa tipica, penso che uno dei problemi maggiori risieda nella produzione di quantitativi ridotti, che si ripercuotono negativamente sul cash flow. Ne consegue così un salario troppo basso per l'imprenditore e l'impossibilità di fare gli investimenti necessari; il che porta a un esito fatale!

Sono del parere che la cooperazione tra le imprese artigianali non è ancora sufficiente a fronte del potenziale che racchiude. Riflettete sul vostro assortimento e sui quantitativi prodotti. E' necessario proporre 200 articoli? Non potreste far capo per taluni a un vostro collega? Ne potrebbe uscire un miglior sfruttamento delle potenzialità, a favore di prezzi equi e anche della reciprocità. In fondo dovremmo proporre articoli in sintonia con un valore aggiunto corretto. Non dobbiamo ricorrere all'industria per ampliare l'offerta! Capisco la reticenza a collaborare con il collega di zona; però chiediamoci come garantire un futuro prospero al nostro commercio.

Si abbia il coraggio di cooperare. L'ASMPP sta elaborando concetti e aiuti concreti insieme con le proprie istituzioni e con la Pistor.

Kaspar Sutter  
Presidente dell'ASMPP

## Seduta del Comitato centrale (CC) dell'ASMPP

## Impegno politico importante

**Le istanze dell'ASMPP sono unanimi: è essenziale per l'artigianato condurre un lobbying politico attivo a livello nazionale, cantonale e comunale.**

L'ASMPP ha personalizzato la sua attività politica. Il concetto di comunicazione realizzato da Urs Wellauer – responsabile politico ed economico – precostituisce la base raggruppante gli strumenti e le misure da prendere. Un lobbying politico attivo dovrebbe permettere d'accrescere l'efficacia del settore panario in vista d'ottenere, nel limite del possibile, delle condizioni quadro conformi alla pratica per i propri associati.

## Si al progetto «Swissness»

Questo progetto di legge consente di fare chiarezza sulla designazione «Svizzera», rispettivamente su quello della croce. Per promuovere la provenienza svizzera d'un prodotto alimentare, l'80% almeno del peso delle materie prime costituenti, devono essere di provenienza svizzera. Il CC è favorevole a un'adesione attiva dell'ASMPP al progetto, anche se la nozione di «Swissness» sembra troppo globale per le panetterie artigianali che puntano sull'uso di materie prime regionali. Vista la futura apertura del mercato, potrebbe rivelarsi opportuno ostacolare i prestatori globali sul mercato del pane, a mezzo d'una marca svizzera forte.

## Nuove ordinanze sulla formazione

Stando a Peter Galli, capo della formazione, poche organizzazioni si sono pronunciate nell'ambito della consultazione relativa alle ordinanze sulla formazione.

La denominazione del mestiere «panettiere-pasticciere-confettiere AFC» dovrebbe sostituire «pasticciere AFC» nel quadro della formazione iniziale con attestato professionale. Per fine

marzo, la commissione di riforma ratificherà definitivamente le ordinanze sulla formazione e i piani di formazione. Dopo di che, l'UFFPT procederà alla messa in vigore per il 1 gennaio 2011.

## Nuovo sistema di quote sociali

Dopo l'approvazione del CC del sistema di quote leggermente modificato, la consultazione non ha prodotto nessuna nuova reazione. Nell'intervallo trascorso, la maggioranza delle associazioni cantonali ha elaborato soluzioni per il proprio finanziamento. Il capo delle finanze Fritz Strassmann, è perciò convinto che il progetto sarà approvato dal prossimo congresso: «Ci saranno vincitori come perdenti; è la regola per ogni grande cambiamento, ma il finanziamento attuale legato alle materie prime non è più praticabile».

Secondo il direttore Beat Kläy, i servizi forniti costituiscono il criterio centrale: «L'associazione e le sue istituzioni propongono prestazioni variate e complete, il cui livello eccellente giustifica il costo».

## In breve

■ Un congresso per anniversario degno di tale nome, si terrà a Berna il 14 giugno. La presidente della Confederazione Doris Leuthard nobiliterà l'avvenimento.

■ Gli Swiss Chocolate Masters e il Campionato europeo dei giovani panettieri si terranno di nuovo durante la FBK 2011 (dal 23 al 27 gennaio).

■ Le attività del 125esimo sono molto sentite dai soci che, in buon numero, hanno ordinato il materiale per i giorni di festa e l'operazione «Pane clown».



Approfittate dell'offerta gratuita di rotair.

## Promozione

Su [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) appaiono le informazioni inerenti il materiale promozionale per l'anno del 125esimo dell'ASMPP. Come già annunciato però, i manifesti di grande formato non sono stati prodotti in italiano. A disposizione restano i rotair – a partire da quelli per la Pasqua – che sono gratuiti. Ordinanze: direttamente al promoshop (tel. 031 388 14 00).



■ Il prossimo Swiss bakery Trophy – che si svolgerà congiuntamente alla Coppa d'Europa della panetteria dal 28 ottobre al 1 novembre 2010 a Bulle – promette un evento a forte impatto mediatico. Markus Tscherrig

## spotlight

### Espoprofessioni 2010: rinvigorente vetrina della manualità

Le selezioni regionali utili a segnalare i candidati per i prossimi SwissSkills attraverso il filtro dei concorsi, hanno arricchito la recente rassegna organizzata all'attenzione della gioventù in cerca d'inserimento nel mondo del lavoro.

Il nostro settore, grazie all'eccellente riuscita di gruppo dei pasticceri-confettieri in finale di formazione, ha dato un dolce quanto fondamentale contributo alla riuscita visiva legata al prestigio dell'opera uscita dalle mani abili di giovani esecutori.

Si sarebbero dovuti esibire in sei

i nostri rappresentanti, ma all'ultimo momento uno – il vincitore del concorso di Trevano (cfr. «panissimo» n. 8) – è stato costretto alla rinuncia causa infortunio.

La quota rosa minoritaria uscita senza accesso al podio nell'appena citato concorso, s'è presa una bella rivincita, piazzando al primo e al secondo posto le due sue rappresentanti. Il terzo posto è stato conquistato da un concorrente maschile, lui pure in ombra a Trevano.

#### Riuscita d'insieme

Il nostro settore professionale favorito dalla disposizione offer-

ta nell'ampio stand, e ben animato da apprendisti, loro assistenti e professionali disponibili a informare i giovani sulle peculiarità dei due tirocini di base del ramo dolciario e panario, ha suscitato vivo interesse e fornito una bella immagine della categoria. Siano pertanto elogiati e ringraziati tutti coloro che hanno contribuito a richiamare l'attenzione su pani, dolci e cioccolato.

Il concorso «Pasqua in cioccolato» apre a Roberta Valsesia la porta per un ulteriore passo avanti e, agli altri suoi colleghi,

un incentivo a dare nuovamente il meglio agli esami finali.

Già che s'è parlato di cioccolato, facciamo posto a un piacevole episodio interpretato con grazia e prontezza dall'apprendista Linda Camasso (Nespoli-Grisoni, Chiasso). A Linda, intenta a eseguire decorazioni con il cornetto, è stato chiesto di mettere un po' di cioccolato su una fetta di pane scelta da un degustatore occasionale. Immediata la spiritosa risposta riportata sulla qui presente foto che la illustra.

Nereo Cambrosio



Roberta Valsesia (Al Porto, Locarno), 1° posto.



Letizia De Bartolomei (F.lli Conti, Malvaglia), 2° posto.



Helio Silva Braz (V. Ricigliano Lugano), 3° posto.



Fetta di pane d'autore, dietro Linda Camasso.

### Europain: La trilogia del piacere con i lievitati

Durante cinque giorni il Parc des Expositions di Parigi ha ospitato la panetteria-pasticceria-confetteria presentatasi per l'occasione vestita a festa.

L'attività proposta dagli espositori ha riguardato i macchinari e l'impiantistica per la panetteria (33%), seguita dai servizi (14%), dalle materie prime e i semilavorati (13%), il materiale decorativo e le presentazioni (11%), quindi il materiale per pasticceria, cioccolateria, confetteria e gelateria (8%).

Di che proporre un pieno di idee, suggerimenti e stimoli ai visitatori provenienti da molti paesi.

#### I Masters: taiwanese, francese e olandese

Il Salone aveva però altro da mettere in valore: i Masters della Panetteria suddivisi in tre categorie; un'autentica novità assoluta.

Questo primo concorso estremamente specialistico ha incoronato tre specialisti del settore. Nella categoria «Pane» ha trionfato Pao Chun Wu, di Taiwan; in



quella delle «Viennereserie» il francese Thomas Planchon e infine, nella terza dedicata ai «Soggetti artistici», s'è imposto l'olandese François Brandt. Si spera, sul prossimo numero e nell'edizione in francese, di proporre qualche foto al riguardo.

### Nel mondo degli apprendisti

La finale romanda e ticinese – nessun candidato nostro presente – dei giovani panettieri-pasticcieri ha dato il seguente responso:

1. Sarah Widmer, candidata del canton Vaud.
2. Loïc Frei, candidato del canton Neuchâtel.
3. Sergio Toni, candidato del canton Friburgo.