

Premiazione apprendisti

Inusuale cerimonia di premiazione

Per «Lugano Città del gusto 2018» presso il Palazzo dei Congressi, si è tenuta lo scorso 6 settembre la cerimonia di premiazione degli apprendisti che hanno superato gli esami di fine tirocinio.

Si è tenuta lo scorso 6 settembre presso il Palazzo dei Congressi a Lugano, la premiazione degli apprendisti che hanno terminato la formazione superando gli esami di fine tirocinio. Quest'anno, in via del tutto eccezionale per «Lugano Città del Gusto 2018», la premiazione è stata organizzata dalla Hotel & Gastro formazione in collaborazione con il Centro Professionale Tecnico (CPT).

La Cerimonia

La cerimonia ha riunito le associazioni padronali del polo alimentare (PASSI) del Centro Professionale Tecnico a Lugano-Trevano. Oltre agli apprendisti panettieri-pastic-

cieri-confettieri (AFC e CFP), erano presenti i neo diplomati delle professioni di cuoco, impiegato di ristorazione, impiegato d'albergo, cuoco in dietetica, impiegato di gastronomia standardizzata, addetto di cucina, addetto di ristorazione, addetto d'albergo, macellaio-salumiere, tecnico alimentarista, impiegato d'economia domestica e addetto d'economia domestica. Presenti anche coloro che hanno superato gli esami di capocuoco APF, responsabile della ristorazione e responsabile del settore alberghiero-economia domestica così come tutti i datori di lavoro, i parenti, le autorità locali, le maestranze e la stampa. Il Palazzo dei Congressi ha ospitato ca. 460

persone. La Società Mastrì Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino si congratula con tutti i neo diplomati augurando un ricco futuro professionale. Un ringraziamento va a Hotel & Gastro formazione, al CPT, alla DFP e soprattutto ai datori di lavoro che, con tanto impegno, formano apprendisti del nostro mestiere dalle grandi qualità professionali.

Elenco degli apprendisti che hanno superato gli esami

Panettieri-Pasticcieri: Gorla Duilio – La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti Sagl, Cavagliotti Valentina – Panetteria Bignasca SA, Buloncelli Sofia – Panetteria Pel-

landa, Marotta Lisa – Pasticceria Marnin SA, Prisco Stern Irene – Panetteria Peri Fausto, Sassella Aramis – Dolce Monaco, Sciaudone Nicolas, Eredi E. Mürger SA.

Pasticcieri-Confettieri: Scolari Milena – Panetteria Peri Fausto, Tulipani Samuele – Confiserie Al Porto SA, Bianchi Lisa – Panetteria Pellanda, Bazzurri Delia e Albanese Francesca – Confiserie Al Porto SA, Alamo Aris – Pasticceria Ricigliano SA, Madrigali Anna – F.lli Conti F. & C. Sagl, Azzolina Gabriele – Pasticceria Ricigliano SA, Soldini Sarah – Eredi E. Mürger SA e per la **CFP Panettieri-Confettieri:** Torrado-Correia Nadia – Panetteria Schröder. SMPPC



I neo diplomati che hanno superato brillantemente gli esami di fine tirocinio, premiati presso il Palazzo dei Congressi a Lugano.

Valentina Cavagliotti panettiere-pasticciere-confettiere

SwissSkills: un'opportunità unica!

La nostra professione è stata valorizzata durante SwissSkills 2018 a Berna con la partecipazione di Valentina Cavagliotti per la panetteria-pasticceria. Ci ha raccontato la sua esperienza.



Valentina Cavagliotti durante la fase di lavorazione dei prodotti di panetteria-pasticceria.

Sei stata scelta per il Canton Ticino come la migliore giovane professionista per partecipare ai Campionati svizzeri 2018 a Berna. Come hai vissuto questa esperienza?

Quando mi è stato proposto di partecipare a SwissSkills ho accettato subito, ero contentissima anche se era un'enorme responsabilità rappresentare il Ticino, e fin da subito ho dato il 100%. Sapendo che sarebbe stata un'ottima esperienza professionale e personale.

Ci puoi raccontare le fasi della competizione?

Durante la giornata di gara avevamo vari prodotti da realizzare (due tipi di pane, tre tipi di panini, una quiche, un sandwich, due tipologie di

paste dolci, trecce, due tipologie di paste involte dolci e una salata e il soggetto decorativo) il tutto con diversi orari di consegna. Abbiamo iniziato alle ore 07.00 e terminato alle ore 16.00 con un'ora di pausa dalle ore 10.00 alle ore 11.00.

» Rappresentare il Canton Ticino è stata un'enorme responsabilità.

Come ti sei preparata per questo importante evento?

Mi sono preparata con l'aiuto di Simone e Moreno Bignasca, durante quel periodo facevamo molte prove

perché bisognava rispettare parecchi parametri di peso e dimensioni, è stato un periodo abbastanza stressante ma che poi ti ripaga.

Consigliaresti ad altri di partecipare a SwissSkills?

Certamente! Se avessi la possibilità lo rifarei subito senza ripensarci. È un'esperienza professionale e personale che mi rimarrà per sempre. Le cose che ho imparato in tre-quattro settimane di preparazione e durante il concorso sono cose che non impari tutti i giorni lavorando.

Il grande numero di visitatori e tifosi durante la gara, che impatto ha avuto durante la competizione?

A dire la verità il pubblico non lo sentivo perché essendo concentrata

su quello che stavo facendo non ci facevo caso, ogni tanto mi veniva da guardare il pubblico ma subito dopo tornavo al lavoro.

» Se avessi la possibilità rifarei subito l'esperienza di SwissSkills senza ripensarci.

La lunga diretta TV durante l'ultimo giorno delle competizioni, che impatto ha secondo te sui partecipanti?

Sicuramente un impatto molto positivo, fa conoscere alla gente e soprattutto ai giovani parecchie pro-

fessioni anche non molto conosciute. Può aiutare giovani che escono dalle medie a trovare la strada giusta.

» La preparazione a SwissSkills è un arricchimento professionale e personale.

Qual è il ricordo più bello che ti sei portata da SwissSkills?

A parere mio è stato tutto bellissimo sia dalla preparazione alla competizione, anche se un po' di delusione c'è, perché un quinto posto non è lontanissimo dal podio. Se devo scegliere il momento che ho preferito è stato quello della competizione, dove tutti dovevamo rimanere concentrati cercando di fare meno errori possibili e mantenere la calma.

Desideriamo conoscerti un po' meglio, pertanto ti chiediamo cosa ti piace della tua professione?

Tutto, soprattutto la possibilità di creare e fare cose nuove.

Cos'è per te il pane?

L'alimento che in assoluto va d'accordo con tutto.

Qual è il tuo dolce preferito?

Non saprei scegliere perché mi piacciono tutti i dolci.

Tre qualità che vedono in te gli amici:

Testarda, allegra e sincera.

Qual è il tuo motto?

«Never give up» (non mollare mai).

Un tuo pregio?

Penso la testardaggine, perché mi aiuta ad avere la tenacia che serve in determinati momenti.

Sogno nel cassetto?

Aprire un ristorante stellato con mia sorella Priscilla che è cuoca.

Intervista:
Sandra Fogato



La presentazione dei prodotti realizzati da Valentina Cavagliotti ai Campionati svizzeri di SwissSkills 2018 a Berna.

Contratto collettivo di lavoro / Dichiarazione di obbligatorietà generale

L'attuale Dichiarazione di obbligatorietà generale (DOG) del Contratto collettivo di lavoro (CCL) 2015 scadrà alla fine del 2018.

Se la DOG del CCL 2019 non entrerà in vigore a partire dal 1. 1. 2019, si creerebbe una breccia attraverso la quale, solo i

membri della PCS pagherebbero i contributi (i non membri potrebbero sfuggire al pagamento dello stesso). Al fine di contrastare questo rischio, come misura precauzionale parallelamente alla domanda della DOG del CCL 2019, è stata richiesta l'estensione della

DOG del CCL 2015. La richiesta di rinnovo è stata pubblicata.

«La decisione di estensione rimane in vigore fino a quando la DOG del CCL 2019 non entrerà in vigore» ha informato il direttore della PCS Urs Wellauer durante il Comitato centrale. L'obiezione di Biscosuis-

se è stata risolta bilateralmente. Gli eventi informativi regionali, sul nuovo CCL per i membri, in cui sarà presente il servizio legale PCS, si svolgeranno regolarmente come annunciato ad ottobre nell'articolo di «panissimo» nr. 18 a pagina 52 dal titolo «Eventi informativi».

«Dessert al piatto Città di Lugano»

Durante la manifestazione «Lugano Città del Gusto 2018» la SMPPC ha organizzato domenica 16 settembre presso il Palazzo dei Congressi la seconda edizione del concorso «Dessert al piatto Città di Lugano». Dieci sono stati i concorrenti ammessi alla fase finale in base al dossier di presentazione (come richiesto dal regolamento). A partire dalle ore 10.00 del mattino i concorrenti si sono confrontati tra mousse al cioccolato, tarte tatin calde e gelato. Ogni concorrente aveva a disposizione 20 minuti per assemblare 6 piatti identici da presentare alla giuria di qualità composta da: François Stahl (Presidente della giuria) già «Leiter» della Chocolate Academy di Zurigo, Raffaella Biffi animatrice radio ReteUno, Christian Frapolli volto della RSI in cu-

cina, Gianmarco Torriani artista e scultore ticinese e Mattia Sacchi giornalista di Ticinonews. Il livello del concorso è stato molto buono, i concorrenti hanno lavorato in modo pulito dimostrando di padroneggiare le varie tecniche proposte. Il tema del concorso era molto aperto e il risultato finale è stato molto serrato. Il verdetto della giuria ha premiato: 1° classificata Elisabetta Fogli (Mdm Pasticceria Valmadrera-LC), 2° classificato Nicola Contartese (Ristorante Artè Lugano) e 3° classificato Paolo Campani (docente presso il polo alimentare PASSI Trevano). A tutti i partecipanti vanno i complimenti degli organizzatori per la professionalità mostrata e diamo appuntamento al prossimo anno per la terza edizione.

Giuseppe Piffaretti



Rémy Steingger

1° posto: Elisabetta Fogli della Mdm Pasticceria Valmadrera (LC).



2° posto: Nicola Contartese del Ristorante Artè Lugano.



3° posto: Paolo Campani docente presso il polo alimentare PASSI a Trevano.



Panoramica di tutti i protagonisti della seconda edizione del concorso «Dessert al piatto Città di Lugano» tenutosi lo scorso 16 settembre.

La Panetteria-Pasticceria Bordoli SA compie 40 anni di attività



Sandra Fogato

Al centro Gianandrea De Giovanetti con da sinistra Maria Teresa e Federica nel negozio di panetteria-pasticceria a Viganello.

Nei primi anni del '900 a Viganello, in Via Merlina, fu installato dalla Famiglia De Ambrogio il primo forno, un laboratorio di panetteria e pasticceria, esistente ancora oggi. Percorrendo brevemente la storia, il forno ha sviluppato la sua attività di pari passo con la crescita del Comune di Viganello. Nel 1929 lo stabile ed il forno furono acquistati da un giovane svizzero-tedesco, approdato in Ticino in cerca di fortuna: Ermanno Unternährer. Dopo la sua

scomparsa, nel 1953, gli succedeva il figlio Ermanno Junior ed il forno subì i primi impulsi e le prime sostanziali innovazioni, specializzandosi anche in altri settori come la gelateria con la creazione del marchio e dei prodotti Luganella, con la collaborazione di Giovanni Bordoli, allora capo della produzione. Nel 1975, con la perdita di Ermanno Junior, subentrò per qualche anno il fratello Roberto che nel 1978 cedette l'attività all'unica persona che po-

teva garantire la continuità e la tradizione dell'azienda: Giovanni Bordoli. Da quel momento la ditta ebbe una continua ascesa, fino ad arrivare ai giorni nostri. A partire dall'anno 2006 Gianandrea De Giovanetti ritira interamente l'azienda e lo stabile continuando l'attività seguendo tradizione e innovazione. Con il passare del tempo, il laboratorio ed il negozio sono diventati per gli abitanti del Comune di Viganello un vero e proprio

punto di riferimento.

Congratulazioni

La SMPPC - Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino - si complimenta con Gianandrea De Giovanetti della Bordoli SA e con i suoi collaboratori per l'importante traguardo raggiunto augurando loro ogni bene e lungimiranti soddisfazioni professionali.

SMPPC

Prezzi equi – Il Consiglio federale presenta un controprogetto

Il Consiglio federale (Cf) respinge l'iniziativa «Prezzi equi». Tuttavia ritiene giustificata la richiesta dei promotori dell'associazione «Stop all'isola dei prezzi elevati - per prezzi equi». Attraverso il controprogetto all'iniziativa, il Cf è pronto a sospendere definitivamente i «supplementi Svizzera» ingiustificati. Ciò prevede adeguamenti alla Legge sui cartelli. Per i promotori, tra cui anche la PCS, la controproposta del Cf si spinge troppo poco lontano. Il nuovo diritto dovrà introdurre il concetto di potere di mercato

relativo, al fine di garantire la possibilità di acquistare merci e servizi all'estero senza discriminazioni. Su questo punto accoglie in linea di massima le richieste dei promotori. «Purtroppo non mostra coerenza nell'applicazione del concetto» ha espresso dispiaciuto il direttore della PCS Urs Wellauer durante l'incontro del Comitato centrale. Ad esempio, le pratiche considerate illecite per le imprese che dominano il mercato, non saranno infatti applicate anche alle imprese che esercitano una posizione dominante relativa (art. 7

LCart). «In questo modo il Cf limita inutilmente la possibilità di contrastare gli abusi. Peccato che non rinunci a un divieto di disabilità globale» afferma Wellauer. Purtroppo, il Cf non accoglie la richiesta di vietare la discriminazione dei compratori in Svizzera nell'ambito delle ordinazioni su Internet. La procedura di consultazione durerà fino al 22. 11. 2018. Il messaggio sull'iniziativa popolare e la controproposta indiretta devono essere deferiti dal Cf al Parlamento l'11. 6. 2019. www.prezzi-equi.ch

Giornata dell'economia 2018

Giovedì 4 ottobre 2018 dalle ore 09.00 alle ore 12.00 si terrà presso il Centro Eventi di Cadempino la «Giornata dell'economia 2018» con il tema: Filiera agroalimentare ticinese. Presente il Consigliere di Stato e direttore DFE Christian Vitta.

A seguire pranzo offerto. Iscrizioni online entro il 1° ottobre 2018: www.ti.ch/giornata-economia