

Anno LXXI
NUMERO
10
LUNEDÌ
23 MAGGIO
2016

l'Arte. Bianca

La panificazione italiana

periodico
DCOER0732 Omologato
Poste Italiane
Organo ufficiale della
FEDERAZIONE ITALIANA
PANIFICATORI, PANIFICATORI
PASTICCERI E AFFINI

La sicurezza come motore di crescita per le imprese

L'editoriale
di Roberto Capello

MODELLI DI ACQUISTO

Le innovazioni di successo, come per esempio la ruota, internet, hanno sempre aiutato l'uomo a sconfiggere uno dei suoi peggiori nemici, ovvero la fatica e la pigrizia di dover fare qualcosa di obbligatorio per svolgere un compito vitale. Chiedo scusa per il paragone, ma la natura ha ben presente la pigrizia degli esseri viventi, di tutti gli esseri viventi, quindi, per garantirsi la continuità della specie, sapendo che l'atto riproduttivo richiede "fatica fisica", attua una strategia tale per cui, alla fine comunque da un... premio. L'atto di acquisto di un prodotto o di un servizio comporta fatica e, in molti casi grande spreco, soprattutto di tempo. Proviamo ad effettuare un lavoro di analisi

segue a pagina 2

La tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro è tra i temi che più hanno impegnato, soprattutto negli ultimi anni, il legislatore, i sindacati e la parte datoriale. La normativa specifica si è arricchita ed è maturata nella società la consapevolezza della necessità di tenere alta la guardia su questo problema, che è fondamentale perché si possa parlare di civiltà del lavoro. Il panorama, dunque, appare radicalmente modificato, rispetto anche a soli vent'anni fa, la carta dei diritti e dei doveri di lavoratori e datori pare esaustiva, come le sanzioni assai pesanti previste per ogni mancanza. Ciò nonostante, quotidianamente la cronaca ci porta notizie che raccontano di incidenti sul lavoro, che richiamano l'attenzione dell'opinione pubblica su queste tematiche. Questo contraddizione apre una questione che mette a confronto da una parte le leggi e i decreti che vengono o non vengono rispettati, dall'altra segnalano l'esigenza di un maggiore controllo sul campo per verificare che le norme vengano comune-



mente e regolarmente rispettate. In tale contesto, la formazione sul posto di lavoro diventa essenziale per tutti i settori, anche per quello della panificazione. In Italia questa materia è disciplinata dal D.Lgs 81/08, così come integrato ed aggiornato dal D.Lgs 106/2009, denominato "Testo Unico Sicurezza Lavoro", il quale recepisce tutte le Direttive Europee in materia di salute e sicurezza dei lavoratori, coordinandole in un unico testo normativo, introducendo significative innovazioni ed abrogan-

do le altre norme in materia. Un tempo la legge di riferimento era la 626, con il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro la normativa si è evoluta, portando dei miglioramenti alla tutela dei lavoratori. E' importante ricordare la legge 626 del 1994, perché ha introdotto innovazioni nel campo della salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro e ha cambiato completamente l'impostazione della tecnica di prevenzione. Si è passati, infatti, da una normativa incentrata su un tipo di intervento so-

segue a pagina 2

Dal GRUPPO FORNAI ITALIANI DI LINKEDIN...

Un gruppo che cresce discutendo di pane e dintorni

Il gruppo professionale di LINKEDIN: *Fornai italiani* ha superato le 50 adesioni e sta continuando a crescere. Forse può sembrare un numero modesto, ma spesso il coinvolgimento diretto e la voglia di discutere possono essere più importanti di una semplice adesione passiva.

Fornai Italiani è un gruppo di discussione professionale aperto a tutti i panificatori italiani. Lo scopo che si propone è di stimolare la discussione nell'ambito della categoria, ma anche di contribuire alla reciproca conoscenza comune, allo scambio di opinioni e alle informazioni che favoriscano la crescita e il rinnovamento del comparto.

Nato oltre due anni fa proponendo come primo argomento questa discussione, forse provocatoria, ma certamente utile a provocare il dibattito tra i fornai: E ancora il pane il business fondamentale del fornaio o il pane è diventato solo una foglia di fico per vendere altro? A questa hanno fatto seguito altre discussioni quali, ad esempio, quelle sulle farine e i grani antichi, sulla pasta madre, ma anche sui nuovi modelli commerciali come la sharing economy e le innovazioni tecnologiche in panificazione, aggiornamenti contrattuali e molto altro ancora. Qualunque membro del gruppo può proporre un tema da discutere e tutte le opinioni, purché, ovviamente, rispettose di chi la pensa diversamente, sono benvenute.

Per chi fosse interessato a partecipare o anche soltanto seguire le discussioni, è sufficiente registrarsi su LinkedIn e richiedere l'adesione al gruppo FORNAI ITALIANI.

IL 19 GIUGNO 2016

**ASSEMBLEA FEDERALE
e
ASSEMBLEA DEI SOCI
DELL'EDITRICE
PER L'ARTE BIANCA**

a partire
dalle ore 09.15

Residenza
in Farnese

via del Mascherone, 59
Roma



IN FEDERAZIONE L'ASSEMBLEA DEI PANIFICATORI EUROPEI

IL 27 MAGGIO LA FEDERAZIONE ITALIANA PANIFICATORI OSPITERÀ A ROMA L'ASSEMBLEA ANNUALE DELLA CEBP, LA CONFEDERAZIONE EUROPEA DELLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA CHE A BRUXELLES RAPPRESENTA, PRESSO LE ISTITUZIONI COMUNITARIE, LE OLTRE 180MILA IMPRESE DEL SETTORE. L'INCONTRO SARÀ OCCASIONE DI CONFRONTO TRA TUTTE LE ASSOCIAZIONI EUROPEE CHE DISCUTERANNO SULLE TEMATICHE CHE RIGUARDANO IL MONDO DELLA PANIFICAZIONE, CERCANDO DI TROVARE, ATTRAVERSO UNO SCAMBIO DI IDEE PROPOSITIVE, UNA SOLUZIONE COMUNE PER RISOLVERE PROBLEMI DI CARATTERE NORMATIVO, BUROCRATICO E LEGISLATIVO CHE COINVOLGONO TUTTE LE IMPRESE DEL COMPARTO.

RIUNIONE CEBP E ASSEMBLEA GENERALE 26 - 27 MAGGIO 2016 / ROMA

GIOVEDÌ 26: arrivo delegati a Roma / ore 19:00: Cena ufficiale di benvenuto.
VENERDÌ 27 ore 09:00 / 10:30: CEBP comitato esecutivo for CEBP Board Members only.
ore 11:00: ASSEMBLEA GENERALE CEBP

Fornai italiani
Il gruppo di

LinkedIn

**CHE DISCUTE
DEL TUO LAVORO**

Iscriviti, discuti, proponi!

**[https://www.linkedin.com/grps/
Fornai-italiani-5023245/about](https://www.linkedin.com/grps/Fornai-italiani-5023245/about)**



PRIMO PIANO



Commissione Ue

Autorizzata la vendita del pane ai raggi ultravioletti

La Commissione europea con la decisione 398 del 16 marzo 2016 ha autorizzato la produzione e la vendita come prodotto novel food il pane trattato con raggi UV a norma del regolamento (CE) n. 258/97. Secondo quanto riporta l'articolo 1 della stessa decisione Ue per "pane trattato con raggi UV" si intende pane senza guarniture, lievitato con lievito aggiunto in quantità compresa tra 1-5g/100 g di prodotto, ed al quale, dopo la cottura, è applicato un trattamento con raggi UV, atto a trasformare l'ergosterolo in ergocalciferolo (vitamina D2). L'irraggiamento avviene ad una lunghezza d'onda com-



presa tra i 240 e i 315 nm per un massimo di 5 secondi con un apporto di energia di 10-50 mJ/cm. Fatte salve le disposizioni particolari del Reg. n.925/2006/CE, non devono esserci più di 3 g di vitamina D2 per 100 g di prodotto finito. Inoltre l'articolo 2 della stessa decisione dichiara che: "Alla designazione

sull'etichettatura dei prodotti alimentari è aggiunto quanto segue: contiene vitamina D prodotta attraverso trattamento UV". L'iter normativo dell'attuale decisione presa dalla Commissione Ue è iniziato il 12 febbraio 2014, quando una società, produttrice dei macchinari per il trattamento

UV, ha presentato alle autorità competenti della Finlandia la richiesta di immettere sul mercato pane trattato con raggi ultravioletti (UV) quale nuovo prodotto alimentare. L'obiettivo del trattamento UV è di aumentare il contenuto di vitamina D nel pane. Il 14 marzo 2014 l'ente finlandese competente per la valutazione degli alimenti ha pubblicato una relazione di valutazione iniziale.

In questa relazione si giunge alla conclusione che il pane trattato con raggi UV soddisfa i criteri per i nuovi prodotti alimentari previsti del regolamento (CE) n. 258/97. L'11 giugno 2015 l'EFSA ha concluso, nel suo parere scientifico sulla sicurezza del pane trattato con raggi UV quale nuovo prodotto alimentare, che il pane arricchito con vitamina D2 mediante trattamento UV è sicuro alle condizioni di uso proposte. **R.DI PONZIO**

La sicurezza come motore di crescita per le imprese

segue da pagina 1

stanzialmente riparatario ad una focalizzata sulla prevenzione e sull'informazione. La vigente normativa prevede che in tutte le aziende, sia pubbliche che private, venga predisposto, sotto la responsabilità del datore di lavoro, un apposito "Documento di Valutazione dei Rischi" per i lavoratori, da preparare entro tre



mesi dall'avvio dell'attività. Questo documento dovrà contenere: una relazione sulla valutazione dei rischi che indichi analiticamente quali siano i rischi per il lavoratore durante l'attività lavorativa svolta, una indicazione circa le misure di prevenzione e protezione attuate per eliminare, o quantomeno ridurre, i rischi indi-

viduati, un elenco dei dispositivi di protezione individuale, ovvero tutti gli indumenti di protezione che i lavoratori indossano per la loro protezione individuale, un programma delle misure ritenute opportune per il miglioramento dei livelli di sicurezza, un'indicazione delle procedure da seguire per attuare le procedure di miglioramento e delle persone preposte a tali compiti e un elenco di mansioni che potrebbero esporre i lavoratori a rischi specifici.

Tutte le imprese dovrebbero investire in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro, le piccole e medie imprese come quelle della panificazione devono interpretare queste attività preventive come un beneficio e un arricchimento dell'impresa stessa dove il datore di lavoro è soggetto come gli stessi dipendenti a rischi o incidenti. Lo sviluppo della sicurezza e della salubrità dei luoghi di lavoro deve considerarsi un obiettivo e un valore a cui mirare per la crescita competitiva sul mercato delle piccole e medie imprese.

R.DI PONZIO

E TU COSA NE PENSI?

Se ne parla nel gruppo di LinkedIn **forrai italiani** nella discussione "pane a due velocità"

L'editoriale
di Roberto Capello

MODELLI DI ACQUISTO

segue dalla prima pagina

si aziendale interna, di quanto tempo e risorse impieghiamo per acquistare le nostre materie prime, utilizzando le tradizionali liturgie di ricevimento del venditore, ricezione della merce, stoccaggio gestione e pagamento. Le operazioni di acquisto impiegano moltissime risorse aziendali e vi garantiscono che soluzioni organizzative, (organizzative non strutturali) per rendere più snello questo inevitabile atto aziendale ci sono, funzionano egregiamente e portano a una potente contrazione dei costi. Ma qui, ora, volevo invece soffermarmi sull'atto di acquisto del nostro pane da parte del nostro consumatore. Già ce lo dimostrò, a suo tempo, la ricerca

SWG commissionata da Fippa: sappiamo che il consumatore una volta acquistava quotidianamente il pane fresco in panificio, oggi non lo fa sempre: lo fa quando può o gli conviene (in termini di tempo) per cui, per esempio, se va a fare la spesa al supermercato, giacché è lì, nella maggioranza dei casi acquista il pane anche se sa che (magari), non è buono come quello del fornaio. Quindi sacrifica un po' di qualità del prodotto a fronte della fatica di uscire dal supermercato e spostarsi altrove per acquistare buon pane fresco e caldo con l'aggravio di tutte le conseguenze di ordine pratico, come tempo parcheggio eccetera. Allora forse dobbiamo cercare di non vedere come lontano a noi, che facciamo pane fresco tutti i giorni, quel fenomeno in forte crescita per cui il consumatore acquista da casa non solo prodotti indeperibili, come vestiti oggetti eccetera, ma sempre più acquista

anche i prodotti alimentari. Questo fenomeno in crescita viene chiamato "food delivery" un fenomeno che interessa, per ora, ma non esclusivamente nuove generazioni di acquirenti, mentalmente più portati all'utilizzo di sistemi informativi che tuttavia nel tempo diventano sempre più veloci e più facili da utilizzare (quindi utilizzabili da una più ampia platea di utenti) da acquirenti che, comodamente seduti a casa ordinano prodotti alimentari freschi e se li fanno consegnare. Sì, è vero, ci sono dei costi ma sono inferiori rispetto a quelli che si dovrebbero sostenere per effettuare l'acquisto, ma soprattutto si soddisfa la pigrizia. Ho avuto modo di sentire molti colleghi che vendono con grande successo, tramite la piattaforma web, i dolci di ricorrenza o i dolci della tradizione territoriale, ma attenzione a non guardare come lontana la vendita del pane fresco quotidiano.

Uno dei motivi del successo dei pani confezionati è che restano "mangiabili" per più tempo, e quindi ti evita di andare tutti i giorni dal fornaio; uno dei limiti del pane fresco è che, seppur fatto bene, comunque, non avendo conservanti, diventa rafferma e quindi ti obbliga ad andare tutti i giorni dal fornaio. Secondo me la riduzione del consumo del pane non è da attribuire solo alle mode distorte del momento, alla forte penetrazione dei prodotti sostitutivi del pane (come conseguenza dei limiti del pane fresco), ma anche a questioni di ordine logistico: acquistare il pane non è pratico, quindi il pensionato che ha tutta la giornata libera viene in negozio e compra due panini (due non di più, mi raccomando!) e ci "tira secco" per quei due panini, ma la famiglia, cliente potenzialmente più interessante dal punto di vista economico, in cui i genitori sono al lavoro tutto il gior-

no e i figli, per questioni scolastiche o sportive, sono sempre impegnati, non sono più nostri clienti perché non riescono più ad esserlo. Vorrebbero, ma non possono. Certo, in molti casi i fornai effettuano il servizio a domicilio, (anche se in molti casi lo chiamano "servizio", ma lo fanno gratis, invece che imparare dalle banche) e questo servizio consente di tenere il mercato: questo è sì food delivery, ma un po' rigido, perché se il pane ti arriva in casa non lo apprezzi più. Il servizio, è... "scontato". Invece qui si tratta di strutturare un servizio "su richiesta", (come i telefoni che si acquistano dalle piattaforme dedicate), se lo vuoi devi e sei disposto a pagare (e anche felice di farlo). Ecco credo che in questo fenomeno del food delivery dovremmo guardarci dentro un po'. **presidenza@fippa.it**

L'Arte Bianca

La Panificazione Italiana

Settimanale informativo della Federazione Italiana Panificatori, Panificatori-Pasticcieri e Affini

FONDATARE:

Savino Bracco

DIRETTORE RESPONSABILE:

Edvino Jerian

COLLABORATORE:

Bruno Stella,

Rosa Di Ponzio, Rosanna Iacovino,

Graziano Monetti

artebianca@fippa.it

GRAFICA/IMPAGINAZIONE:

Annunziata Carbone

PUBBLICITÀ:

artebianca.com@fippa.it

RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO

dei dati (D.Lgs. 196/2003):

Edvino Jerian

DIREZIONE, REDAZIONE,

AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITÀ

Via Alessandria 159/D

00198 Roma

tel. 068541138 - fax 0685351968

Stampa:

Centro Servizi Editoriali s.r.l.

Stabilimento: Via del Lavoro, 18

36040 Grignano di Zocco (VI)

Autorizzazione del Tribunale

di Roma n. 16849 del 1.6.1977



Associato all'Unione Italiana

Stampa Periodica

**QUESTO NUMERO È STATO
STAMPATO IN 10.000 COPIE**

L'Arte Bianca

Campagna abbonamenti 2016

12 mesi di informazione sindacale,
normativa e professionale



L'Arte. *Bianca*

22 NUMERI MONOGRAFICI PER ESSERE SEMPRE AGGIORNATI E INFORMATI CORRETTAMENTE

L'abbonamento 2016 dà diritto a richiedere copia degli articoli pubblicati nel 2015

SOSTIENICI con un bonifico bancario di 55 euro intestato a:
L'editrice per l'Arte Bianca srl - via Alessandria, 159/D - 00198 Roma
sul codice IBAN: IT58Z0306903243100000007974
oppure con PAYPAL, attraverso la mail associata: artebianca@fippa.it



SICUREZZA

Norme da seguire per la prevenzione

La sicurezza sul lavoro rappresenta un tema molto importante, infatti in questo numero di Arte Bianca affrontiamo tutti gli aspetti che riguardano la sicurezza dei panifici e tutto ciò che un datore di lavoro deve fare per evitare o ridurre al minimo l'esposizione dei lavoratori ai rischi connessi all'attività, riducendo o eliminando il rischio di infortuni/incidenti e il pericolo di contrarre una malattia professionale. Il settore presenta diversi fattori di rischio: ad esempio quelli legati alle strutture edilizie, alle attrezzature, alle macchine, agli impianti

scaffalature in alto con scale),
2. rischi meccanici (rischi collegati all'uso di macchine con organi e superfici taglienti in movimento non protette e rischi collegati all'uso di superfici pericolose),
3. rischio elettrico (rischio collegato all'impianto elettrico e rischio collegato all'uso di macchine elettriche),
4. rischio connesso ad agenti pericolosi, di natura chimica, di natura biologica, di natura fisica,
5. rischio collegato alla movimentazione di carichi.

Inoltre sono comunque da non sottovalutare i

climatiche esasperate, ecc.).

Per evitare che si verifichino questi rischi proviamo attraverso l'analisi del Testo unico sulla sicurezza sul lavoro, il d.lgs del 9 aprile 2008 n. 81, entrato in vigore il 15 maggio 2008, di tracciare i punti più importanti che il datore di lavoro deve rispettare per la sicurezza della sua impresa. Proprio il Testo Unico stabilisce che i datori di lavoro oltre ad adottare tutte le misure di sicurezza necessarie per la tutela dei dipendenti, devono anche informare gli stessi sui rischi specifici cui sono esposti, devono insegnare le norme fondamentali di prevenzione e devono addestrare i lavoratori all'utilizzo corretto dei mezzi e degli strumenti di protezione. Il datore di lavoro deve anche adempiere agli obblighi che gli impongono di mettere nelle condizioni il lavoratore di utilizzare macchinari, utensili e strumentazioni che non presentino nessun rischio per la salute.

Oltre al dovere di informare, al datore di lavoro viene anche attribuito il compito di vigilare e verificare il rispetto da parte dei lavoratori delle norme antinfortunistiche. Un importante compito che spetta al datore di lavoro è la valutazione dei rischi inerenti la sicurezza e la salute dei lavoratori, attraverso la quale viene redatto successivamente il Documento per la Valutazione dei Rischi (DVR), che rappresenta un'importante attestazione di tutte le misure di prevenzione e protezione che sono state adottate all'interno dell'azienda per migliorare i livelli di sicurezza. Questo documento (DVR) per le aziende fino a 10 lavoratori, può essere realizzato secondo delle "procedure standardizzate". Queste ultime si compongono di una serie di moduli da compilare in sequenza con le indicazioni richieste e in base alla valutazione dei rischi effettuata dal datore di lavoro: descrizione generale dell'azienda;

descrizione delle lavorazioni aziendali e identificazione delle mansioni; valutazione dei rischi associati ai pericoli individuati e identificazione delle misure attuate. (vd box 1).

Dopo aver redatto un DVR il datore di lavoro deve garantire il Servizio di Prevenzione e Protezione, ovvero l'obbligo per ogni datore di gestire la tutela della salute e della sicurezza di tutti gli addetti (lui per primo) con un insieme organico di azioni e di individui diretti a prevenire gli infortuni e le malattie da lavoro. Per le imprese artigiane fino a 30 lavoratori,

di un rappresentante per la sicurezza (RLS), secondo quanto dichiara l'art. 47 del D. Lgs. 81/08. Il nominativo del RLS va inviato per via telematica all'INAIL entro il 31 marzo di ogni anno. Non va fatta comunicazione se al 31 dicembre di un dato anno il RLS è il medesimo dell'anno precedente.

Qualora i lavoratori non giungano a tale designazione, il Datore di Lavoro (DdL) farà riferimento ai RLS Territoriali individuati con accordi interconfederali.

In ogni azienda, il datore di lavoro deve individuare i lavoratori

turni di lavoro, alla presenza in sede, e alla necessità che il ruolo sia costantemente ricoperto.

Nel caso del primo soccorso, inoltre, è da considerare che può essere lo stesso addetto ad aver bisogno di assistenza: dovrebbe conseguire che il numero minimo di addetti è in questo caso di due. In particolare, per le aziende che impiegano meno di tre lavoratori (compreso il titolare) deve essere a disposizione un pacchetto di medicazione con le attrezzature, mentre nelle aziende con tre o più lavoratori è prevista una

box 1

ART. 34

SVOLGIMENTO DIRETTO DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO DEI COMPITI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DAI RISCHI

Il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi, di primo soccorso, nonché di prevenzione incendi e di evacuazione, dandone preventiva informazione al rappresentante dei lavoratori. Il datore di lavoro che intende svolgere i compiti deve frequentare corsi di formazione, di durata minima di 16 ore e massima di 48 ore, adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative.

e ai prodotti utilizzati. In particolare i rischi a cui può andare incontro un lavoratore di un panificio si possono riassumere in questo modo:
1. rischio di caduta e scivolamenti (rischi connessi a carenze strutturali dell'ambiente di lavoro, come pavimenti lisci o sconsigliati, viabilità all'interno degli spazi di lavoro e rischi collegati all'esplicitamento delle mansioni, come ad esempio il raggiungimento di sopralci e

rischi legati:

- all'illuminazione (normale e di emergenza)
- alla segnaletica
- ad incendi ed esplosioni
- ai fattori microclimatici e al rumore
- all'organizzazione del lavoro, ai fattori psicologici, ai fattori ergonomici ed alle condizioni di lavoro difficili (orari e turni, carichi di lavoro, lavoro in condizioni di sicurezza e conoscenze e capacità del personale, condizioni



ratori, l'art. 34 del D. Lgs. 81/08 prevede che possa essere lo stesso datore di lavoro a svolgere i compiti di questo servizio dopo aver frequentato lo specifico corso di formazio-

ri incaricati della funzione di addetti alle emergenze, e cioè al primo soccorso e alla lotta antincendio. La legge non stabilisce un numero minimo di addetti da nominare e

cassetta di primo soccorso.

Qualora nel contesto dell'azienda vi siano lavoratori che prestano la propria attività in luoghi isolati, diversi dalla sede aziendale (ad esempio lavoratori addetti alla consegna dei prodotti da forno con mezzo aziendale), il DdL è tenuto a fornire loro il pacchetto di medicazione ed un mezzo di comunicazione idoneo per raccordarsi con l'azienda al fine di attivare rapidamente il sistema di emergenza del Servizio Sanitario Nazionale.

Gli addetti al primo soccorso, una volta individuati, devono frequentare uno specifico corso di forma-

box 2

ART. 29

MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il datore di lavoro effettua la valutazione ed elabora il documento in collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il medico competente. La valutazione e il documento devono essere rielaborati, in occasione di modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e della sicurezza dei lavoratori, o in relazione al grado di evoluzione della tecnica, della prevenzione e della protezione o a seguito di infortuni significativi o quando i risultati della sorveglianza sanitaria evidenzino la necessità. A seguito di tale rielaborazione, le misure di prevenzione devono essere aggiornate. I datori di lavoro che occupano fino a 10 lavoratori effettuano la valutazione dei rischi sulla base di procedure standardizzate.

COMPITO DEL DATORE DI LAVORO

È LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INERENTI

LA SICUREZZA E LA SALUTE

DEI LAVORATORI, ATTRAVERSO LA QUALE

VIENE REDATTO SUCCESSIVAMENTE

IL DOCUMENTO PER LA VALUTAZIONE

DEI RISCHI (DVR), CHE RAPPRESENTA

UN'IMPORTANTE ATTESTAZIONE DI TUTTE

LE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

ADOPTATE ALL'INTERNO DELL'AZIENDA

ne che, per le aziende a basso rischio, ha una durata di 16 ore e prevede una prova finale di verifica. (vd box 2). Rientra invece nei diritti dei lavoratori la nomina

per le aziende di piccole dimensioni lo stesso DdL può rivestire entrambe le funzioni: la decisione di quanti e quali addetti nominare sarà presa, in base ai



SICUREZZA



e la protezione dai rischi nei panifici

zione teorica e pratica che, per questo tipo di attività, è stato previsto di 12 ore con aggiornamenti triennali almeno per la parte pratica della durata di 4 ore. Per quanto riguarda il rischio incendio, che generalmente è classificabile di livello basso in queste aziende, gli addetti sono soggetti ad un corso base di 4 ore. Dopo aver esaminato l'impianto organizzativo e gli obblighi del datore di lavoro in materia di sicurezza passiamo ad illustrare gli aspetti da considerare in relazione alla sicurezza sulle macchine maggiormente utilizzate all'interno di un panificio.

SICUREZZA SULLE MACCHINE

Le principali macchine utilizzate nel comparto della panificazione comportano alcuni aspetti da valutare e le eventuali azioni correttive che il datore di lavoro deve adottare. Le macchine più usate sono: le impastatrici (a spirale, a forcilla, a braccia tuffanti); il mescolatore planetario; il cilindro laminatoio, sfogliatrice, formatrice; la pressa spezzatrice; il macinapane e linea di confezionamento. Come detto precedentemente il datore di lavoro oltre a garantire la sicurezza delle macchine,



deve informare, formare e addestrare il personale che le utilizza; fornire le istruzioni operative (redatte secondo il manuale di istruzioni all'uso e di manutenzio-

ne); vigilare sull'osservanza delle indicazioni fornite.

Per evitare i rischi connessi alle macchine, le azioni correttive sono:

- al rivenditore o costruttore della macchina;
- riparo mobile interbloccato (coperchio di chiusura incernierato e dotato di sensore di posizione che arresti il movimento degli organi lavoratori all'apertura del riparo);
- riparo fisso: carteratura completa degli organi di trasmissione del movimento;
- per gli infortuni elettrici dovuti al contatto diretto con elementi della macchina che normalmente sono in tensione: "utilizzo di materiali, spine e cavi a norme C.E.I. con caratteristiche IP 55; sostituzione/riparazione di prese e cavi danneggiati; segregazio-

ne delle parti attive all'interno del quadro elettrico, con pannello di plastica trasparente, che permetta di intervenire solo sugli interruttori".

Per i contatti indiretti ("infortunio elettrico dovuto al contatto di elementi della macchina che normalmente non sono in tensione): collegamento a terra di tutte le parti metalliche della macchina e verifica periodica (D. Lgs 81/08 Allegato VI punto 6.1); installazione di un dispositivo differenziale a monte dell'impianto e verifica periodica;

- acquistare macchine marcate CE.

R. DI PONZIO

Il nostro calore, fino al cuore dei vostri prodotti.



PASTICCERIA



PANETTERIA



ROTOVENT



MODULAR



TERMOVENT



TRONIK



TEPMK



ATULLAR



ROTOR

INDUSTRIA



ATLAS



TAGLIAVINI

TAGLIAVINI S.p.A. Via Ponte Taro, 27/B - 43015 Noceto - Parma - Italy
Phone +39 0521 628844 Fax +39 0521 628763 info@tagliavini.com - www.tagliavini.com



LEGISLAZIONE

Sicurezza sul lavoro

Sanzioni previste per il datore di lavoro

La legge riveste un ruolo primario in materia di sanzioni sulla sicurezza, infatti il datore di lavoro ha l'obbligo di garantire la sicurezza sui luoghi in cui i propri dipendenti svolgono la loro attività. Per chi non rispetta la legge, sono previste sanzioni sia di carattere penale che amministrativo. La normativa su cui si basa l'applicazione della sanzione è l'articolo 55 del decreto legge 81/2008. Le sanzioni a carico del datore di lavoro sono numerose, ma cerchiamo di riassumere le più importanti. Sicuramente quelle più rilevanti avvengono quando il datore: non adotta il documento di valutazione dei rischi (DVR), non nomina un responsabile del servizio di prevenzione e protezione non segue la formazione prevista dalla legge nel caso in cui decida di curare personal-



mente la sicurezza sul lavoro senza delegare questi compiti ad altri. La legge, poi, stabilisce che nella redazione del documento generale sui rischi devono essere seguite delle procedure particolari e soprattutto devono essere acquisiti una serie di elementi necessari per identificare i rischi per la salute dei lavoratori. Se queste modalità non vengono osservate allora il datore di lavoro va incontro ad una sanzione penale, una ammenda da 1.000 Euro a 2.000 Euro. Le sanzioni amministrative

contemplano anche la sospensione dell'attività di impresa prevista dall'articolo 14 sempre del D.Lgs. 81/2008 che può essere emanato in caso di gravi e ripetute violazioni in materia di prevenzione degli infortuni. Anche se spesso le sanzioni penali previste dal D.Lgs. 81/2008 hanno carattere pecuniario (consistono cioè nell'obbligo di pagare una somma di denaro a titolo di multa o di ammenda) la differenza con le sanzioni amministrative pecuniarie è sostanziale. La sanzione penale viene applicata di solito alla fine di un processo con eventuale sentenza di condanna, mentre nel caso in cui si verificano degli infortuni molto gravi per colpa del datore di lavoro ed in particolare in caso di incidente mortale, sono previste sanzioni amministrative molto onerose che pre-

vedono il pagamento di multe dall'importo elevatissimo. Inoltre l'art. 2087 del codice civile impone al datore di lavoro di adottare tutte le misure necessarie per evitare danni all'integrità fisica e psicologica del lavoratore. Il datore di lavoro è esonerato dalla responsabilità per i danni ed al risarcimento provvederà l'INAIL, salvo il caso in cui l'infortunio si sia verificato in occasione di un fatto che la legge considera come reato. In questo caso, infatti, il lavoratore potrà rivolgere la richiesta di risarcimento del danno direttamente al datore di lavoro. Di seguito riportiamo una tabella informativa che sintetizza il quadro sanzionatorio in materia di sicurezza sul lavoro in base alle norme stabilite dal Decreto legislativo n.81 del 2008 e successive modifiche.

R.DI PONZIO

ELENCO DEI DOCUMENTI CHE POSSONO ESSERE RICHIESTI ALL'AZIENDA E DA ESIBIRE IN SEDE DI SOPRALLUOGO ISPETTIVO

- 1 Certificato di prevenzione incendi (CPI)
- 2 Denuncia di messa a terra (e dell'ultima verifica periodica)
- 3 Dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico
- 4 Libretti matricolari dei recipienti a pressione
- 5 Schede di sicurezza delle sostanze e dei preparati utilizzati
- 6 Valutazione dei rischi comprendente:
 - a) agenti chimici



- b) movimentazione manuale dei carichi
 - c) movimenti ripetitivi
 - d) DPI
 - e) incendio
 - f) amianto
 - g) stress correlato al lavoro
 - h) lavoratrici madri
- 7 Registro infortuni
 - 8 Nomina e corso formativo RSPP con relativi aggiornamenti periodici
 - 9 Designati alle emergenze: lotta antincendio - evacuazione, primo soccorso. Attestati dei corsi formativi specifici e dei relativi aggiornamenti periodici
 - 10 Nomina del RLS: attestati del corso formativo specifico e dei relativi aggiornamenti periodici
 - 11 Nomina del medico competente (MC)
 - 12 Protocollo di sorveglianza sanitaria (stilato dal MC)
 - 13 Relazione periodica sulla sorveglianza sanitaria redatta dal MC
 - 14 Relazioni dei sopralluoghi negli ambienti di lavoro del MC.

QUADRO SANZIONATORIO

INADEMPIENZA:

omessa redazione del documento di valutazione dei rischi (dvr)
 incompleta redazione del dvr
 mancato aggiornamento delle misure di prevenzione in relazione ai mutamenti organizzativi e produttivi che hanno rilevanza ai fini della sicurezza e della salute sul lavoro
 mancata nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione
 mancata redazione/aggiornamento del dvr in collaborazione con il rspp e del medico competente, senza consultazione del rls, in occasione di modifiche del processo produttivo/organizzativo, infortuni significativi, o su richiesta del medico competente
 violazione dei seguenti adempimenti:
 • consegna del dvr al rls,
 • organizzazione dei rapporti con i servizi pubblici di competenza in materia di primo soccorso, salvataggio, emergenza e lotta antincendio,
 • designazione dei lavoratori addetti alle emergenze ed al primo soccorso,
 • informazione circa pericoli gravi ed immediati e circa le misure adottate per fronteggiarli,
 • adozione di provvedimenti necessari affinché qualsiasi lavoratore, in caso di pericolo grave ed immediato per la propria sicurezza o per quella di altre persone e nell'impossibilità di contattare il competente superiore gerarchico, possa prendere le misure adeguate per evitarne le conseguenze,
 • astensione dal chiedere ai lavoratori di riprendere l'attività in caso di persistere di pericolo grave ed immediato
 • presa di provvedimenti preventivi per la gestione del primo soccorso e dell'assistenza medica di emergenza.

ALTRE VIOLAZIONI
 • nell'affidare i compiti ai lavoratori, tenere conto delle capacità e delle condizioni degli stessi,
 • prendere le misure appropriate affinché soltanto i lavoratori con adeguato addestramento accedano alle zone che espongono a rischio grave e specifico,
 • richiedere ai lavoratori l'osservanza delle norme vigenti,
 • adozione di misure per la prevenzione degli incendi

omessa informazione dei lavoratori
 omessa formazione dei lavoratori, dei preposti e del rls
 omessa denuncia all'inail degli infortuni sul lavoro che comportino un'assenza dal lavoro superiore a 3 giorni
 omessa comunicazione all'inail degli infortuni sul lavoro che comportino un'assenza dal lavoro di almeno 1 giorno, escluso dell'evento, ai soli fini statistici e informativi
 omessa comunicazione all'inail dei nominativi del rsl
 mancata comunicazione al medico competente, in maniera tempestiva, della cessazione di un rapporto di lavoro dipendente

SANZIONE DI LEGGE:

Arresto da 3 a 6 mesi o ammenda da 2.500 a 6.400 €
 ammenda da 1.000 a 4.000 €
 Ammenda da 2.000 -4.000 €

Arresto da 3 a 6 mesi o ammenda da 2.500 a 6.400 €
 Arresto da 3 a 6 mesi o Ammenda da 2.500 a 6.400€

Arresto da 2 a 4 mesi o Ammenda da 750 a 4.000€

Arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da 1.200 a 5.200€

Arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da 1.200 a 5.200€
 Arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da 1.200 a 5.200€
 Sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 4.500 €
 Sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 1.800 €

Sanzione amministrativa pecuniaria da 50 a 300 €
 Sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 1.800 €

FONSAP

LA SALUTE

PRIMA DI TUTTO



FON.SA.P

Il **F**ondo di Assistenza **S**anitaria Integrativa per i lavoratori del settore **P**anificazione

EBIPAN

via Alessandria, 159/D - 00198 Roma
IBAN: IT39K0351203200000000012248
info@ebipan.it



DALLE PROVINCE

PAGINA A CURA DI BRUNO STELLA



CAGLIARI

Una “tre giorni” per promuovere la tutela e la valorizzazione del pane

Per tre giorni, dal 7 al 9 maggio, piazza Unione Sarda, a Cagliari, si è trasformata in una bottega-laboratorio di panificazione e in un pensatoio, con tanti gazebo in cui si produceva e si degustava il pane genuino della tradizione isolana e altri in cui se ne ricordava la storia e se ne discuteva il futuro. Una iniziativa promozionale e di immagine, denominata “Piazze del Pane”, che è stata ampiamente premiata dalla risposta del pubblico, nonostante qualche intemperanza atmosferica. Organizzata dall'Associazione provinciale panificatori, con il patrocinio dell'assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio della Regione Sardegna e la collaborazione dell'Associazione regionale Cuochi, la manifestazione ha attirato operatori, educatori, famiglie e giovani e li ha coinvolti in iniziative culturali e di divertimento, che hanno esaltato il va-

lore storico e sociale, oltre che economico, della panificazione sarda.

“Le tre parole chiave che hanno fatto da filo conduttore della manifestazione sono state: tutela, valorizzazione e sviluppo”, dice Gianfranco Porta, presidente dell'Associazione provinciale panificatori di Cagliari: “Tutela del pane fresco artigianale; valorizzazione del processo produttivo e della professionalità dei panificatori; sviluppo della filiera, investendo sulla comunicazione”. Questi temi sono stati approfonditi, sabato 7 maggio, durante il convegno che ha aperto la “tre giorni”, dedicato a: “Il pane: simbologie, evoluzioni, creatività nella produzione artigianale”.

Nel suo intervento introduttivo, impostato sul “ruolo sociale del panificio nel territorio”, Porta ha sottolineato che “come i contadini sono custodi del territorio, così i panificatori sono custodi del paese; e se il panifi-

cio è vivo anche il paese è vivo”.

Il panificio, ha sottolineato, è custode e promotore di valori importanti a beneficio del territorio in cui opera, valori economici, sociali e culturali. Economici, perché investe, produce e dà lavoro; localmente; sociali, perché lo spazio del panificio continua a rivestire un ruolo di aggregazione e relazione umana; culturali, perché il pane non è solo cibo, ma è anche storia e tradizione. “Ogni luogo o paese in Sardegna ha il suo pane tipico ed è per questo che riconosciamo il panificio come custode della cultura di un territorio”. Questo tema è stato ripreso anche dal prof. Francesco Morandi, assessore al Turismo della Regione Sardegna, che ha parlato su: “Il pane quale strumento di storia e memoria – Valore e integrazione del pane nello sviluppo turistico locale”.

Il rapporto tra panificazione artigianale e territorio e tra pane e nutri-

zione, è stato poi approfondito da altri interventi. Ne riportiamo titoli e autori: dott. Marco Dettoni, funzionario Agris: Le filiere locali come opportunità di sviluppo del territorio, il caso del grano duro; dott. Daniela Forma, consigliere regionale: Le differenze antropologiche nei diversi territori e i pani tipici; dott. Piero Comandini, consigliere regionale: “La normativa vigente a sostegno dei panificatori”; dott. Gerardo Piras, funzionario Laore: “L'importanza del pane come alimento”; dott. Lucina Corgiolu, dietista: Salute e valore nutrizionale del pane tradizionale”. Nel complesso, un quadro assai ampio e ricco di spunti di riflessione, che contribuiranno allo sviluppo del progetto culturale avviato dall'associazione cagliaritana per sensibilizzare media e opinione pubblica sulla panificazione artigianale, il suo apporto sociale e la necessità di tutelarla.



L'intervento di Gianfranco Porta. In alto, fornai impegnati nella “tre giorni”

LATINA

Rinnovata la fiducia al presidente Aldo Mazzocchi

Aldo Mazzocchi è stato confermato, per acclamazione, presidente dell'Associazione provinciale panificatori di Latina, che guida dal 1997. Il nuovo mandato avrà la durata di cinque anni. L'assemblea ha anche rinnovato il consiglio direttivo, che risulta così composto: Brunone Moro (Terracina), Guido Iacobucci (Priverno), Ruggero Milani (Sermoneta), Giuseppe Malagisi (Minturno/Scauri), Luigi Fusco (Sezze), Augusto Bussolotti (Latina), Oronzo Piscopo (Aprilia), Annalisa Sgroi (Gaeta), Claudio Salvucci (Larina). “La nostra professione”, ha

ricordato Aldo Mazzocchi, nel rivolgendosi all'assemblea, “non è soltanto un fatto economico”.

Come qualsiasi altra attività lavorativa, anche le nostre aziende hanno un bilancio da far quadrare, costi da tenere sotto controllo, ricavi e spese da monitorare con attenzione, strategie aziendali da sviluppare e tanti altri problemi.

Ma tutti noi conosciamo l'orgoglio che deriva dalla nostra professione; la fortuna di poter lavorare ad un prodotto vitale che accompagna la quotidianità di ciascuno, protagonista silenzioso ma assiduo dei luoghi della convivialità per eccellenza, la tavola,

e di molte altre occasioni di condivisione, di riposo e di familiarità; l'elogio del “fresco”, qualità essenziale del “mangiare sano”, rassicurante e dal valore quasi sacrale, che una certa banalizzazione del settore agro-alimentare minaccia invece di mettere ai margini dei consumi.

È per questo”, ha concluso Mazzocchi, “che un Sindacato di categoria forte e determinato, come il nostro vuole essere, deve operare sia sul versante del supporto alle imprese per i miglioramenti organizzativi sia sul piano delle iniziative di valorizzazione del pane nella filiera del prodotto tipico”.

Assegnato a due tesi di laurea il Premio Romano Bonaga 2016

Sono due, quest'anno, le tesi che hanno meritato il premio di laurea “Romano Bonaga”, istituito presso il Dipartimento di storia e cultura dell'Alimentazione, dell'Università di Bologna, dalla famiglia dello storico presidente dell'Associazione provinciale panificatori, scomparso nel 2009. Sono stati premiati: Cristina Remi, per la tesi “Il pane come ingrediente”, e Luca Mischietti per la tesi “Dallo scalco allo chef”, storia dei mestieri di cucina dal XVI al XX secolo.

Chiuso l'ultimo forno di Cibiana di Cadore

Con la chiusura di questa attività il paese ha perso un importante punto di riferimento e una parte della sua storia”. Così il Corriere delle Alpi, quotidiano online di Belluno, ha commentato la chiusura del Panificio Pasticceria Bianchi Bortolo che, dal 1921, assicurava agli abitanti di Cibiana di Cadore il pane quotidiano e ottimi dolci, “esportati” anche a valle. I clienti, ha spiegato il titolare, “erano sempre meno, tanto da non consentire nemmeno il pagamento delle tasse, sempre più alte, e delle spese di gestione. Eravamo in pensione da tempo, ma abbiamo tenuto aperto egualmente, per dare un servizio al paese. Ma i questi ultimi anni il lavoro non c'era più. Anche per le festività pasquali, che fino a due anni fa erano giornate di lavoro, quest'anno abbiamo avuto pochissimi clienti. E così ci siamo convinti a chiudere”. Con questo, Cibiana non ha più un forno in attività. Bortolo Bianchi, “Leto” per i compaesani, era un socio storico del Sindacato provinciale panificatori di Belluno. “Più che la crisi economica”, commenta il presidente, Roberto Battaglia, “il forno di Bortolo ha ceduto alla crisi demografica, che impoverisce i piccoli comuni di montagna. Cibiana, collocata a quasi mille metri di quota, ai piedi del monte Rite, è un paesino affascinante, noto anche all'estero per i murales, firmati da artisti famosi, con cui sono affrescate tante case. Ma gli abitanti sono più o meno 450. Pochi, per consentire la sopravvivenza a un panificio artigianale, come quello di Leto, che doveva far fronte alla concorrenza della gdo e a quella del pane che arriva dalla Slovenia”.



DALLE PROVINCE

PAGINA A CURA DI BRUNO STELLA



SICUREZZA

Una questione di scarpe che solleva qualche dubbio normativo

“**A** me, l'anno scorso, la questione delle scarpe è costata 1500 euro, mentre in altri laboratori non le hanno neanche



che guardate. E a un mio collega, "visitato" un paio di settimane fa, hanno detto che la cosa non

interessava. Ma allora che si deve fare? Questa faccenda delle scarpe è davvero un tormento”.

Mario Boccanegra, insieme con il fratello Giorgio, è titolare dell'omonimo panificio di Castel-franco Veneto: laboratorio con punto vendita e un secondo punto vendita, tutto nel centro della città, terzo comune della Marca trevigiana, con poco meno di 35 mila abitanti.

L'anno scorso gli hanno fatto visita i carabinieri e, alla fine dell'ispezione gli sono state contestate tre infrazioni: il pavimento era scivoloso e il personale senza le scarpe da lavoro: 1500 euro; il personale versava la farina nelle impastatrici senza portare sul volto le mascherine antipolvere;



Mario Boccanegra

1100 euro; davanti alla porta antipanico era stato “par-cheggiato” un carrello (con ruote): 1300 euro. Sanzione salata ma, dice Mario, che è anche vicepresidente del Gruppo provinciale panificatori di Treviso, “la legge è legge e va rispettata”. Tuttavia la sanzione per il mancato uso delle scarpe da lavoro, cioè il dpi o dispositivo di protezione individuale, lascia più di qualche dubbio: “La normativa non è chiarissima, e il diverso comportamento degli ispettori in differenti oc-

casioni a mio parere lo conferma”.

In effetti, ricorda Boccanegra, l'art. 77 del Dlgs 81/08 stabilisce che il datore di lavoro effettua l'analisi e la valutazione dei rischi che non possono essere evitati con altri mezzi e individua le condizioni in cui un DPI deve essere usato. “Nel caso che mi riguarda, avevo valutato che lo sta-

to del pavimento non fosse tale da imporre l'uso di calzature speciali. Gli ispettori, invece, hanno ritenuto il contrario. Però in altre occasioni, lo ripeto, delle scarpe non si sono interessati. Vale, dunque, il giudizio di chi va a fare l'ispezione, perché la norma non dà indicazioni più precise”.

Tempo fa aggiunge Boccanegra, in un incontro

con lo Spisal, era stato detto che l'uso delle scarpe nei laboratori di panificazione era consigliato ma non obbligatorio.

La mia esperienza non è esattamente questa. Io credo che sia necessario un incontro tra noi e gli enti di controllo: dobbiamo mettere le gambe sotto il tavolo e chiarirci idee e obblighi”.

PIACENZA, UN PANE IN PIAZZA DI SOLIDARIETÀ



Dal 14 al 18 maggio, si è svolta a Piacenza la manifestazione “Pane in Piazza Cavalli”, finalizzata alla raccolta di fondi per l'Hospice Casa di Iris, che dà assistenza a persone con malattie in fase avanzata. Nella storica piazza del centro cittadino, i panificatori dell'associazione della provincia di Piacenza, di cui è presidente Alberto Sala, hanno impastato e cotto pane, focacce e pizze, che i visitatori potevano degustare in cambio di un'offerta libera.

Durante la manifestazione sono stati anche attivati, all'insegna del “mangia e impara”, laboratori didattici per spiegare agli alunni delle scuole primarie il valore nutrizionale del pane e consentire loro di mettere le mani in pasta. Alla manifestazione hanno dato il proprio contributo venticinque panificatori, tra titolari e dipendenti. Domenica 15 maggio, si sono affiancate ai panificatori, in questa gara di solidarietà, anche palestre e associazioni sportive cittadine, che hanno dato vita a un torneo di calcetto e a una manifestazione ciclistica.

Panificio resta senza energia, il comune manda un generatore

E' accaduto a Ventimiglia (Imperia). Un panificio del centro città è rimasto improvvisamente senza energia elettrica e il titolare, per non dover interrompere la produzione, ha chiesto l'aiuto del comune. La risposta è stata tempestiva e in breve tempo, davanti al laboratorio, è arrivato un automezzo della pubblica amministrazione dotato di un potente generatore. La cosa ha destato qualche curiosità tra clientela e passanti e ha anche stimolato l'interesse di alcuni consiglieri comunali: come mai un mezzo della dotazione comunale era al lavoro per un'impresa privata? Chiara la risposta giunta dal palazzo comunale: il blocco del panificio e la mancata consegna del pane avrebbe creato notevoli disservizi anche a pubbliche attività. I titolari avevano fatto regolare richiesta per l'utilizzo del generatore e avrebbero pagato al comune il servizio. Il pane quotidiano non deve mancare.

Linea Delifruit

Farciture a base di frutta di prima scelta, preparate con frutta intera, a cubetti o in purea a seconda del gusto.

All natural flavours

- ✓ Pronte all'uso.
- ✓ Versatili, con molteplici possibilità di applicazione.
- ✓ Vasto assortimento.
- ✓ Qualità costante della frutta durante l'anno.
- ✓ Con Aromi Naturali.
- ✓ Stabili in cottura e surgelazione.

DELIFRUIT CLASSIC RED CHERRY
PUREE KIRSCH • BROSSE KIRSCH • PUREA KIRSCH • CUBETTI KIRSCH • CUBETTI KIRSCH

KOMPLET
Distributore Esclusivo per l'Italia
KOMPLET ITALIA SRL
Via E. Fermi, 24060 Grassano (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@komplettitalia.it
website: www.komplettitalia.it

Dawn
Creating Happiness™



QUI LOMBARDIA

Pagina a cura di GRAZIANO MONETTI



Riunito il consiglio direttivo URPL

Incontro con l'assessore regionale

Con la guida del presidente regionale Roberto Capello, che è anche il presidente nazionale della Federazione dei panificatori, si è riunito il consiglio direttivo dell'Unione Lombarda URPL che rappresenta le associazioni provinciali, come "sintesi" e coesione di forze comuni nell'interesse generale, economico e sindacale delle aziende e della categoria. I presidenti provinciali, che compongono il consiglio direttivo regionale URPL, dedicano il loro prezioso impegno e il tempo, che sottraggono alla conduzione delle loro imprese, con generosità

per il bene comune e il presidente Capello, coadiuvato dal segretario Roberto Alvaro, mantiene costante la periodicità delle riunioni al fine di seguire tempestivamente le problematiche del settore e concordare una linea comune fra le associazioni provinciali, univoca per il territorio regionale. Soprattutto in questi tempi di crisi economica e di continue modificazioni legislative attinenti l'attività imprenditoriale è importante e necessario seguire costantemente ogni novità per affrontare al meglio i problemi della categoria. Nei giorni scorsi si è pertanto nuovamente riunito,

come detto, il consiglio direttivo regionale URPL che, con l'illustrazione di Capello e gli interventi dei presidenti provinciali sui vari argomenti, ha discusso le diverse problematiche organizzative. Successivamente è intervenuto all'incontro l'Assessore regionale all'agricoltura Giovanni Fava, al

quale il presidente Capello ha presentato le attività di filiera attuate in Lombardia. Si è così animato un importante e interessante dibattito a cui hanno preso parte non solo i componenti del direttivo regionale URPL ma anche diversi componenti dei consigli direttivi delle diverse associazioni provinciali.



LA PANIFICAZIONE NELL'ECONOMIA REGIONALE

In Lombardia le imprese di panificazione sono circa 4.000 (oltre 5.000 considerando i codici Ateco commercio di pane) per circa 20.000 addetti. La maggioranza degli occupati è di sesso femminile impiegato nelle attività di vendita ma con un trend di crescita anche nell'impiego in produzione.

Le imprese sono nella stragrande maggioranza a gestione familiare e si caratterizzano per la duplice attività di produzione (artigianale) e di vendita (commerciale). Il settore è caratterizzato da un proprio e specifico CCNL che in Lombardia è integrato da un contratto di lavoro regionale e da un attivo sistema di bilateralità. Il panificio è l'esercizio di vicinato forse più diffuso nei contesti urbani: la "prossimità", che sembra essere la tendenza di consumo dei prossimi anni, rappresenta un valore per il consumatore per le caratteristiche di qualità, rapporto qualità/prezzo, offerta, servizio, velocità e non ultimo socialità (consumo snello: alti valori bassi costi).

Il panificio sia nella versione tradizionale, sia nella versione polifunzionale con servizio di somministrazione può rispondere alle esigenze del mercato. In sostanza un importante settore che chiede poco e offre molto in termini sociali e occupazionali.

DESCRITTE IN UN LIBRO DI M.O. CASTELNUOVO MICHELE RODA: CINQUE GENERAZIONI DI PASTICCIERI

Sul libro "Il lago Segрино" di Maria Orsola Castelnovo è descritta l'interessante storia familiare di ben cinque generazioni di pasticceri del cui attuale rappresentante, Michele Roda, abbiamo già dato notizia per aver inventato il "Dolce del Papa". Michele Roda, iscritto da più di 40 anni all'Associazione di Como, ha sempre svolto con intelligente passione la sua professione e già fin dagli anni 80 inventò un dolce (con ricetta e marchio registrato) dedicato al lago Segрино.

Una passione, quella di Michele Roda, così descritta. «Il BOMBONATT Castelnovo - Roda e il "dolce Segрино"

Cinque generazioni di pasticceri si sono avvicinate nell'arco di centovent'anni sulle sponde del lago, con i loro prodotti artigianali. Il capostipite Salvatore Castelnovo aveva dato inizio all'attività nell'ultimo decennio dell'Ottocento, affiancandola a quella di contadino e commerciante: non era la professione principale, ma quella del sabato e della domenica. La preparazione di dolci era stata incentivata dalla presenza in zona di gente di città, in particolare di Milano, che veniva in villeggiatura e gradiva accompagnare l'uscita del dopopranzo con un dessert da passeggio. Il prodotto più pregiato ed esclusivo era il gelato, *surbett*, che si accompagnava ad altre leccornie, dette in loco *bombon* a ricordo della dominazione francese che ha influenzato parecchio il dialetto locale. Il gelato si faceva in un contenitore apposito, dov'era anche conservato. Questo era appeso sotto il piano di un carretto e ricoperto da un altro contenitore, pieno di ghiaccio, che serviva a mantenere la giusta temperatura al prodotto per sette-otto ore.

Con il carretto, trainato a mano, si faceva il giro del paese distribuendo gelato in cono di biscotto, che chiamavano *parigina*. I figli di Salvatore, in particolare Paolo e Carlo, gli si erano affiancati e a loro volta, proseguendo l'attività, avevano trovato seguito in alcuni dei loro figli. Carlo ebbe come seguace il figlio Enrico, che da ragazzo fino agli anni Sessanta ha percorso il periplo del Segрино con un carretto a pedali, più attuale e meglio attrezzato di quello del nonno. Tra i suoi clienti abituali erano i Rizzoli, che avevano la villa di campagna a Canzo e un tratto di sponda privata sul lago. Mentre Enrico viveva col padre, nella casa accanto aveva preso dimora sua sorella Annunziata, coniugata Roda. Il figlio di questa, Michele, curioso e intraprendente, fin da bambino si è interessato all'attività domenicale di nonno e zio e ne ha fatta la sua professione, ampliando e perfezionando i riti e i prodotti. Nel 1987 ha inventato un dolce di produzione esclusiva, che ha chiamato "Segрино", ispirandosi al lago e al suo scenario, che per oltre un secolo hanno accompagnato questa attività. Con Michele Roda, lavorano altri componenti della famiglia, a rappresentare la quinta generazione».

PANE PER LA PACE

Attraverso il pane, simbolo universale di speranza, fraternità e pace, Bergamo Festival ha realizzato un progetto di marketing territoriale intitolato "Pane per la pace", in collaborazione con Aspan - Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo. I panificatori di Bergamo e provincia che hanno aderito all'iniziativa, hanno distribuito il pane in sacchetti che riportano il logo e le coordinate del Festival. Bergamo Festival raggiunge così le case dei bergamaschi, grazie al pane, il cui scambio è promessa di accoglienza e solidarietà. L'iniziativa "Pane per la pace" conferma in questo modo quel senso di apertura, confronto e dialogo con il territorio che è l'anima della manifestazione bergamasca. Roberto Capello, dichiara: «Aspan condivide le finalità e i principi di Bergamo Festival in quanto il pane è simbolo universale di pace e di speranza e, più di tutti gli altri alimenti frutto del lavoro umano, è carico di significati culturali e simbolico-religiosi. Il pane inoltre, con le problematiche connesse all'approvvigionamento delle materie prime, può influenzare l'economia e la stabilità sociale dei territori».

La scomparsa di Renzo Moresi

Un nuovo lutto ha colpito i panificatori con la recente scomparsa di Renzo Moresi, per molti anni presidente dell'associazione della provincia di Como. Ultra novantenne, Moresi aveva guidato la categoria in momenti delicati e difficili: quando il pane rappresentava il "bene di prima necessità" il cui prezzo era regolato (calmierato) e imposto dai Comitati Provinciali Prezzi. Quando il lavoro in azienda era ben più "duro" per la mancanza delle attuali moderne attrezzature.

Quando i rapporti sindacali per il contratto di lavoro vertevano quasi esclusivamente sull'aspetto salariale essendo ancora da venire l'importante ruolo dell'aggiornamento professionale, della sicurezza nei luoghi di lavoro, del marketing come pubblicizzazione delle positive qualità del pane nell'interesse primario dei consumatori. Moresi aveva vissuto e si era trovato ad affrontare i cambiamenti epocali dell'avvento della grande distribuzione, dei primi panifici industriali, delle

modificazioni dei processi produttivi con la nuova tecnologia. E la categoria, assai spesso, non si dimostrava pronta e aperta ai cambiamenti. Cambiamenti che potevano e dovevano essere sindacalmente indirizzati al meglio nell'interesse dei panificatori ma che non potevano certamente essere fermati come invece taluni soci pretendevano. Moresi era stato presidente provinciale dei fornai lariani quando ancora non esisteva la provincia di Lecco che territorialmente faceva parte della provincia di Como, svolgendo un paziente ruolo di costante armonizzazione tra i "cugini dei due rami del Lario" (comaschi e

lecchesi) non sempre d'accordo tra loro per ragioni di "campanile".

Era un uomo saggio e pacato, Renzo Moresi, incline all'accordo e quasi mai allo scontro, cercando la soluzione attraverso la mediazione anche quando la categoria subiva l'umiliazione del prezzo imposto o non vedeva riconosciute le sue giuste e oggettive istanze. Appassionato sportivo, bersagliere "classe di ferro", amico e punto di riferimento per i fornai, ha profuso generosamente le sue qualità umane e di impegnato dirigente della categoria per molti anni e lascia ora un grande vuoto insieme però al ricordo prestigioso della sua figura da annoverare tra quelle significative dell'Arte Bianca. G.M.

aspan
PANIFICATORI BERGAMASCHI

ASSOCIAZIONE PANIFICATORI ARTIGIANI DELLA PROVINCIA DI BERGAMO - ASPAN

ASSEMBLEA 2016

Presso la sede sociale - Grassobbio (BG)

Via Azzano San Paolo n. 147/149

LUNEDÌ 30 MAGGIO 2016

in prima convocazione alle ore 15.00 - in seconda convocazione alle ore 16.30

si svolgerà l'assemblea annuale dei soci.

ORDINE DEL GIORNO

• **Parte privata riservata ai soci Aspan - ore 16.30**

Esame ed approvazione del bilancio consuntivo 2015;

Esame ed approvazione del bilancio preventivo 2016;

Nomina membro del Collegio dei revisori dei Conti.

Parte pubblica ore 17.00

Relazione del Presidente; interventi dei presenti.

All'assemblea possono prendere parte soltanto i soci in regola con i contributi associativi

(art. 24 dello statuto sociale).

Grassobbio (BG), 20 aprile 2016

IL PRESIDENTE Roberto Capello

Lodi

FESTIVAL BUONO COME IL PANE

Si è felicemente svolta la manifestazione BUONO COME IL PANE, organizzata dalla Fondazione Morando Bolognini nel castello di Sant'Angelo Lodigiano.

Di particolare interesse si è dimostrato il convegno dedicato alle intolleranze al glutine organizzato dal Lombard Museum of Agricultural History (Mulsa). L'iniziativa è stata sponsorizzata da molti Enti e, con l'Associazione Panificatori del Lodigiano, ha svolto un ricco programma che si è articolato con mostra mercato, presentazioni e convegni, dimostrazioni di panificazione, laboratori per bambini, spettacoli e concerti, visite guidate ai musei e degustazioni.

INSIEME COSTRUIAMO IL NOSTRO FUTURO

**EBIPAN: IL PUNTO DI INCONTRO
TRA IMPRESE E LAVORATORI**



EBIPAN

Ente Bilaterale Nazionale della Panificazione Italiana

Assistenza sanitaria - Formazione professionale - Osservatorio del settore

EBIPAN

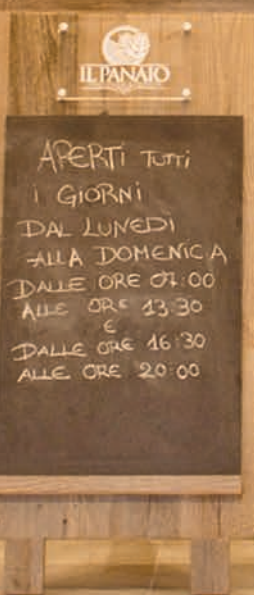
via Alessandria, 159/D - 00198 Roma

IBAN: IT39K0351203200000000012248

info@ebipan.it

Bombieri

ARREDAMENTI



"The best store in Versilia"