



# OGNI PRODOTTO UN'ESPERIENZA



INTERVISTA: NATHALIE GÜNTERT / AP

Quanto è importante il caffè in una panetteria-confetteria? Jens Jung, Amministratore delegato di John Baker e Shem Leupin, torrefattore di Stoll Kaffee, sono d'accordo: il caffè si è affermato da un "nice to have" a un prodotto importante a cui si dovrebbe prestare maggiore attenzione.

Jens Jung, Amministratore delegato di John Baker a Zurigo, ha chiamato Stoll Kaffee, sempre a Zurigo, per rivedere la gamma di caffè nella sua panetteria-confetteria.

#### JENS JUNG, PERCHÉ HA DECISO DI LAVORARE CON STOLL KAFFEE?

**Jens Jung:** C'erano diverse ragioni. L'origine e la tracciabilità sono importanti per me. Ecco perché ho voluto usare chicchi di caffè che vengono tostati nella città di Zurigo.

#### «L'ORIGINE E LA TRACCIABILITÀ SONO IMPORTANTI PER ME.»

JENS JUNG

#### PERCHÉ È IMPORTANTE PER LEI OFFRIRE AI CLIENTI UN CAFFÈ DI ALTA QUALITÀ?

**J.J.:** Dal mio punto di vista, il caffè appartiene a una panetteria-confetteria. Il nostro impegno per l'avanguardia si riflette in tutti i nostri prodotti, quindi anche nel caffè. Ogni prodotto che offriamo dovrebbe essere un'esperienza (di gusto) per i nostri clienti. Molti dei nostri colleghi si affidano solo al collaudato.

#### COSA È PARTICOLARMENTE IMPORTANTE PER LEI QUANDO SI TRATTA DI CAFFÈ?

**J.J.:** Ciò che apprezzo particolarmente: latte di alta qualità – niente latte UHT! Da John Baker offriamo tutti i caffè su base espresso. Nel caffè ci deve essere la stessa energia e lo stesso cuore come in tutti gli altri prodotti. Perché i clienti comprano da noi un «caffè John Baker» e non un «caffè Stoll».



#### JENS JUNG

Già all'età di tre anni, Jens Jung aiutava suo padre nella panetteria. Qualche anno dopo, si ritrovò improvvisamente in una posizione di gestione nell'azienda di suo padre. Siccome gli mancava tanto il mestiere farinoso, ora c'è John Baker.



#### SHEM LEUPIN

Shem Leupin ha vinto il campionato svizzero dei baristi nel 2013 e ha iniziato a lavorare da Stoll Kaffee. Lì, Leupin si dedica principalmente al branding e all'acquisto del caffè verde, oltre che alla tostatura della gamma di caffè speciali. Nel 2016, ha aperto "Coffee" insieme a Thomas Leuenberger.

#### SHEM LEUPIN, COSA CONSIGLIA ALLE PANETTERIE-CONFETTERIE?

**Shem Leupin:** Questo è molto individuale. Il caffè deve adattarsi al concetto. Si dovrebbe osare qualcosa, ma rimanere nei limiti della credibilità. Per la credibilità e l'autenticità, si viene premiati.

#### COSA È IMPORTANTE IN RELAZIONE AL CAFFÈ?

**S.L.:** È essenziale che il caffè sia preparato correttamente, con amore, e che la macchina sia pulita. La tostatura del caffè può essere altrettanto buona. Se la preparazione non è fatta bene, la bevanda calda non avrà comunque successo. Mi piacerebbe vedere più competenza nel settore del caffè in generale.

#### SAREBBE BASTATA UNA MACCHINA COMPLETAMENTE AUTOMATICA?

#### «PER LA CREDIBILITÀ E L'AUTENTICITÀ, SI VIENE PREMIATI.»

SHEM LEUPIN

**S.L.:** Con gli ingredienti giusti e l'ambiente giusto, sì. La macchina completamente automatica porta una certa coerenza. Siamo ancora all'inizio in questo settore. Non è lo stesso stile. Inoltre, la percezione degli ospiti è ancora troppo negativa. Vogliono vedere il lavoro manuale.

#### QUANTO È IMPORTANTE FORMARE ADEGUATAMENTE IL PERSONALE?

**S.L.:** È una parte molto importante del concetto. Una volta il caffè era "nice to have". La gente voleva fare qualcosa di buono per se stessa alla mattina. Hanno comprato un panino o un croissant di alta qualità dal panettiere e hanno preso un caffè per accompagnarlo. Il pacchetto catering del mattino. ■

## CHICOMECOSADOVE



PGC

### LA PANETTERIA-PASTICCERIA PELLANDA HA COMPIUTO 50 ANNI D'ATTIVITÀ

Importante traguardo per la Panetteria-Pasticceria Pellanda di Intragna che ha festeggiato i suoi primi 50 anni d'attività.

Per l'occasione il Sindaco **Michele Turrì** ha espresso grande apprezzamento per la storica attività delle Centovalli. Uno stralcio del suo discorso è pubblicato online assieme al contributo del Presidente della SMPPC **Massimo Turuani**. sf



Contributi e notizie d'attualità online su: [swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

## ATTUALITÀ ONLINE



Johann Ruppen

**ELINA LAICH NEL TEAM DELLA COMUNICAZIONE.** C'è stato un cambiamento nel team della comunicazione dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS): Elina Laich lavora da dicembre come assistente. Sostituisce Nathalie Güntert, che ha accettato una nuova sfida alla fine di gennaio dopo tre anni e mezzo di servizio effettivo alla PCS... (continua) PCS/sf

**VANTAGGI DELL'ADESIONE PER I MEMBRI PCS.** Approfondimento da parte del Dir. della PCS Urs Wellauer, sull'impegno nell'interesse dei membri, sia a livello politico che economico.

**I CONSIGLI DI ELIAS LÄDERACH WCM 2018.** Abraham Balaguer (Confiserie Christian Boillat, St. Prex) rappresenterà la Svizzera alla finale del World Chocolate Masters (WCM) dal 28 ottobre al 1° novembre a Parigi. Come valuta le sue prestazioni l'attuale Campione del mondo e Presidente della giuria Elias Läderach?... (continua) Intervista: [gue/cv/sf](http://gue/cv/sf)

## CORSO CON GIAMBATTISTA MONTANARI



PGC

Il corso organizzato dalla Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino a Stabio con il Maestro Giambattista Montanari (I) sul lievito madre, ha suscitato molto interesse. Un commento di Giuseppe Piffaretti si può leggere sulla pagina online: [swissbaker.ch/de/panissimo-news/ticino](http://swissbaker.ch/de/panissimo-news/ticino).

## OUR FUTURE

### FINIRE AL MEGLIO IL MIO APPRENDISTATO



PGC

**Lorenzo Gabaglio è apprendista Pasticciere-Confettiere al terzo anno presso la Pasticceria Marnin a Locarno. Si è classificato al secondo posto al concorso Brot-Chef 2021.**

Sono un ragazzo di 19 anni, nato e cresciuto nel mendrisiotto nel Canton Ticino. Dopo le Scuole medie ho intrapreso la professione di Cuoco, svolgendo i miei 3 anni di apprendistato. Al termine della formazione volevo intraprendere un nuovo apprendistato come Pasticciere-Confettiere in una rinomata pasticceria. Fu così che nel mese di agosto, fra molte richieste telefoniche, curriculum spediti, stage svolti, sono stato assunto per svolgere il mio apprendistato di Pasticciere-Confettiere presso la Pasticceria Marnin a Locarno, dove lavoro tutt'ora.

### EMOZIONI E CAPACITÀ

Verso la fine del mese di maggio scorso, vi era la possibilità di partecipare al concorso Brot-Chef 2021, indirizzato perlopiù agli apprendistati panettieri-pasticcieri, io essendo Pasticciere-Confettiere, non mi sono intimorito e mi sono buttato nuovamente per questa nuova fantastica emozione. Tramite l'aiuto della mia azienda formatrice e della mia coach Naomi Antognini, abbiamo creato vari prodotti sulla base del tema, «Gruyère» e abbiamo spedito il dossier completo di ricette e foto. La finale si è svolta ad Aarau lo scorso 13 novembre aperta a tutto il pubblico. Sono riuscito a dimostrare davanti alle telecamere e davanti al pubblico le mie capacità lavorative nell'ambito sia della pasticceria che della cucina. Dopo aver fatto un bellissimo tavolo espositivo con una pièce decorativa, fatta da me in azienda, riguardante il tema «Gruyère», sono riuscito a classificarmi al 2° posto e portami a casa moltissimi complimenti per i vari prodotti assaggiati e visionati dal pubblico presente.

### PROSSIMO OBIETTIVO

Il mio prossimo obiettivo è quello di finire al meglio il mio apprendistato, concludendo la mia formazione di Pasticciere-Confettiere, con degli ottimi voti scolastici agli esami finali.

Lorenzo Gabaglio

**Lorenzo Gabaglio**  
Apprendista Pasticciere-Confettiere al 3° anno presso la Pasticceria Marnin a Locarno  
Cuoco AFC