

Atmosfera di festa al congresso del 125esimo

Nobilitato dalla presenza della presidente della Confederazione

Molto seguito l'esposto di Doris Leuthard – la prima a prendere la parola – così come quello del prof. Thomas Rudolph, che ha brillantemente chiuso i lavori assembleari.

Di Doris Leuthard proponiamo qui appresso un sunto del suo intervento, mentre rimandiamo al prossimo numero quello del prof. Thomas Rudolph – professore di marketing e management all'università di San Gallo – che punteggiò il suo «Tendenze nel commercio al dettaglio artigianale» di molti suggerimenti pratici da introdurre nell'attività gestionale delle panetterie-pasticcerie.

Verso l'eccellenza grazie all'innovazione e alla qualità

Avvincente l'incipit dell'esposto di Doris Leuthard; da proporre in esteso. «Da 8000 anni mangiamo il pane; l'uomo ne ha dunque capito subito l'importanza in quanto ad alimento di base. E sono trascorsi 623 anni da che il mestiere di fornaio è stato menzionato per la prima volta in un documento ufficiale. Paragonato a questo lontano passato, il pre-

sente 125esimo può sembrare modesto; invece è un evento che merita il soffermarsi.

Le nostre abitudini alimentari la dicono lunga sull'importanza del pane come alimento di base e, proprio in questi tempi – più di qualsiasi altro alimento – il pane è il re della ristorazione rapida».

Dopo questa lode – d'altronde meritata – la presidente della Confederazione tocca il tasto dell'importanza economica del nostro settore che, con un fatturato di circa 2 miliardi di franchi, contribuisce per un ottavo al fatturato globale dell'industria alimentare nazionale. Doris Leuthard prosegue citando l'imponente impegno del nostro settore nella formazione di apprendisti, confessandosi rallegrata dai risultati ottenuti dai loro rappresentanti nei concorsi professionali. «Tali successi, quanto quelli conseguiti dai loro formatori nella gestione delle proprie imprese, certificano una devozione al mestiere e l'esercizio d'abilità con le quali sanno fronteggiare l'evoluzione costante delle esigenze poste dai consumatori».

Nuove sfide vi attendono

«A fronteggiare la concorrenza internazionale sempre più attiva, la qualità riveste ruolo primario. Lo scorso anno ho incaricato il mio dipartimento d'elaborare una strategia in materia di qualità. Già ha operato un primo laboratorio d'intenti composto da tutti i rappresentanti legati al settore agroalimentare. A fine giugno ne seguirà un secondo e già sappiamo di poter contare sull'appoggio di tutti, sapendo che l'economia agroalimentare svizzera è repu-



Doris Leuthard

tata per i propri prodotti naturali che offrono sicurezza e qualità. Questi sono le direttive da mantenere che costituiscono il valore aggiunto in un ambito dove lo Stato – o se si preferisce: la politica – devono fissare solo le condizioni generali».

I possibili scenari

Dopo un breve accenno ai mercati agricoli – secondo lei i più protetti del mondo e i più soggetti a distorsioni in fatto di sovvenzioni e sostegni – la presidente annuncia che in vista dell'apertura ineluttabile, anche se in tempi lunghi dei mercati, dal 2008 la Confederazione sta negoziando con l'UE per non farsi cogliere impreparata. A questo proposito – aggiunge – «vedo di buon occhio l'atteggiamento della vostra associazione favorevole al proseguimento degli accordi bilaterali e all'adozione di misure d'apertura nel settore agroalimentare. L'umanità deve prendere atto che le risorse naturali si rarefanno – l'acqua, soprattutto – e i terreni coltivabili sono sotto pressione.

Congresso: decisioni

I delegati del congresso ASMPP di Berna hanno preso le decisioni qui sotto elencate:

■ Accettati i conti d'esercizio per il 2009, con relativo scarico ai responsabili.

■ Accettato il nuovo regolamento di quote sociali a datare dal 1 gennaio 2001.

■ Quote annuali 2011: quota base di 550 franchi (risp. 25 franchi per i soci senza commercio), più 50 franchi per l'abbonamento a «panissimo»; contributo sulla massa salariale soggetta all'AVS dell'anno precedente di 1 per mille (minimo 250 franchi, massimo 11 000 franchi).

■ A socia onoraria dell'ASMPP è stata eletta Verena Eberhard, di Mägenwil.

Dovremo preservarle le superfici agricole e riuscire a produrre molte derrate alimentari a costi il più possibile bassi».

Al termine d'altre riflessioni – di spicco quelle nate dal confronto materie prime vegetali pro alimentazione e pro biocarburanti – Doris Leuthard ha ringraziato i panettieri per le «opere d'arte alimentari» fornite quotidianamente e per l'apporto fornito all'economia in quanto a fornitori di beni e formatori professionali.

Dopo un lungo e caloroso applauso, la presidente è stata omaggiata con il simpatico dono d'un Pane Clown, consegnatole congiuntamente da André Poulie – presidente della Fondazione Theodora – e dal presidente dell'ASMPP Kaspar Sutter. André Poulie ha tenuto a sottolineare l'apporto fornito dalla nostra associazione all'opera benefica che vede i nostri soci sostenere con slancio la mirabile iniziativa dei «Medici Sorriso», votati a portare un po' di gioia e divertimento ai bimbi degenti negli ospedali.

Nereo Cambrosio

Segno dei tempi

Negli anni pari il congresso si tiene sempre a Berna e in quelli dispari si fa itinerante, ed è ospitato di volta in volta in uno dei Cantoni della Confederazione. Andando con il ricordo a decenni di frequentazione, mi tornano alla mente competizioni anche serrate e giocate con largo anticipo tra le sezioni cantonali, al fine d'ottenere l'onore d'ospitare l'atto supremo dell'ASMPP. Ora pare incominci a far paura l'onere e, per il momento, si sa che Appenzello ospiterà il congresso del 2011; per il 2013 nessuno s'è ancora fatto avanti. *nc*

Artigianato autentico denso di passione

Teresina Pittelli – fornaia e pasticciera

Entrata a far parte della SMPPC a inizio d'anno, Teresina Pittelli è attiva a Osogna in una linda casetta posta in fondo al viottolo che si trova – venendo da sud – all'entrata di questo villaggio appartato e suggestivo.

Per la verità, la nostra fresca associata a Osogna sta facendo pani e dolci – ma anche pizze e gnocchi – già dal 2003. Produce e poi distribuisce in zona; ma va anche oltre la sponda destra del Ticino e si spinge fino a Giubiasco passando per Bellinzona, a rifornire clienti particolari molto affezionati. Tempo addietro giunse anche a salire tutta la valle Morobbia, pure d'inverno, per portare il pane a clienti – ma sarebbe il caso di definirli amici – che non avevano chi gli portasse su il pane dal piano. Quando si vede come il servizio a domicilio può farsi concreto servizio sociale.

Il laboratorio

I piccoli locali disposti a elle si presentano commisurati alle

esigenze produttive in fatto di spazio, però sono forniti di tutte le attrezzature necessarie ad alleggerire il lavoro; veramente un modello esemplare di piccolo ma completo laboratorio; dove regnano ordine e pulizia tali da poter rallegrare la giornata di lavoro d'un controllore (trice) ufficiale. Pensate: le macchine – eccezion fatta per il laminatoio – in stato di riposo restano coperte da teli. Non vedo più una tale attenzione dai tempi in cui nei prestini l'unica macchina, trattata con tutti i riguardi, era l'impastatrice.

L'attiguo negozio adibito anche alla vendita di generi alimentari e non dà la stessa impressione, con i prodotti di giornata che trasmettono chiari segni di freschezza.



La prima parte di una lunga giornata volge al termine; ci si può concedere un caffè.

I prodotti

Nell'assortimento panario fa da capofila il pane con grano duro e pasta acida equilibratamente acidificata. E' il tipo di pane che a Teresina Pittelli fu insegnato da mamma e nonna durante la laboriosa gioventù trascorsa a Satigliano (prov. di Catanzaro), paese attiguo al più noto Noveurato che va famoso per il peperoncino rosso, usato anche da Teresina per i suoi taralli che ne rivelano la discreta presenza a masticazione ultimata.

Per i dolci, salvo alcuni di tradizione calabrese imperniati sull'utilizzo di mandorle, Teresina ha dovuto fare pratica da autodidatta ottenendo risultati che



Teresina Pittelli, con alcuni dei suoi prodotti, regge il cesto con le pagnotte dalla forma intrinseca che i suoi clienti hanno preso a chiamare «Pane Ciccio».

solo a una dilettante ispirata riescono.

Conservo ben vivo il ricordo di due dei suoi dolci: un trancetto morbido che nella forma ricorda il cantuccio toscano – però con le noccioline al posto delle mandorle – e uno straordinario cubetto bicolore – camicia al cacao e interno color avorio vecchio – rotolato nella farina di cocco.

Di certo ripasserò da Osogna; fino a là: buona continuazione, Teresina.

Nereo Cambrosio

I ticinesi al congresso

Come sezione cantonale si aveva diritto a delegare cinque rappresentanti, ma siamo riusciti a



Comitato centrale Liza Peverelli e Massimo Turuani, i colleghi Luigi Marina e Vito Ricci-

farci rappresentare da i soli quattro della foto che sono, da sinistra: Ercole Pellanda, Alberto Mùnger, Alain Philipona e Giuseppe Piffaretti. Al congresso, però, erano presenti pure i sostituti dei rinunciatari membri del

giano. A completare la presenza ticinese hanno provveduto i componenti della famiglia Mùnger – tradizionali frequentatori dei congressi nazionali – Elena, Ernesto, Alessandro, nonché Giusy, la fidanzata d'Alberto.

Auguri, anche dal Sud

Sulla pagina 2 di «panissimo» n. 23, troneggia la torta di compleanno a tre piani preparata – da chi? – per festeggiare il 125esimo dell'ASMPP. Sulla circonferenza del disco di base, figurano appiccicati i simboli della linea d'identificazione della nostra categoria professionale che sono disponibili ai soci nelle quattro

lingue nazionali; non vi appare, però, quello in italiano. Desideriamo porre rimedio a tale assenza, di cui non siamo responsabili, assicurando alla nostra associazione mantello il caloroso appoggio e tutta la simpatia dei soci operanti al sud delle Alpi, presentandole i più schietti auguri di buon compleanno. *nc*

Chiusura segretariato SMPPC

Informiamo gli associati che il loro segretariato resterà chiuso per vacanze da lunedì 5 luglio, a venerdì 16 luglio. Il segretariato tornerà a funzionare normalmen-

te a partire da lunedì 19 luglio.

Per casi urgenti, si pregano i richiedenti di voler contattare il presidente della SMPPC Massimo Turuani (tel. 079 651 25 51).