

## ATTUALITÀ



pcc

**BORSE DI STUDIO NELLE FILIPPINE.** La storica Panetteria-Pasticceria Bignasca SA di Sonvico, in collaborazione con l'Associazione Culture Ticino Network di Lugano, ha realizzato un dolce solidale «Gioia esotica» che contiene albicocche, banane, prugne, datteri, uvetta e ananas. Il ricavato della vendita sarà devoluto al progetto «Formazione professionale nel settore della gastronomia e sostegno all'avvio di attività indipendenti nella Provincia di Bulacan nelle Filippine». Questo progetto vuole sostenere le persone che non hanno sufficienti mezzi propri per pagarsi una formazione e dà la possibilità ai bisognosi di ricevere un diploma di panettiere-pasticciere e di poter uscire dalla povertà. Il programma formativo permette anche di acquisire le necessarie nozioni per avviare un'attività indipendente. sf

Maggiori informazioni:  
bit.ly/3wGCQ8D



### CORONA DEI RE MAGI: UN SUCCESSO PER I CONSUMATORI.

La nuova campagna della Corona dei re magi dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) è stata presentata la prima volta nel 2022. Il nuovo aspetto fresco è stato accolto molto bene dai consumatori. Su richiesta di molti membri della PCS, nel 2023 questa campagna esclusiva continuerà, in una forma un po' più ridotta. PCS/sf

### PISTOR PASSAGGIO DI CONSEGNE E RISULTATO «SODDISFACENTE».

Passaggio di consegne all'assemblea generale della Cooperativa Pistor Holding il 17 maggio a Lucerna: Patrick Lobsiger è stato presentato ufficialmente come nuovo CEO e il suo predecessore Markus Lötscher si è congedato con una standing ovation dopo 14 anni di mandato. Hans Heini si è dimesso da membro del Consiglio di amministrazione dopo 12 anni e David Koller è stato eletto suo successore. I membri hanno inoltre approvato tutte le proposte del Consiglio di amministrazione. com/sf



Johann Ruppen

**CHRISTIAN BÄRTSCHI** lavora nel team di comunicazione di Panissimo da marzo. Sostituisce Christof Erne, andato in pensione alla fine del 2021. Come fotografo amatoriale creativo, nonché redattore pubblicitario, giornalista e blogger, Christian Bärtschi porta con sé uno zaino ricco di esperienze e valorizza le nostre piattaforme di comunicazione con contributi diversi e stimolanti. PCS/sf

**SWISSSKILLS 2022.** I campionati delle professioni SwissSkills 2022 offrono l'ingresso gratuito (del valore di 15 CHF) a partire dal 7 giugno 2022 attraverso il codice promozionale XY su: [swiss-skills2022.ch/promo](https://swiss-skills2022.ch/promo). Maggiori informazioni sull'evento sono disponibili su: [swiss-skills2022.ch/it](https://swiss-skills2022.ch/it).



Notizie d'attualità online su: [swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

## APPROFONDIMENTO

## UN CORDIALE BENVENUTO!



PCS

Cari Membri,

Finalmente! Dopo due anni scarsi, il Congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS può tornare a svolgersi «in forma reale». Come promemoria: il Congresso è stato annullato nel 2020 e nel 2021 è stato trasmesso in diretta. Nella grande sala senza luce dell'edificio Bernexpo, dove di solito si affollano i delegati e gli ospiti in questo giorno così importante per la nostra associazione, c'erano solo poche persone. Un'immagine surreale, ma che corrispondeva alla realtà. Ma tutto questo fa parte del passato e speriamo che rimanga tale.

Non vedo l'ora che arrivi il 13 giugno, per il 136° Congresso e per i tre momenti salienti: gli incontri con i delegati, i rappresentanti del nostro settore e lo scambio personale con loro, la visita del Presidente mondiale Günther Koerffer dalla Svezia e l'assegnazione della Corona del fornaio 2022. La giuria ha selezionato e visitato tre candidati. In questa giornata non ci sarà un solo vincitore, ma tre vincitori! Saranno presenti anche gli attuali detentori del titolo, Nicole e David Schmid. David Schmid ha scalato l'olimpico assoluto dei panettieri-pasticciere con la sua elezione a Pasticciere mondiale dell'anno lo scorso autunno, il che mi riempie di grande orgoglio.

Ci vediamo presto al Congresso! Come dice il proverbio: l'attesa è la gioia più grande!

Il vostro Presidente

**Silvan Hotz**

### ANTEPRIMA DEL CONGRESSO PCS

Il 136° Congresso dei panettieri-confettieri svizzeri si terrà il 13 giugno presso il Centro Congressi Bernexpo AG. Nella 1° parte si terrà l'Assemblea dei delegati. La 2° parte prevede un discorso del presidente dell'UIBC-CEBP Günther Koerffer e l'assegnazione della Corona del fornaio. L'ordine del giorno e gli elenchi dei delegati sono ora disponibili online. PCS/sf

### Finalisti della Corona del fornaio:

- Boulangerie Pâtisserie Confiserie P. Clément, Dailens.
- Eigenbrötler Backwerke, Wauwil
- Jovi's glutenfreie Bäckerei AG, Bern



# INGRESSO NELL'OLIMPO DEL SETTORE

TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI/AP  
FOTO: CLAUDIA VERNOCCHI/PGC

Il 2021 è stato un anno meraviglioso per Nicole e David Schmid: è iniziato con la vittoria della Corona del fornaio ed è culminato con il titolo di Pasticciere mondiale dell'anno. L'anno si è concluso con l'assegnazione del Prix Bernard Aebersold allo Swiss Bakery Trophy in autunno. Un anno che non avrebbe potuto essere migliore per «La Patisserie David Schmid» di Zofingen (AG), se non fosse stato per la pandemia. Diamo uno sguardo al passato e al futuro della coppia imprenditoriale di successo.

Nel 2012, Nicole e David Schmid hanno assunto la gestione del reparto pasticceria e confetteria dell'azienda dei genitori. Nel 2020, la coppia ha deciso di intraprendere una nuova strada. Nel novembre 2020, Nicole e David Schmid hanno aperto «La Patisserie David Schmid GmbH» nel cuore di Zofingen (AG), un mondo artigianale di piacere di 300 m<sup>2</sup> a pian terreno. «Un piccolo pezzo di Francia nel cuore della città di Zofingen. Con il nostro nuovo stabilimento di produzione, vogliamo prendere una direzione diversa e creare un nuovo mondo. Non si tratta di fare qualcosa di meglio, ma di mostrare ai nostri clienti una visione corretta del mestiere del pasticcere», si legge sul sito web di «La Patisserie».

#### PERCHÉ SI È CANDIDATO PER LA CORONA DEL FORNAIO?

David Schmid: Semplicemente perché eravamo convinti del nostro concetto e perché volevamo mostrarlo. Abbiamo alcuni gruppi di prodotti come la pasticceria, la viennoiserie, i macarons, il cioccolato, gli snack... Vogliamo mantenere questa gamma estremamente ristretta. È anche importante per noi rendere visibile l'artigianato. Il sabato, i nostri ospiti si attaccano letteralmente alla finestra per guardarci all'opera.

*La caffetteria, arredata con gusto, e la produzione sono separate solo da una grande finestra. Gli ospiti hanno una visione completa della produzione di «La Patisserie».*

Nicole Schmid: Abbiamo praticamente realizzato tutta la ristrutturazione da soli. Abbiamo disegnato i progetti, raccolto i materiali, partecipato a riunioni con gli artigiani, ecc... e questo è stato un enorme sforzo. Tuttavia, volevamo che fosse individuale. Inoltre, avevamo a disposizione un budget limitato. Per questo abbiamo organizzato tutto da soli. Ne siamo davvero orgogliosi – alla fine abbiamo un'accogliente e bel Cafè – secondo il nostro motto: dovrebbe essere più bello che a casa e vi invita a restare.

#### COSA SIGNIFICA PER LEI LA VINCITA DELLA CORONA DEL FORNAIO?

D.S.: Per me è la conferma del nostro impegno. Se si crede in qualcosa e si persegue un progetto con costanza, l'obiettivo può essere raggiunto. Ci vuole diligenza e molto impegno.

#### IN AUTUNNO È ARRIVATA LA PIETRA MILIARE: IL TITOLO DI PASTICCIERE MONDIALE DELL'ANNO...

D.S.: ... per me è un grandissimo onore! È ancora una volta la conferma di ciò che ho raggiunto finora e del fatto che sono rimasto fedele al mio



percorso. Ho rinunciato a molto e sicuramente ho dato spesso più del 100%, cosa che potrebbe non essere comprensibile per alcune persone. Tuttavia, questa è certamente una parte che ha contribuito a questo titolo.

#### DOPO AVER RICEVUTO QUESTO TITOLO HA SENTITO UNA NUOVA SPINTA IN «LA PATISSERIE»?

N.S.: Ha colpito come una bomba.

D.S.: Dopo l'assegnazione di questo titolo, nulla è stato più come prima. Da ottobre a dicembre, gli ospiti sono venuti a trovarci da tutta la Svizzera e dai paesi limitrofi. Ci hanno visto in TV o hanno letto di noi.

#### COME SI PRESENTA LA SITUAZIONE OGGI?

N.S.: Possiamo beneficiare di una grande presenza sui media.

D.S.: L'onda non è più così forte. Ma con il titolo di Pasticciere mondiale dell'anno abbiamo conquistato una clientela diversa.

N.S.: I clienti vogliono dei selfie con David e chiedono cartoline con autografi.

#### CON «LA PATISSERIE DAVID SCHMID» AVETE REALIZZATO UN SOGNO. SIETE IL FARO DEL NOSTRO SETTORE. QUAL È IL VOSTRO PROSSIMO SOGNO?

D.S.: Vogliamo essere in grado di creare ancora più spazio con il nostro mondo di esperienze, per i nostri clienti, per i nostri fan.

N.S.: Per noi è importante produrre quello che desideriamo senza annegare nel lavoro quotidiano.

#### QUALE CONSIGLIO DATE AI GIOVANI IMPRENDITORI CHE VOGLIONO ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO?

D.S.: Oggi abbiamo una possibilità nel nostro settore solo se diventiamo più semplici, più chiari e produciamo quei prodotti che ci distinguono. Dobbiamo tenere sotto controllo i costi. Con l'obiettivo di mostrare il mestiere. Per rimanere piccoli. Non voglio aprire una filiale a Zurigo.

N.S. Non ci lasceremo distrarre dalla nostra idea di fondo. Il successo ci dà ragione! ■

lapatisseriedavidschmid.ch