

I 30 anni di «Marnin» a Locarno



La famiglia Antognini al completo (da sinistra): Raffaella, Kevin, il piccolo Jacopo, Naomi, Franca, Fosco e Arno.

La pasticceria Marnin in città vecchia a Locarno apre i battenti il 28 ottobre 1989. Titolare è Arno Antognini, un «Marnin» approdato a Locarno da Vira Gambarogno (paese sull'altra sponda del Lago Maggiore, sede della pasticceria paterna). Arno rappresenta la quarta generazione della famiglia di pasticceri Marnin: il capostipite, Angelo Antognini, fondò a Vira il primo laboratorio di panetteria e pasticceria nel 1852.

Continua ricerca

A Locarno, Arno, affiancato dalla moglie Franca, ha unito alla tradizione di famiglia le innovazioni nel settore dolciario scaturite dalla continua ricerca per perfezionare con professionalità i propri prodotti. Indiscussa specialità della casa, oltre alle pastafrolle (biscotti tondi di frolla), è la famiglia dei prodotti lievitati quali i panettoni, le colombe, il pandananas.

I punti vendita

I punti vendita sono tre: il primo «la casa madre» è situato in Piazza S. Antonio a Locarno. Qui vi è anche un caffè tea-room, dove ci si può rilassare e gustare l'ottima cioccolata della casa, i diversi tè selezionati,

oppure un buon cappuccino. Il secondo negozio è situato in città vecchia, via S. Francesco: qui c'è la panetteria con il forno a legna da cui viene sfornato l'omonimo pane. Dal 2008, Marnin è presente anche sul lungolago di Ascona con una boutique-confiserie dove ai prodotti lievitati si affiancano tutte le specialità di amaretti, da quelli semplici bianchi a quelli con diverse farciture. Marnin-Ascona è un'importante vetrina sul turismo elvetico ed internazionale attento alle specialità dolciarie del nostro territorio.

L'arte nella sala da tè

Nel 2008 Marnin in collaborazione con il Festival del Film di Locarno e la Sacher Film di Roma, ospita il regista italiano Nanni Moretti. Nel 2009 nella sala da tè vengono esposti i ritratti dell'artista Jürg Stamm realizzati con sfumature del caffè. La collezione verrà poi racchiusa, per iniziativa del collezionista d'arte Hermann Alexander Beyeler, nel libro «Schizzi di Caffè», volume contenente anche la storia romanizzata del Marnin di Locarno. Nel 2010 è la volta del regista inglese Peter Greenaway che espone una versione dolce delle 92 valigie esposte alla galleria d'arte il Rivellino di Locarno.

Da allora le mostre d'arte continuano regolarmente.

Passato e futuro

Questo è il passato ed il presente. Quale sarà il futuro? Lo abbiamo chiesto a Arno e Franca Antognini. «Quando si ha un'attività come la nostra si è costantemente proiettati nel futuro seguendo le nuove abitudini alimentari ed i nuovi gusti della nostra affezionata clientela. Anche il settore dell'arte bianca è un continuo divenire. Le mode fanno capo-

lino anche tra i banchi della pasticceria. Quindi la perenne sfida tra la tradizione dolciaria e le sperimentazioni (o meglio rivisitazioni e reinterpretazioni delle ricette tradizionali) contagia inevitabilmente anche noi. Molto probabilmente saranno le nuove generazioni Marnin, Naomi in primis, a dover affrontare questa ambita prova che vede come obiettivo unico e finale deliziare sempre di più i nostri clienti.»

Augusto Orsi



Uno dei prodotti del territorio realizzato da Marnin è il pane «Vallemaggia».

Un sentito ringraziamento per la fiducia



Johann Ruppen

Il Direttore Urs Wellauer (sin.) e il Presidente Silvan Hotz dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri.

Il Congresso PCS ha approvato il progetto di riorganizzazione «Reload» scrivendo così la storia dell'associazione. A nome dell'organizzazione di transizione e del nuovo Comitato centrale, ringraziamo i delegati e anche i responsabili delle associazioni cantonali e regionali per la fiducia che ci hanno riposto. Siamo fermamente convinti di aver compiuto il passo giusto e assolutamente necessario per il futuro. Ora possiamo continuare ad agire come un'associazione di categoria forte e di peso, in linea con il motto: insieme siamo forti.

Migliore supporto possibile per i membri

L'obiettivo ultimo e assoluto del nuovo Comitato centrale, del Comitato direttivo dell'associazione e della Scuola Professionale Richemont è quello di fornire ai nostri membri (non importa se piccoli o grandi per noi sono tutti importanti) la migliore e solida collaborazione in un ambiente di mercato sempre più difficile. Tuttavia, siamo

consapevoli che si tratta di un compito impegnativo ma possiamo farcela! Perché con i servizi offerti dalla sua associazione: Scuola Professionale Richemont e dalle sue istituzioni – SBC Fiduciaria e Panvica – siamo in grado di offrirvi il miglior supporto per un ulteriore

» **«Insieme siamo più forti».**

sviluppo di successo. Tuttavia, questa offerta deve essere utilizzata!

Comunicazione trasparente

Una preoccupazione importante dei nostri membri – soprattutto dopo questa riorganizzazione – è la comunicazione trasparente e aggiornata. Questo è anche ciò che ci aspettiamo da noi stessi. Negli ultimi due anni abbiamo già cambiato e raggiunto grandi risultati e ampliato i nostri canali di comunicazione. In relazione al progetto di riorganizzazione «Reload», ci troviamo di fronte ad ulteriori sfide di comunicazio-

ne insieme al nuovo Comitato centrale. Ci siamo preparati per questo.

Unire le forze

«Reload» non è terminato con l'approvazione del Congresso. Continuiamo ad esaminare le possibilità di mettere in comune le nostre risorse all'interno dell'associazione al fine di ottimizzare le spese di personale e finanziarie – a beneficio dei nostri membri. Tuttavia, questo impegno può dare i suoi frutti solo se tutti noi sosteniamo l'associazione nella solidarietà e nella concentrazione sui nostri interessi comuni. L'osservazione, la mancanza di sostegno o i piccoli rancori non solo indeboliscono tutti noi, ma influenzano anche la nostra capacità di trasmettere e rappresentare in modo efficace le preoccupazioni legittime. Ci impegniamo nei vostri confronti con convinzione imprenditoriale affinché possiate guadagnare i vostri soldi più facilmente e con meno sforzo amministrativo. Approfittiamo di questo incoraggiamento, di

questo sentimento di solidarietà, di questa forza che abbiamo sentito durante i due giorni al Congresso. Affrontiamo insieme i compiti che ci aspettano. Non tutto andrà per il meglio. Ma discuteremo, affronteremo gli argomenti e cresceremo insieme. Guardiamo al futuro con voi. Se avete dei dubbi, non esitate a contattarci, siamo a vostra disposizione.

Silvan Hotz, Presidente
Urs Wellauer, Direttore/sf

L'organigramma «Reload» approvato dai delegati al Congresso si può trovare su: www.swissbaker.ch/ueber-uns > Organisation > Organigramm

Congresso PCS 2020 e 2021

La sede del Congresso viene scelta dai delegati in conformità allo Statuto. L'evento si svolgerà nuovamente a Berna nel 2020 e 2021. Il Congresso 2020 si terrà martedì 9 giugno.

«Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs»

Sotto i riflettori le eccellenze della

Lunedì sera a Berna, durante il «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs», si è svolta la premiazione



Johann Ruppen

La Panetteria Weber SA a Davos è la vincitrice della «Corona del Fornaio» 2019. Il loro concetto innovativo ha convinto la giuria.

Panetteria Weber, Davos, vincitore della «Corona del fornaio» 2019

L'ottava premiazione della «Corona del fornaio» va alla Panetteria-pasticceria-tea-room Weber SA a Davos (GR). Il loro concetto innovativo per la gastronomia e albergheria di Davos ha convinto la giuria. Ogni grande cliente può far produrre il proprio pane o panino e ricevere ulteriori servizi.

Linda Fäh è l'ambasciatrice del settore 2019

Linda Fäh, presentatrice e cantante pop, è stata eletta dai panettieri-confettieri svizzeri come «Ambasciatrice du pain et du chocolat» 2019/2020. Dalla sua elezione come Miss Svizzera 2009 svolge regolarmente il compito come rappresen-

tante per i panettieri-confettieri.

26 nuove persone per il quadro del settore panetteria-confetteria

Dopo un perfezionamento intenso ed un esame professionale superato si è potuto premiare 12 esperti della panetteria-pasticceria, 8 della pasticceria-confetteria e 6 del commercio al dettaglio. 14 donne e 12 uomini si sono qualificati come gerenti di una panetteria-confetteria.

Premiati cinque giovani professionisti

Tutti i giovani che partecipano ai vari concorsi rappresentano la miglior espressione professionale. Al «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» sono stati premiati 5 di loro. Dominique Buchmann e

Natalie Steiner, che avevano partecipato al 49° concorso internazionale dell'UIBC dei giovani panettieri 2019 a Lione, come le campionesse svizzere 2018 Nadja Wüthrich (commercio al dettaglio), Sonja Durrer (panetteria-pasticceria) e Rahel Weber (pasticceria-confetteria). Sonja Durrer e Rahel Weber rappresenteranno la CH ad agosto ai WorldSkills a Kazan in Russia.

Rafforzamento delle imprese commerciali

I delegati del Congresso hanno votato a favore del rafforzamento dei membri dell'Associazione su due punti: l'obbligatorietà della «Sicurezza sul lavoro» e delle «Direttive per una buona prassi procedurale» (ora online) e l'approvazione dell'accordo settoriale dei luoghi «Fornaio»

e «Confiseur» che possono essere applicati su prodotti artigianali solo dai membri della PCS.

Molti anni d'impegno

Durante il Congresso, dopo 12 anni di attività in seno al Comitato direttivo PCS, Jean-Louis Ackermann di Grandson (VD) e Marco Berwert di Stalden (OW) hanno lasciato il loro posto per avvenuta scadenza di mandato. Gli stessi sono stati nominati membri onorari. Maja Fahrni è stata onorata per i suoi due anni alla testa del «commercio al dettaglio».

Claudia Vernocchi/ap

Galleria fotografica Grand Prix e Congresso: www.swissbaker.ch/panissimo > Fotogalerien

categoria professionale

per persone e aziende che hanno reso un servizio ragguardevole al settore.



Nathalie Güntert

Premiati cinque giovani professionisti che si sono distinti nei vari concorsi (da sin.): N. Steiner, D. Buchmann, R. Weber, S. Durrer e N. Wüthrich.



Johann Ruppen

Al Grand Prix Linda Fähr è stata eletta «Ambassadrice du pain et du chocolat» 2019. Qui con il Dir. Urs Wellauer (a sin.) e il Presidente Silvan Hotz.



Johann Ruppen

Dopo 12 anni in seno al Comitato direttivo, Marco Berwert ha lasciato il posto per avvenuta scadenza di mandato.