

CARTA DEL PRESIDENTE

Queridos amigos:

Comenzamos una nueva etapa.

En São Paulo os comenté que entre mis objetivos para la UIB se encontraban *fortalecer el contacto atento a los miembros, así como mejorar la información y el intercambio de experiencias.*

En Lucerna acordamos enviar una Newsletter mensual, de manera que todo el mundo pudiese recibir información



de última hora sobre las actividades de la UIB. Asimismo, perseguimos las noticias que nos podáis enviar desde vuestras Asociaciones, para compartirlas con todos los demás países.

Éste es el primer número de nuestra Newsletter. Espero que os guste y quedo a la expectativa de vuestras aportaciones y sugerencias, al objeto de que podamos mejorarla mes a mes.

REUNIÓN DE PRIMAVERA EN LUCERNA

Delegados de 14 países (Alemania, Brasil, España, Finlandia, Francia, Grecia, Holanda, Hungría, Italia, Luxemburgo, Polonia, Suecia, Suiza y Turquía) acudieron a Lucerna (Suiza), los pasados días 5 y 6 de Abril, para nuestra habitual reunión de primavera. Fue la primera reunión de la UIB a la que asistió el Presidente Luca Vecchiato, de Italia.

Austria, Bulgaria, Dinamarca, Irlanda, México y Noruega habían excusado su asistencia.

También asistieron el ex-Presidente, Bert Kolkman; el ex-Secretario General, Renaldo Nanzer; la anterior Responsable de la Comisión de Formación Profesional, Carla Zwierstra; y Theo Volkeri, que se está jubilando de su puesto como Secretario General de la Asociación Holandesa.

El domingo por la mañana tuvo lugar, en la Escuela Profesional Richemont, la primera reunión del Presidium resultante de las elecciones celebradas en nuestro último Congreso en São Paulo. Todos los miembros estaban presentes, incluyendo al Presidente de AIPAN, Antero Pereira, que representaba a CIPAN.

Fue una reunión larga, que duró más de cuatro horas y en la que se trataron en profundidad –y aprobaron para ser propuestos a la Junta Directiva prevista para el día siguiente- los objetivos para los próximos dos años, así como los nuevos formatos para las reuniones de Junta Di-

rectiva y de las Comisiones de Trabajo.

Esa misma tarde se reunieron, una tras otra, las cuatro Comisiones, cuyos nuevos Presidentes también habían sido designados en São Paulo. Se aprobaron los Planes de Trabajo de cada Comisión, así como la elaboración de cuestionarios sobre temas específicos, que serán remitidos en breve a todos los miembros.

La Federación Suiza de Panadería, anfitriona del encuentro, invitó a todos los asistentes a una excelente cena en el restaurante “Mangerie”, que había sido un molino harinero, y cuyo propietario es un Maestro Panadero suizo. ¡Gracias por su hospitalidad!

La reunión de la Junta Directiva de la UIB tuvo lugar la mañana del día siguiente, lunes 6 de Abril. Se aprobaron formalmente todas las propuestas del Presidium y se acordó la nueva composición de las Comisiones de Trabajo.

Finalmente, se invitó a los participantes a realizar una visita a la Escuela Profesional Richemont, guiados por su Director, el Sr. Boesch. Nuestra próxima reunión tendrá lugar en Düsseldorf, el día 7 de Octubre, durante la Iba.



OBJETIVOS PARA LOS PRÓXIMOS 2 AÑOS

(aprobados por la Junta Directiva de la UIB en Lucerna)

1. FORTALECIMIENTO DE NUESTRA ORGANIZACIÓN

- Fortalecer el contacto atento a los miembros
- Descripción clara de los beneficios de pertenecer a la UIB
- Incrementar el número de Asociaciones miembro/Descripción del potencial de cada una de ellas
- Consolidación financiera/ Nuevo sistema de cuotas
- Apoyo a los miembros para generar ingresos
- Desarrollar el trabajo de las Comisiones



2. PROMOCIONAR LA IMAGEN DE NUESTROS PRODUCTOS

- Intensificar los contactos con OMS/FAO...
• "DÍA MUNDIAL DEL PAN"
- Declaración del pan como "PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD" por la UNESCO
- Subrayar la importancia de los productos de nuestro Sector también en los países donde tienen un papel no relevante
- Establecer contactos con Agencias de Prensa a nivel mundial

3. PROMOCIONAR LA IMAGEN DEL PANADERO ARTESANO

- Apoyar la coordinación de los sistemas de Formación Profesional
 - Intensificar el uso del Certificado Profesional Internacional.
 - Fortalecer el papel de la UIB en los Concursos.
- Responsabilidad Social.: Enviar equipos obsoletos a países del tercer mundo.
• "PANADERO DEL AÑO"



4. CONVERTIRNOS EN PLATAFORMA DE COOPERACIÓN/INFORMACIÓN EN EL SECTOR DE PANADERÍA

- Promocionar la información / intercambio de experiencias.
- Preparar información estructurada para nuestras reuniones.
- Implementar nuestra Web/ Remitir una Newsletter mensual
 - Intensificar la cooperación con CEBP, CIPAN, etc.
- Cooperación "enfocada a proyectos" con nuestros proveedores
 - Desarrollar Centrales de Compras

NUEVO FORMATO PARA LAS REUNIONES

(aprobado por la Junta Directiva de la UIB en Lucerna)

1. Cada reunión estará dedicada a un tema concreto. Se pedirá a dos países que envíen un informe sobre dicho tema. La próxima reunión en Düsseldorf estará dedicada a "ALEGACIONES NUTRICIONALES"

2. Al país anfitrión se le pedirá que garantice la traducción simultánea de todas las reuniones (Presidium, Comisiones de Trabajo, Junta Directiva y Congreso), al menos en inglés, alemán y español

3. Se solicitará de la Asociación anfitriona un informe sobre la situación vigente del sector de la panadería en su país



4. A los países organizadores se les pedirá que organicen visitas a Panaderías/Escuelas de Panadería donde se puedan degustar productos autóctonos (especialmente aquellos cuyas recetas hayan sido enviadas a la UIB)

5. Se solicitará a un país que informe sobre su vigente sistema educativo

6. El Secretario General preparará un esquema detallado de cada reunión para facilitar la labor de los traductores

7. Se celebrará una conferencia de prensa al final de cada Congreso

LAS CUATRO COMISIONES DE TRABAJO

NUEVO REGLAMENTO DE LAS COMISIONES

(aprobado por la Junta Directiva de la UIB en Lucerna)

1. Las Comisiones no toman decisiones: Proponen actividades al Presidium

2. Corresponde a los Presidentes de las Comisiones convocar las reuniones, pero deberán hacerlo en coordinación con el Secretario General, especialmente en lo que se refiere al orden del día y los asuntos a tratar

3. Las reuniones de las Comisiones se celebrarán preferiblemente en el marco de las sesiones de primavera y otoño de la UIB, para facilitar la asistencia. No obstante, en esta primera ocasión se reunirán antes de nuestro Congreso en Düsseldorf con el fin de que aporten propuestas

4. El Presidente y el Secretario General están legitima-

dos para asistir a todas las reuniones de las Comisiones. El Secretario General deberá estar presente en todas ellas. El Presidente asistirá en función de su disponibilidad



5. Se podrán crear Comisiones regionales (p.ej., América, Asia, ...). Sus tareas deberán ser coordinadas a través de la Secretaría General previamente a nuestras reuniones habituales de primavera y otoño

6. Si fuere posible, las Comisiones no deberán componerse de más de 5 miembros, pero los Presidentes de las Comisiones siempre

están legitimados para invitar a especialistas cuya asistencia pueda resultar útil en el asunto que se trate

COMPOSICIÓN DE LAS COMISIONES

(aprobada por la Junta Directiva de la UIB en Lucerna)



Comisión "Formación Profesional"

MIEMBROS

-  CH
-  DK
-  NL
-  TUR
-  SWE
-  P
-  SG



Presidente: Kaspar Sutter (CH)



Comisión "Economía y Política Social"

MIEMBROS

-  F
-  NL
-  A
-  E
-  POL
-  P
-  SG



Presidente: Christian Vabret (F)



Comisión "Marketing y Publicidad"

MIEMBROS

-  E
-  F
-  GR
-  ITA
-  POL
-  P
-  SG



Presidente: Lorenzo Alonso (E)



Comisión "Organización"

MIEMBROS

-  HU
-  LUX
-  FIN
-  SWE
-  ITA
-  P
-  SG

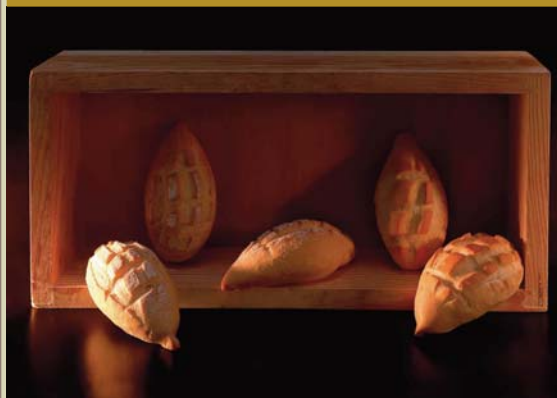


Presidente: Boldizsár Ilonka (HU)

“RECETA DEL MES”

Cada mes se publicará una receta. Se pedirá a los países miembros que –por orden alfabético- la envíen a la Secretaría General en Madrid, antes del día 15 del mes previo a su publicación (ver el calendario de entregas en el cuadro incluido a la derecha):

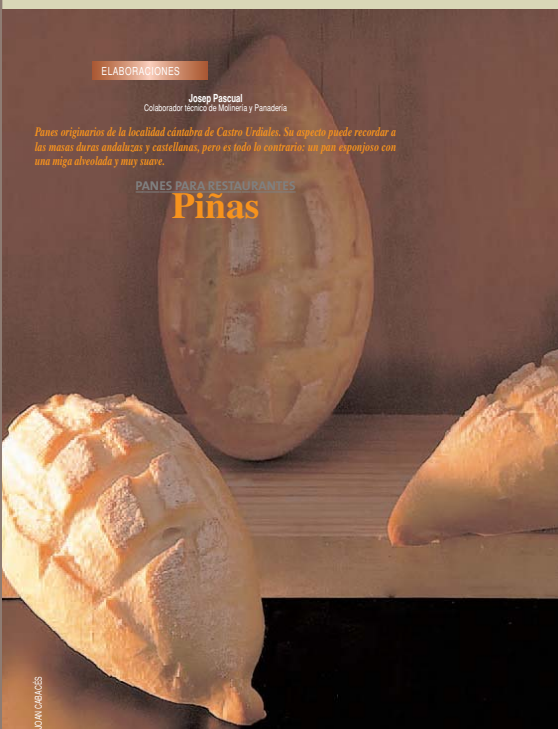
Para empezar, incluimos la siguiente receta en esta primera edición de nuestro Newsletter:



Procedente del Norte de España (Castro Urdiales, en la Cornisa Cantábrica), este pan esponjoso, de miga suave, está especialmente recomendado para restaurantes

INGREDIENTES

- 3.000 gr Harina de trigo (W=150; P/L= 0,6)
- 60 gr Sal
- c.s. Me jorante
- 450 gr Masa madre vieja (de más de 12 horas)
- 50 gr Levadura
- 1.600 gr Agua



COUNTRY	DATELINE TO SEND RECIPE
PAÍS	ENVIAR RECETA ANTES DE
LAND	SENDEN SIE REZEPT NICHT SPÄTER ALS
AUSTRIA/AUSTRIA/ÖSTERREICH	15.06.2009
BRAZIL/BRASIL/BRASILIEN	15.07.2009
BULGARIA/BULGARIA/BULGARIEN	15.08.2009
CIPAN	15.09.2009
DENMARK/DINAMARCA/DÄNEMARK	15.10.2009
FINLAND/FINLANDIA/FINNLAND	15.11.2009
FRANCE/FRANCIA/FRANKREICH	15.12.2009
GERMANY/ALEMANIA/DEUTSCHLAND	15.01.2010
GREECE/GRECIA/GRIECHENLAND	15.02.2010
HUNGARY/HUNGRÍA/UNGARN	15.03.2010
ITALY/ITALIA/ITALIEN	15.04.2010
IRELAND/IRLANDA/IRLAND	15.05.2010
LUXEMBOURG/LUXEMBURGO/LUXEMBURG	15.06.2010
NETHERLANDS/HOLANDA/NIEDERLANDE	15.07.2010
NORWAY/NORUEGA/NORWEGEN	15.08.2010
POLAND/POLONIA/POLEN	15.09.2010
RUSSIA/RUSIA/RUSSLAND	15.10.2010
SPAIN/ESPAÑA/SPANIEN	15.05.2009
SWEDEN/SUECIA/SCHWEDEN	15.11.2010
SWITZERLAND/SUIZA/SCHWEIZ	15.12.2010
TURKEY/TURQUÍA/TÜRKEI	15.01.2011

PIÑAS

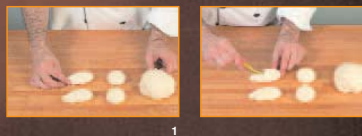
Agradecemos a Josep Pascual, de Barcelona, el envío de esta Receta

FÓRMULA

- Ingredientes
- 3.000 g Harina de trigo (W = 150; P/L = 0,6)
- 60 g Sal
- c.s. Mejorante
- 450 g Masa madre vieja (de más de 12 horas)
- 50 g Levadura
- 1.600 g Agua

• Elaboración

- 1.- Amasar todos los ingredientes.
- 2.- Dividir piezas de 70 g.
- 3.- Bolear y dejar reposar 20 minutos.
- 4.- Formar la piña, aplastando más por un lado que por el otro de la bola. (Fotos 1 y 2)
- 5.- Pasar a la cámara a 10° C y 80% de humedad durante 14 horas.
- 6.- Antes de hornear dejar atemperar a 28° C y 80% de humedad durante 1 hora.
- 7.- Cocer a 220° V con vapor durante unos 16 minutos. También se pueden precocer a 220° C durante unos 10 minutos y conservar envueltos en plástico en el congelador unos 15 días, luego terminar de cocer a 240° C durante unos 4 minutos.



ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes
 2. Dividir piezas de 70 gr
 3. Bolear y dejar reposar 20 minutos
 4. Formar la piña, aplastando más por un lado que por el otro de la bola. (Fotos 1 y 2)
 5. Pasar a la cámara a 10° C y 80% de humedad durante 14 horas
 6. Antes de hornear dejar atemperar a 28° C y 80% de humedad durante 1 hora
 7. Cocer a 220° V con vapor durante unos 16 minutos
- También se pueden precocer a 220° C durante unos 10 minutos y conservar envueltos en plástico en el congelador unos 15 días, luego terminar de cocer a 240° C durante unos 4 minutos

“PANADERO DEL AÑO”

Este galardón ha sido creado por la UIB, en Lucerna, con el objetivo de honrar cada año a un panadero sobresaliente, a nivel mundial.

Las propuestas solo pueden ser hechas por las Asociaciones miembro de la UIB. Cada miembro únicamente puede efectuar una propuesta por año, a su propia elección.

Se ruega remitan sus propuestas, junto con una des-



cripción completa de los méritos de la persona que se propone, a la Secretaría General en Madrid.

La fecha límite es el 15 de Septiembre de 2009.

El Presidium, en su reunión de Düsseldorf del día 7 de Octubre de 2009, deliberará sobre las propuestas presentadas y adoptará una decisión definitiva, en función de los méritos expuestos.

INFORMACIÓN DE LOS SOCIOS

SUECIA

El Presidente de la Asociación Sueca nos ha hecho llegar dos documentos muy interesantes (en sueco). El primero trata sobre “Respuestas rápidas a las 16 preguntas más



frecuentes sobre el pan y la salud”. El segundo se refiere a la “Sistematización del trabajo en las pequeñas panaderías para conseguir mejores condiciones ambientales”. Los interesados los pueden solicitar a la Secretaría General en Madrid



¡Estamos esperando vuestras informaciones!

RECORDATORIOS

¡¡Se ruega a todas las Asociaciones que no lo hayan hecho todavía que paguen sus cuotas del Ejercicio 2009!!

De momento, solo tres Asociaciones nos han enviado la relación de revistas técnicas de su país. Por favor, ¡hacédnosla llegar cuanto antes!

La próxima “Receta del mes” debe ser remitida por España (Fecha límite: 15 de Mayo) y Austria (fecha límite: 15 de Junio)

FECHAS A RECORDAR

Congreso 2009, Düsseldorf, Alemania, 07 de Octubre

Junta Directiva de primavera, del 18 al 20 de Abril de 2010, en Creta (Grecia)

Congreso, del 12 al 15 de Septiembre de 2010, en Poznan (Polonia)

Junta Directiva de primavera, Marzo de 2011, en Madrid (España)