

Il Mulino Maroggia distrutto da un incendio

# Perdita inestimabile

Nel tardo pomeriggio di lunedì 23 novembre, un violento incendio ha completamente distrutto il Mulino di Maroggia. La struttura principale dell'unico mulino rimasto in Ticino è stata completamente avvolta dalle fiamme. Difficili le operazioni di spegnimento nonostante il pronto intervento dei pompieri.



Il devastante incendio presso il Mulino Maroggia è stato il tema principale di dirette televisive e di tutti i media ticinesi.

La tragica circostanza è rimbalzata immediatamente sui vari canali d'informazione ticinesi con dirette televisive e sui social media. Le impressionanti immagini dell'incendio hanno lasciato tutti senza parole e con il fiato sospeso fino a quando è stato annunciato ufficialmente che non ci sono stati né feriti né vittime. L'incendio che ha distrutto completamente il Mulino Maroggia è divampato nel tardo pomeriggio del 23 novembre. Nonostante il pronto intervento dei pompieri di Melide, Lugano e Mendrisio, le operazioni di spegnimento sono risultate subito difficili, a causa della tipologia del materiale presente all'interno, per gli 80 uo-

mini attrezzati con tre autoscale e 5 autobotti. Il giorno dopo, l'incendio principale è stato domato, ma sono serviti ancora vari giorni per eliminare i focolai sotto le macerie e mettere in sicurezza il tutto.

«Pensavo si trattasse di un brutto scherzo.»

Luigi Fontana

## Testimonianze

Alcuni abitanti di Maroggia hanno testimoniato di aver sentito varie deflagrazioni che hanno fatto tremare le finestre di tutto il vicinato. Un denso fumo nero e molta fuliggine nell'aria, ha costretto la popo-

lazione a chiudere le finestre ed alcuni sono anche stati evacuati per sicurezza. Le alte fiamme si potevano vedere da molto lontano e l'odore acre si è percepito anche a Lugano fino a tarda ora.

Sono conseguiti vari disagi sulla strada cantonale e sulla rete ferroviaria, in quanto lo storico mulino è situato proprio accanto ai binari. La rete è stata ripristinata 24 ore dopo aver messo in sicurezza il muro adiacente.

Il Presidente del Consiglio di Stato Norma Gobbi si è recato di primo mattino sul posto per constatare gli ingenti danni e per dimostrare la vicinanza dell'Autorità cantonale. Ricorda inoltre che la

sua famiglia aveva una panetteria a Piotta che si riforniva dallo stesso mulino.

Luigi Fontana, titolare insieme al figlio Alessandro, ha raccontato ai microfoni televisivi che quando suo cognato lo ha informato che il mulino stava bruciando, pensava si trattasse in un brutto scherzo.

Massimo Turuani, Presidente della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), contattato da panissimo, ha espresso tutto il suo rammarico «a livello umanistico ed emotivo una grande perdita soprattutto per i modi estremamente premurosi della Famiglia Fontana verso la nostra categoria professionale».

## Luigi e Alessandro Fontana

Luigi ed Alessandro Fontana sono increduli e scossi. Lo sono anche i molti ticinesi legati da una realtà centenaria. Luigi ha raccontato «ho passato 40 anni della mia vita più nel mulino che a casa mia. Molti pensieri per gestire l'azienda ma anche molte soddisfazioni. Sto per andare in pensione definitivamente e avevo il piacere che mio figlio, già qui con me da diversi anni e che aveva ripreso brillantemente il nostro lavoro, potesse continuare una storia di ben 130 anni. Ma ora è tutto distrutto...». All'ora dell'incendio, Alessandro con le segretarie e qualche operaio hanno cercato di spegnere con gli idranti le fiamme, ma l'incendio è purtroppo divampato velocemente. L'azienda è composta da 14 dipendenti e ogni giorno, venivano macinati più di 50 tonnellate di grano con oltre 40 varietà di farine destinate alle panetterie-pasticcerie, all'industria alimentare, ai ristoranti e alle pizzerie.

«Ci siamo mossi subito... in modo che ci sia un contingentamento sufficiente...»

Massimo Turuani

## Ingenti danni

Lo spettro del mulino dopo 26 ore dall'accaduto è impressionante. Molto ingenti i danni rilevati. Il mulino composto da più parti strutturali è stato completamente distrutto, in modo particolare la parte più datata mentre integra è rimasta quella nuova ristrutturata nel 2017. Il muro esterno dal versante della ferrovia è stato abbattuto per metterla in sicurezza. La causa dell'incendio ha riferito Luigi Fontana al *Quotidiano di La1* «pare sia stata lo scoppio di una cisterna della farina». Al momento non si è ancora in grado di quantificare l'entità del danno.

## Interesse mediatico

La tragica circostanza ha suscitato ancora molto interesse il giorno seguente sulle reti televisive ticinesi che hanno riservato ampi spazi all'accaduto, proponendo vari servizi e interviste. Il Sindaco di Maroggia Jean Claude Binaghi ha detto ai mi-

crofoni: «Abbiamo perso un pezzo d'identità, era una pietra miliare per il Comune e la popolazione di Maroggia e potrei dire anche per il Cantone».

Al Segretario Agricolo Cantonale (UCT) Sem Genini è stato chiesto parlando della filiera più importante del territorio (il settore primaio), di come vedeva il loro futuro e se c'è il rischio che qualcuno di loro possa convertire la produzione dei propri campi, non vedendo uno sbocco «un grande colpo per i produttori sia a livello storico, culturale e affettivo. Stiamo valutando cosa fare. Per il momento è prematuro fare delle ipotesi ma ci stiamo muovendo per trovare delle soluzioni. Il Mulino Maroggia preparava per il Marchio Ticino, che garantisce la provenienza ticinese dei prodotti, ben nove tipi di farine. Stiamo appena uscendo dal lockdown, è quindi presto fare delle ipotesi».

## Rassicurazioni

Anche il Presidente della SMPPC Massimo Turuani presente a Maroggia, ha potuto assicurare i membri dell'Associazione cantonale «ci siamo mossi subito mettendoci in contatto con un mulino oltre Gottardo per fare in modo che ci sia un contingentamento sufficiente per i giorni successivi alla tragedia. Per molto tempo, indipendentemente dal fatto se il mulino vorrà essere riattivato, dovremo far fronte a questa fonte. Saranno parecchi i nostri associati che dovranno approvvigionarsi oltre Gottardo».

Sull'eventuale aumento del prezzo del pane Turuani ha detto «non credo ad un aumento del prezzo del pane perché questo mulino aveva già una fetta di mercato non indifferente nella Svizzera italiana quindi non farebbe altro che aumentare il suo fatturato. E' peccato che la cosa avvenga sulla disgrazia degli altri ma d'altra parte la fatalità non ha un imputato e non penso che possa variare».

Il mulino riusciva a produrre farine rare, gli è quindi stato chiesto se alcuni prodotti secondo lui sarebbero spariti dal mercato «penso proprio di sì a meno che il Mulino Maroggia non voglia provvisoriamente dare il permesso a qualcun altro di poter produrre la stessa farina. Non

credo però che sarà così perché loro hanno la paternità e di conseguenza anche l'esclusiva di mercato. Penso sia giusto che al momento la cosa rimanga lì ferma e poi si vedrà come mettere in moto il tutto».

«Abbiamo perso un pezzo d'identità.»

Jean Claude Binaghi

## Attività di produzione

Luigi Fontana ha dichiarato di essere rimasto in Ticino l'unico mulino commerciale e che avevano un rapporto amichevole e personale con la loro clientela ma soprattutto con le panetterie e pizzerie. Il Ticino rimane quindi senza la produzione di farina, ma afferma che «sicuramente ci saranno altre soluzioni. Metteremo sul tavolo gli sbocchi possibili ma ora è prematuro dire qualcosa in questo senso».

## Vari servizi

Tra i vari servizi televisivi, è stato interpellato anche Luca Corti, portavoce di Migros Ticino, il quale ha espresso il suo dispiacere «il triste di questa situazione è quello che va ad impattare. Oltre ad un rapporto di lunga data validissimo con il Mulino Maroggia, dispiace per gli altri attori che vengono coinvolti. Quindi speriamo che si possa risolvere al meglio la situazione con sviluppi positivi».

Tra le varie interviste non ci sono solo state le grandi aziende ma anche le piccole attività che hanno su-

bito un contraccolpo economico ed emotivo molto importante. Per il nostro settore è stata interpellata Franca Antognini della Pasticceria Marnini di Locarno «tutta la nostra produzione veniva preparata con la farina del Mulino Maroggia. Per noi si tratta di una grande perdita. La farina fornita serviva per la produzione di pane, di dolci e dei Panettoni. Adesso valutiamo altre opzioni con molto dispiacere. Il Mulino Maroggia era un punto di riferimento anche per la grande professionalità che stava dietro la selezione delle materie prime e delle farine. Conoscono molto bene cosa vogliamo noi e i nostri colleghi. Una sinergia che si è inceppata alla base, alla fonte».

## Nota personale

La gentilezza, il sostegno e la vicinanza alla nostra categoria professionale sono le caratteristiche che hanno sempre distinto la famiglia Fontana. Non deve essere tralasciata l'ottima qualità delle loro farine che era ben nota in tutto il Cantone. Questa inestimabile perdita ha lasciato attoniti tutti noi. Molte saranno le varie sfide, le incognite e le soluzioni che dovranno essere affrontate. Ma sono certa che la loro professionalità, le loro competenze e la loro esperienza, saranno la loro forza e il loro coraggio per affrontare il destino del mulino più amato del Ticino.

Sandra Fogato

[mulinomaroggia.ch](http://mulinomaroggia.ch)



L'ultima ristrutturazione del Mulino Maroggia risale al 2017.

Ampia campagna a favore dei membri della SMPPC

## Altro encomiabile gesto di sostegno

Incoraggianti risultati dopo 9 mesi dall'iniziativa della Società Maestri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) in collaborazione con l'Associazione svizzera maestri panettieri-confettieri (PCS), che ricordiamo ha lo scopo di rilanciare il lavoro dei propri membri colpiti dalla crisi Covid-19.

Un altro encomiabile gesto di sostegno a favore dei panettieri-pasticcieri-confettieri è arrivato dalla AXA Assicurazioni SA – Regione Ticino – la quale ha richiesto buoni per un valore di CHF 4000.–. Hanno pensato a questi buoni quale pensiero natalizio per i loro pensionati, sottolineando nel contempo la loro presenza e la vicinanza all'economia del Cantone.

### Importante traguardo

Tramite il semplice formulario d'ordinazione sul sito della SMPPC – [www.smppc.ch](http://www.smppc.ch) – sono già stati richiesti in questi nove mesi, buoni per un valore di CHF 9000.– (una media mensile di CHF 1000.–).

### Duplice scopo

A pensarci bene, la campagna ha in realtà un duplice scopo. Oltre che a rilanciare gli affari permette alla

nostra categoria professionale di rimanere al centro dell'attenzione ricordando che l'artigiano è in grado di realizzare prodotti di alta qualità. Il lockdown ha purtroppo stravolto la quotidianità ma l'Associazione cantonale sostiene i propri membri ed è al loro fianco con «odevoli iniziative» – questo è quanto ci è stato comunicato da vari associati e conoscenti. Spetta sempre ai singoli artigiani mostrare tutto il loro sapere. Ingolosire i propri clienti con deliziosi prodotti appena sfornati, allestire splendide vetrine per incoraggiare i passanti ad entrare e servirli con la massima professionalità. Questi sono i semplici ingredienti che possono fare la differenza. Ora spetta solo ai consumatori... fare la scelta giusta!

Sandra Fogato  
Segretariato SMPPC



**SMPPC 100**

dal 1917 Maestri di bontà.

SMPPC

I buoni possono essere richiesti tramite il semplice formulario d'ordinazione sul sito della SMPPC – [www.smppc.ch](http://www.smppc.ch). Il Segretariato cantonale rimane volentieri a disposizione anche per ordinazioni telefoniche: 091 923 38 28.

Villa Ciani a Lugano, costruita tra il 1840 e il 1843 ed immersa nel vasto parco di 63 000 m<sup>2</sup>, ospiterà la Selezione svizzera il 5 dicembre 2020.

GPM

## Tutto pronto per la «Selezione dei Panettoni svizzeri»

Nel fine settimana si terrà presso la magnifica Villa Ciani a Lugano, la «Selezione svizzera» in vista della seconda Coppa del mondo del panettone (CMP) che si terrà nel 2021 dal 5 al 7 novembre. L'atteso appuntamento viene organizzato in collaborazione con la Società Maestri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) e verrà supervisionata da Giuseppe Piffaretti, ideatore della CMP.

### Esperta Giuria

Più di venti saranno i panettoni che verranno valutati dall'esperta giuria scelta per l'occasione, tra cui: Massimo Turuani – Presidente SMPPC, Robert Porchet – Gran Maestro

Svizzero, Paolo Loraschi – Maître créateur della Confiserie Al Porto, Werner Hürlimann – già Consulente e Responsabile della panetteria-pasticceria presso la Scuola Professionale Richemont Lucerna, Claudia Vernocchi – Vicedirettrice PCS e Caporedattrice di «panissimo», Carlo Gronchi – Professore universitario, Bruno Buletti – Maestro pasticcere e Andrea Conconi – Direttore TicinoWine.

### Panettoni

Oltre ai Panettoni del Canton Ticino verranno esaminati anche quelli dei Cantoni di: Berna, Ginevra, San Gallo e Vallese.

SMPPC/sf

Ringraziamento a tutti gli artigiani

## Pane nostro quotidiano

Confinato in casa dalla pandemia e ottemperando quindi agli inviti dei nostri medici e politici, desidero inviare alla redazione ticinese di «panissimo» alcuni pensieri proprio per mantenere vivi ed aperti i miei contatti con il mondo dei Mastri Panettieri, Pasticcieri e Confettieri del Cantone.

«Vi ringrazio perché ho potuto godere di un pane di ottima qualità artigianale in giovinezza e ancora oggi...»

### Abbondanza e varietà

Da scolaro delle elementari passavo al mattino recandomi a scuola in una latteria-panetteria per ritirare il mio pane soldino, un «Pan tramvai all'uvetta», che sboccellavo poi nell'intervallo delle lezioni.

Questa passione per il prodotto da forno mi è poi rimasta ed ancora oggi quando entro nel negozio di un artigiano fornaio rimango quasi meravigliato dall'abbondanza e varietà dei prodotti esposti. Si vedono presentati pani piccoli, michette, ciabattine, e micconi di varie dimensioni con nomi di valli locali o di

santi patroni e con diverse lievitazioni. Per non menzionare la pasticceria e la confetteria. Che piacere spezzare un pane fresco di buona lievitazione e crosta soda e gusto ottimo che evoca piaceri e sapori antichi ma sempre presenti.

### Passione ed entusiasmo

Oggi fare il fornaio non è di moda, lavoro molto impegnativo e faticoso e vanno perciò ringraziati i nostri artigiani panettieri che con passione ed entusiasmo continuano ogni mattino presto ad informare il loro prodotto fresco.

Ho avuto il privilegio di assistere ad una giuria della Confraternita del Buon Pane e imparare a distinguere un pane artigianale dai prodotti industriali spesso importati mezzo surgelati e cotti in negozio. Ho anche assistito all'accensione di un forno di paese in una casa di Bioggio e verificato l'impegno necessario per far funzionare un antico forno! Evento concepito per insegnare ai giovani di oggi come fosse importante questa arte di cottura utile per i pani e i dolci.

### Ottima qualità artigianale

Si caro Presidente Massimo Turvani (SMPPC) e cari amici panettieri:



Dr. Paolo R. Grandi, Delegato onorario dell'Accademia italiana della Cucina.

«... non dimenticando il connubio pane gastronomia.»

io vi ringrazio perché ho potuto godere di un pane di ottima qualità artigianale in giovinezza e ancora oggi, grazie a voi perché non vi manca la voglia e la passione di con-

tinuare e fare degli ottimi prodotti che vincono anche premi e riconoscimenti, come per il Panettone presente tutto l'anno! Con l'augurio di poter continuare ad entrare in un vostro negozio esprimo alla professione tutto il bene possibile perché si continui ad operare con successo non dimenticando il connubio pane gastronomia.

Dr. Paolo R. Grandi



Intervista a Johannes Läderach, Läderach chocolatier suisse

## «Diamo un alto valore alla tracciabilità al 100%»

Läderach chocolatier suisse ha realizzato alcuni progetti innovativi nel 2020. Anche se i titoli negativi dei media nazionali, dei social media e soprattutto la crisi della pandemia hanno causato una notevole frenata, ci sono molti raggi di speranza, come l'apertura della «House of Läderach» a Bilten (GL) a metà novembre.

Dopo una divertente visita guidata attraverso la nuova «House of Läderach», «panissimo» incontra il CEO Johannes Läderach nel caffè completamente affollato. Viene servita la nuova bevanda estiva al cioccolato «Läderach Signature», prodotta con la polpa del frutto di cacao. La bevanda ha un sapore rinfrescante, una miscela di Litchi e Pompelmo.

La «House of Läderach» è stata inaugurata venerdì 13 marzo. Dicono che il venerdì e il numero 13 portano sfortuna. Questo giorno ti ha portato fortuna o sfortuna?

Johannes Läderach (ride): Finora la «House of Läderach» ci ha portato fortuna. I visitatori sono numerosi e sembrano sentirsi bene. Non siamo superstiziosi, ma è sicuramente una data che ricordiamo bene.

La «House of Läderach» sostituisce il «Läderach chocolate experience» di Ennenda. Perché?

L'anno scorso abbiamo avuto circa 130.000 visitatori a Bilten. Soprattutto quando arrivavano gli autobus, diventava troppo affollato. I consumatori hanno anche espresso il desiderio di integrare la gamma di prodotti con una caffetteria e più corsi. Questo è ora possibile: potete creare i vostri tartufi o le vostre figure cave e degustare i prodotti insieme al nostro campione del mondo Elias Läderach. Potete vedere dal vivo la nostra produzione di Couverture e sperimentare la nostra produzione in modo digitale e interattivo. I visitatori possono immergersi nell'artigianato del cioccolato.

Viene mostrata l'intera catena del valore...

...sì, questo è un tema importante. Läderach attribuisce grande valore alla tracciabilità e alla sostenibilità al 100%. Lavoriamo insieme a 1462 coltivatori di cacao. In media ricevo-



Claudia Vernocchi

Il CEO Johannes Läderach davanti al più grande negozio Läderach, con il banco di cioccolato fresco più lungo del mondo.

no da noi un terzo in più di compensazione rispetto al solito sul mercato. Questo dà ai contadini maggiori risorse finanziarie per gli investimenti e per i loro dipendenti e per le piantagioni. Poiché produciamo tutto dal fagiolo stesso e vendiamo il nostro marchio solo attraverso le nostre filiali e i negozi online, possiamo anche garantire una freschezza unica lungo la catena del valore. È meraviglioso che siamo in grado di collegare il mondo

**«Fino ad ora la House of Läderach ci ha portato fortuna.»**

tra i coltivatori di cacao e i consumatori in questo modo.

Quando avete iniziato a pianificare? È stato circa due anni e mezzo fa. La richiesta di costruzione è stata presentata nel dicembre 2018 e la

cerimonia di inaugurazione si è svolta nel maggio 2019.

A quanto ammontano gli investimenti?

A 20 milioni di franchi svizzeri.

Gli investimenti sono valsi la pena?

Sì, ma dovremo comunque vendere molto più cioccolato fino a quando non lo pagheremo (ride). Ma come azienda a conduzione familiare, pensiamo a lungo termine.

La pandemia ha messo i bastoni tra le ruote anche a Läderach, vero?

Almeno per quest'anno la pandemia ci sta dando filo da torcere. Stiamo perdendo circa un terzo delle vendite rispetto al 2019, ma la situazione è molto diversa: nei centri commerciali e nelle filiali rurali non vediamo praticamente nessuna perdita nelle vendite. Tuttavia, stiamo perdendo molto nelle grandi città e nelle località turistiche, nelle stazioni ferro-

viarie e negli aeroporti. Ma sarei più a disagio se sentissi che i nostri prodotti non sono più ben accolti dai consumatori. I centri commerciali dimostrano il contrario. Ecco perché ci vuole pazienza e resistenza. Siamo fiduciosi!

La situazione della pandemia non è l'unico problema nel 2020: la vostra azienda è stata più volte citata in modo negativo sulla prima pagina. L'accusa: omofobia. Sei davvero omofobico?

No, certo che no! Non c'è alcuna accusa concreta. Non c'è nemmeno una dichiarazione di questo tipo da parte nostra.

Come tratta Johannes Läderach gli omosessuali?

Assolutamente normale. Di nuovo: ce l'abbiamo fatta quando non affrontiamo più l'omosessualità, né in una direzione né nell'altra. Ovviamente tutti sono i benvenuti con

noi, altrimenti gli omosessuali non avrebbero funzionato per noi, alcuni anche in posizioni di responsabilità. Läderach parla di cioccolato, di persone, circa 1000 dipendenti con una vasta gamma di religioni e sì, anche con tutti gli orientamenti sessuali. Siamo uniti dalla gioia del cioccolato, ed è di questo che si tratta.

Ci sono state altre forti critiche sul fatto che suo padre, Jürg Läderach, è tesoriere dell'Associazione «Marsch fürs Läbe» (Marcia per la vita), che si oppone con veemenza all'aborto. In un'intervista successiva lei ha relativizzato i resoconti dei media. Può spiegare ancora una volta la sua posizione ai nostri lettori in modo trasparente?

C'è una frase meravigliosa nella Costituzione federale: Nel tentativo di vivere la loro diversità nell'unità. È esattamente così che deve essere nella nostra azienda, ma anche nella nostra società. La diversità delle opinioni è importante! Incoraggiamo tutti i nostri dipendenti a sostenere ciò che li muove. In qualità di imprenditori, rivendichiamo anche questo diritto di esprimerci su ciò che è importante per noi, ma ci preoccupiamo di separare le questioni professionali da quelle private e di non usare la reputazione del marchio Läderach come leva.

È stato chiesto il boicottaggio di Läderach. La Svizzera ha interrotto la sua collaborazione con Läderach. Quali conseguenze finanziarie ha avuto questo boicottaggio?

È difficile da misurare. Tuttavia, non può essere stato troppo drastico. La pandemia è scoppiata all'inizio di marzo. All'epoca avevamo ancora in Svizzera il 6% in più rispetto all'anno precedente e il 14% come gruppo.

Come hanno reagito i dipendenti a questo rimprovero mediatico?

È stato proprio in questo periodo che i dipendenti omosessuali ci hanno contattato personalmente. Ci sono storie commoventi, per esempio di un dipendente di una grande città che mi ha detto: «Che sciocchezza. Ora vado nei bar gay e chiedo ai miei colleghi di tornare a Läderach per comprare del cioccolato perché ti vivo in modo molto diverso da come sei ritratto.» Un'altra



L'invitante area d'ingresso della «Casa di Läderach».

Altre foto: swissbaker.ch / panissimo > Galleria fotografica.

responsabile di filiale, mi ha scritto una bella e-mail. È lesbica e si sente a casa nella nostra cultura aziendale, apprezzata come persona e come donna. Ci è stato permesso di pubblicare la sua testimonianza sul nostro sito web.

A causa della pandemia Läderach ha dovuto licenziare dei dipendenti. Alla fine di maggio è seguito il successivo rimprovero da parte dei media. Si diceva che Läderach non avesse un piano sociale...

...licenziamenti – questa è una delle peggiori cose che un imprenditore deve fare. Gli ultimi licenziamenti in Svizzera sono stati effettuati da mio nonno negli anni novanta. Ma in primavera abbiamo improvvisamente un terzo di cifre in rosso. Siamo stati costretti a prendere queste decisioni per poter guidare l'intera azienda in crisi ed uscirne il più indenne possibile. Abbiamo fornito misure sociali individuali mirate per affrontare i casi di disagio. La maggior parte delle persone colpite sono tornate al lavoro e sono rimaste in contatto con noi.

Quando l'ondata di notizie e post negativi sui social media ha travolto Läderach, all'inizio non avete fatto nulla e siete rimasti per lo più in silenzio. Guardando indietro, cosa farebbe di diverso?

Penso che comunicheremo prima, in modo più reattivo. Chiarire i malintesi e poi riferire su ciò che sta andando bene, evidenziando il posi-

tivo: rapporti diretti con i nostri coltivatori di cacao, per esempio. Oppure che i nostri dipendenti provengono da 47 nazioni diverse, o che la quota del 60% nella nostra gestione è fatta di donne, oppure che abbiamo aperto quest'anno una dozzina di nuovi negozi.

«Cerchiamo di seguire i nostri clienti turistici nel loro paese d'origine.»

L'ha appena detto. Nel 2020 Läderach ha avuto numerosi momenti salienti...

Nonostante tutto, abbiamo cercato di guardare alla situazione in modo positivo e di sfruttarla come un'opportunità. Da un lato, abbiamo investito molto nel nostro negozio online. In modo da essere meglio preparati per un'altra ondata o un blocco.

Cosa significa investito molto?

Abbiamo ridisegnato il sito web, ma abbiamo anche ottimizzato i processi, dall'ordine alla configurazione, in modo da poter consegnare in modo più efficiente e in quantità maggiori. Abbiamo digitalizzato molte cose. La degustazione virtuale è un esempio: il cliente può acquistare un set di degustazione e partecipare a un corso virtuale con mio fratello Elias.

Abbiamo investito in nuovi negozi: a Vienna abbiamo aperto le

nostre prime due cioccolaterie e a Londra abbiamo ora due filiali. In Medio Oriente apriremo presto un'altra filiale e il 5 dicembre potremo aprire la nostra centesima filiale sulla Quinta Strada (5th Avenue) a New York. Crediamo nel futuro e continuiamo a investire! Le nuove filiali all'estero sono state in grado di compensare una parte del calo del fatturato in Svizzera. Siamo lieti di aver osato fare questi investimenti! Per quanto riguarda il prodotto, abbiamo lanciato con successo, tra le altre cose, i popcorn al cioccolato.

Qual è lo scopo dei nuovi popcorn al cioccolato?

Prima di tutto, hanno un buon sapore e, in secondo luogo, si adattano perfettamente al nostro marchio e al nostro fresco posizionamento. Il popcorn al cioccolato è giovane, diverso, audace e interessante dal punto di vista del prezzo per il cliente. Lavoriamo con il primo coltivatore di popcorn svizzero della Valle del Reno. È una storia di successo. Nonostante la pandemia, abbiamo dovuto produrre in questo settore con tre turni.

Läderach ha anche aperto un negozio online in Cina...

Cerchiamo di seguire i nostri clienti turistici nel loro paese d'origine. Abbiamo aperto filiali negli USA perché gli americani sono un gruppo importante nel nostro negozio online. La situazione è simile a quella dei cinesi. Adorano il nostro cioccolato e ci hanno conosciuto attraverso i viaggi turistici a Lucerna, Interlaken, Zermatt ecc. In Cina non abbiamo iniziato con una filiale, ma con un negozio online. Mio fratello minore David, il nostro responsabile dell'e-commerce, ha creato un piccolo team a Shanghai composto da tre dipendenti cinesi. L'inizio è stato molto promettente!

Non ci sono stati ostacoli?

Ce n'erano molti: problemi doganali, difficoltà nella costituzione di una società... ma con la giusta manodopera, buoni consigli e molte prove ed errori, è stato possibile superarli.

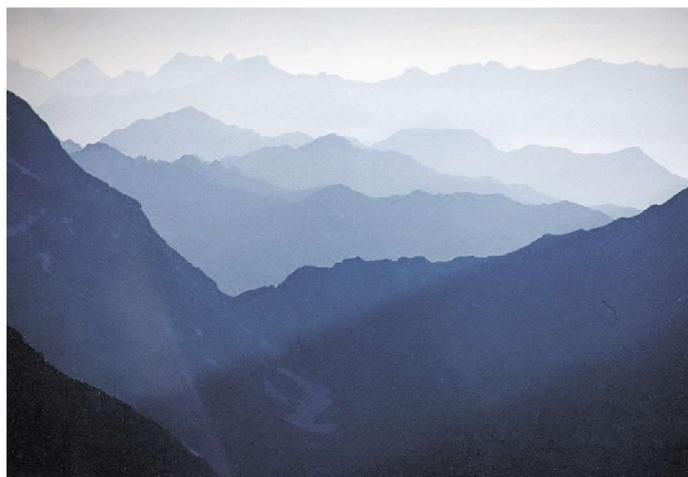
Intervista: Claudia Vernocchi/sf

L'intervista integrale si può leggere sulle pagine 13 – 15 e 36 – 37

Sostegno alle regioni di montagna

## Importante sostegno finanziario

Le aziende delle regioni di montagna con meno di 50 posti di lavoro a tempo pieno possono presentare una domanda di sostegno all'Aiuto svizzero alla montagna se hanno bisogno di un ulteriore aiuto da parte di un fiduciario a causa del Covid-19.



Kulturweg Alpen

Le regioni di montagna sono attraenti per il turismo, ma economicamente svantaggiate.

In tempi così turbolenti come questi, è utile per le aziende avere accesso a fiduciari esperti.

### Prestazioni fiduciarie

Le piccole imprese di montagna con meno di cinquanta equivalenti a tempo pieno, che sono state colpite in modo particolarmente duro, non dovrebbero essere lasciate con un ulteriore collo di bottiglia finanziario. Per questo motivo, l'Aiuto svizzero alla montagna è disposto ad assumere il 50% delle prestazioni fiduciarie straordinarie legate al Covid-19 fino a un massimo di CHF 5000, a condizione che si possa dimostrare una perdita di reddito pari o

superiore al 20% per un periodo di almeno sei mesi.

### Aiuto per le imprese

Aiuto svizzero alla montagna trasferisce gli aiuti direttamente all'azienda agricola colpita. Ma la richiesta di assistenza può essere compilata solo dal fiduciario. I criteri esatti e il modulo di domanda si trovano su [www.aiutomontagna.ch](http://www.aiutomontagna.ch).

### Un po' di fiducia

Questa offerta darà a molti imprenditori delle regioni di montagna svizzere un po' di fiducia per i difficili mesi a venire.

com/sf

Prodotti da forno a lunga conservazione e prodotti a base di zucchero

## Diminuzione delle esportazioni e aumento delle importazioni

Biscosuisse, l'associazione dei produttori industriali di prodotti da forno a lunga conservazione, segnala un forte calo nell'esportazione e un aumento significativo sulle importazioni.

Nei primi nove mesi del 2020, le vendite all'esportazione dei 34 produttori industriali svizzeri di prodotti da forno a lunga conservazione e di prodotti a base di zucchero affiliati all'associazione Biscosuisse sono diminuite. Solo il mercato interno dei prodotti da forno a lunga conservazione ha mostrato un andamento positivo.

Nei primi tre trimestri del 2020 le vendite all'esportazione di prodotti dolciari svizzeri come caramelle, confetti e gelatine di frutta sono diminuite dell'11% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. I prodotti da forno svizzeri a lunga conservazione come biscotti e semilavorati per il settore della ristorazione sono diminuiti dell'8,5%. Nello stesso periodo le vendite sul

mercato interno dei produttori svizzeri di prodotti a base di zucchero sono diminuite del 9,9%. Tra i produttori di prodotti da forno a lunga conservazione, solo le vendite sul mercato interno hanno avuto uno sviluppo positivo con un aumento dell'1,8%.

Nello stesso periodo sono stati importati il 10,9% in più di prodotti da forno a lunga conservazione e lo 0,7% in più di dolci base di zucchero rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso.

### Condizioni generali difficili

Biscosuisse vede sempre più spesso la combinazione di prezzi protetti ai confini per le materie prime agricole trasformate e di una regolamentazione di Swissness orientata alle



Pexels, Oleg Maghi

materie prime come un ostacolo alla Svizzera come luogo di produzione. Ciò vale non solo per quanto riguarda i prezzi delle materie prime

me, ma anche in considerazione degli elevati costi amministrativi e alle speciali normative svizzere.

com/jr/sf



Pane Valle Maggia, pane di castagne e grissini al Ristorante Centrale.



Il pane ha un alto valore nel ristorante Reussbühl.

Pane nella gastronomia (3° parte)

## Il pane come parte integrante del menu

Se sia il panettiere che il ristoratore hanno la passione per la loro professione e per la qualità, allora sono state gettate le basi per una proficua collaborazione. Si tratta di un gioco tra i dirigenti del «Panificio Peri» e del «Ristorante Centrale» in Ticino, nonché dell'«Eigenbrötler» e del «Reussbad» nel Canton Lucerna.

Nel blog su [www.schweizerbirot.ch](http://www.schweizerbirot.ch) potete trovare interessanti rapporti sulla collaborazione tra le panetterie Peri ed Eigenbrötler con i ristoranti Centrale e Reussbad (link alla fine di questo articolo). In entrambi i ristoranti il pane è molto più di un contorno, la sua qualità è quindi importante. Qui di seguito in breve, le informazioni più importanti.

### Entusiasta del buon pane

Il Ristorante Centrale di Losone, vicino a Locarno, utilizza ingredienti regionali e stagionali freschissimi. Ed è stato il primo ristorante ticinese ad essere insignito del premio «Best of Swiss Gastro Award» per

l'utilizzo del pane svizzero. Lo chef milanese Davide Cerioli, che lavora in Ticino da oltre vent'anni, gestisce il ristorante insieme alla sua compagna Monica Zanga.

Nel 2018 la loro azienda è stata dichiarata vincitrice del programma su SRF1 «Mini Beiz, dini Beiz» (Mia osteria, tua osteria). «Cucino anche piatti della tradizione italiana e ticinese, ma cerco sempre di farne qualcosa di speciale», dice Davide Cerioli, parlando della sua cucina.

Gli piace anche la specialità del pane. In autunno usa, tra l'altro, il croccante Pane Valle Maggia, un pane di castagne e grissini con Farina Bona della Valle Onsernone. Uno dei menu attuali contiene crocchette di pane Valle Maggia. Alcuni pani, come il pane tostato e i panini per gli Hamburger, vengono preparati presso il Ristorante Centrale, mentre altri, come il croccante pane Valle Maggia, provengono da un paese vicino e più precisamente dalla Panetteria-Pasticceria Peri di Verscio. «Il pane Valle Maggia è uno dei miei preferiti. Ma quello di Peri è di una categoria a sé stante! «A seconda della stagione, sperimento altri piatti di pane, dice il cuoco appassionato. Una volta ha abbinato una mousse di pane con un piatto di pesce e dal

pane Valle Maggia gli piace evocare uno sformato o uno gnocco.

### Rispetto per il cibo

Raphael e Marie-Louise Tuor hanno gestito il ristorante «Adler» a Nebikon (LU) per oltre dieci anni, aggiudicandosi 17 punti Gault-Millau. La coppia si diverte a visitare i produttori regionali e anche il mercato settimanale di Lucerna. Lì, Raphael Tuor ha incontrato il panettiere Daniel Amrein, Alias Eigenbrötler di Wauwil (LU) e da allora si è entusiasmato per i suoi pani tradizionali a base di semola di cereali sbollentati e lievito madre, ancora più buoni e gustosi dopo uno o due giorni. I Tuor hanno potuto rilevare il ristorante Reussbühl nella città di Lucerna nel 2014 e per Raphael Tuor era chiaro ottenere il pane da questa azienda. Ma mette la qualità prima della quantità, rifornisce solo pochi ristoranti e spesso risponde negativamente alle richieste di consegna. «E' stata una mia fortuna che l'anticonformista conoscesse il ristorante», spiega Raphael Tuor. «Conosceva la nostra filosofia aziendale, quindi non poteva dire di no». Raphael Tuor – che si è recentemente unito al Ristorante Krone a Blatten, vicino a Malter – e Daniel Amrein hanno idee

simili, prestano attenzione alla qualità prima di tutto e non al prezzo, e hanno molto rispetto per il cibo. Il pane è diventato una parte dominante di molti piatti del menu del «Reussbad».

Daniel Amrein ha rilevato la panetteria di suo padre quasi vent'anni fa. In questo panificio attua coerentemente la sua filosofia, concentrandosi principalmente sui metodi di produzione tradizionali (tra cui cinque diversi lieviti madre), sugli ingredienti naturali e biologici, sui germogli lunghi e, da alcuni anni, sulla cottura nel forno a legna. Il panettiere ha fatto a meno del suo Tea-room, concentrandosi principalmente sulla bancarella del mercato il martedì e il sabato a Lucerna e offre anche pane senza glutine. Alla bancarella del mercato ha molti clienti abituali di tutti i ceti sociali. «Una cosa che hanno in comune», dice, «apprezzano i nostri prodotti biologici, l'artigianato, la lunga durata di conservazione – e buttare via il pane è tabù.»

[com/ce/ap](http://www.com/ce/ap)

### Aziende menzionate

- Ristorante Centrale, Losone (TI), [www.ristorantecentrale-losone.ch](http://www.ristorantecentrale-losone.ch)
- Peri Panetteria-Pasticceria, Verscio (TI), [www.facebook.com/panetteriaperi](http://www.facebook.com/panetteriaperi)
- Restaurant Reussbad, Luzern, [www.reussbad-luzern.ch](http://www.reussbad-luzern.ch)
- Eigenbrötler Backwerke GmbH, Wauwil (LU), [www.eigenbroetler.info](http://www.eigenbroetler.info)

<https://painsuisse.ch/blog/plats-de-saison-et-pain-croustillant> | <https://painsuisse.ch/blog/un-boulangier-et-un-cuisinier>

Intervista agli Istruttori delle nuove Campionesse svizzere

## «Non si può prevedere un tale successo»

Ai Campionati SwissSkills presso la Scuola Professionale Richemont, il nostro settore ha potuto festeggiare tre nuove Campionesse svizzere. Hanno fatto un ottimo lavoro, ma senza l'aiuto degli Istruttori, questi successi non sarebbero stati possibili. I protagonisti dell'intervista sono gli Istruttori vincitori.

**Congratulazioni! Vi aspettavate questo successo dai vostri apprendisti?**

**David Koller:** Di prendere due posti sul podio di SwissSkills nello stesso momento, proprio no. Entrambe le candidate si sono preparate molto bene e la coerenza verso la fine della preparazione all'esame ci ha già dato l'idea che un posto nelle prime file era possibile. (N.d.R: Vera Stocker ha ottenuto il 1° posto nei panettieri-pasticcieri e Annalena Häfliger si è classificata al 2° posto nel Commercio al dettaglio).

**Raffael Schefer:** Speravamo che Daniela entrasse nei primi tre ranghi. E' ambiziosa e sapevamo che ha partecipato a questa competizione con grande impegno. È fantastico che abbia vinto la medaglia d'oro quale Campionessa svizzera.

**Regina von Däniken:** Non ci si dovrebbe mai aspettare un tale successo, ma speravo che gli sforzi di Juliana sarebbero stati ricompensati e che sarebbe stata in grado di chiamare e mostrare le sue capacità al momento giusto.

**«È fantastico che abbia vinto la medaglia d'oro quale Campionessa svizzera.»**

Raffael Schefer

**A quali caratteristiche guardate quando scegliete i nuovi apprendisti?**

**D. K.:** Credo che oggi dobbiamo essere molto dinamici e flessibili per reagire ai rapidi cambiamenti. Questo è richiesto anche ai nostri studenti e dipendenti. A ciò si aggiungono, naturalmente, la manualità e il piacere di lavorare i cibi più raffinati. Se queste qualità vanno di pari passo con i buoni voti a scuola, è un sei alla lotteria.

**R. S.:** In linea di principio, lo stesso vale per noi; non possiamo fare le



David Koller, Cafe Koller AG, Panetteria-Confetteria, Sursee. 1° AFC PP Vera Stocker, Gunzwil/LU 2° AFC Commercio al dettaglio Annalena Häfliger, Uffikon/LU



Regina von Däniken, Docente dell'anno 2017. Resp. form. nella Confiserie Sprüngli AG, Dietikon. 1° AFC PC Juliana Thöny, Oberlunkhofen/ZH



Raffael Schefer, Schefer Bäckerei Konditorei AG, Einsiedeln. 1° AFC Commercio al dettaglio Daniela Fässler, Unteriberg/SZ

stesse richieste a tutti gli studenti. Un tale successo non è ovvio e non è facile da ripetere. Ogni persona è diversa e lo è anche la capacità di agire. Per noi è importante che la gioia e la motivazione siano riconoscibili, la capacità di esprimere e comunicare bene e non da ultimo la disponibilità di un ambiente equilibrato al di fuori dell'azienda. In questo modo siamo convinti che otterremo i migliori risultati possibili con i nostri studenti.

**R. v. D.:** Vorremmo trasmettere le nostre conoscenze ai giovani che portano motivazione e passione. Siamo anche contenti se gli apprendisti portano con sé una sana ambizione e possono arrivare ai limiti.

**Cosa rende un buon istruttore?**

**D. K.:** Secondo noi, un buon istruttore ha bisogno di un buon leader che si assuma le sue responsabilità. Inoltre, tutta la squadra dovrebbe contribuire a sostenere i giovani professionisti ogni giorno. Le moderne infrastrutture servono anche a creare un buon luogo di formazione. Noi stessi siamo molto critici nei confronti di noi stessi come formatori. Le competenze professionali, la

capacità di valutare correttamente le situazioni, i tirocinanti e di esigere l'impegno sono certamente una parte importante dell'essere un formatore.

**R. v. D.:** Un buon formatore è un buon ascoltatore e porta molta empatia per i giovani. Sa come incoraggiare, ma anche come sfidare. Inoltre, l'insegnante dovrebbe essere in grado di mostrare agli studenti che il modo più semplice e veloce per raggiungere il loro obiettivo non è sempre il migliore.

**Perché un giovane dovrebbe scegliere questa professione?**

**D. K.:** La produzione di cibo raffinato è molto di moda. I blog ne sono pieni. Abbiamo una professione molto eccitante e variegata. Produrre cibo fresco con le migliori materie prime è semplicemente divertente. Ora dobbiamo solo comunicare questo!

**R. S.:** Il commercio al dettaglio è un settore professionale estremamente stimolante. Partendo dai cibi pregiati, passando ai colloqui e alla promozione nella vendita, alla conoscenza, alla comprensione e alla valutazione delle persone. Affronta-

re sempre nuove sfide, mettere in discussione e ridisegnare quotidianamente il proprio lavoro. Credo che la professione copra molte esigenze moderne dei giovani. È vario ed è sempre associato a nuove sfide. Non c'è spazio per la noia.

**«Tutta la squadra dovrebbe... sostenere i giovani professionisti ogni giorno.»**

David Koller

**R. v. D.:** Perché di solito possiamo dare piacere a molte persone esercitando la nostra professione. Con il nostro lavoro possiamo creare emozioni e creare momenti di felicità!

**Qual è il tuo desiderio per il futuro?**

**D. K.:** Poter formare molti altri grandi giovani professionisti come Vera Stocker e Annalena Häfliger.

**R. S.:** Che possiamo ancora ispirare molte grandi personalità come Daniela per la nostra professione.

Interviste:

Claudia Vernocchi/sf