

ATTUALITÀ

**COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE**

Sarà Milano ad ospitare la terza edizione della Coppa del Mondo del Panettone a Palazzo delle Stelline dal 4 al 6 novembre 2022. Tre giorni dedicati al dolce lievitato per eccellenza. A sfidarsi sono i maestri pasticceri che hanno superato le selezioni nazionali di Italia, Francia, Spagna, Svizzera, Portogallo, Stati Uniti, Romania, Asia, Belgio, Sud America e Australia. com/sf

coppadelmondodelpanettone.ch

WORLDSKILLS 2022. La Svizzera ospiterà 13 campionati mondiali delle professioni nell'ambito della «WorldSkills Competition 2022 Special Edition», che sostituirà WorldSkills di Shanghai (annullato). Con 13 campionati su 60, la Svizzera sarà il paese con il contingente più numeroso tra i 15 paesi partecipanti. I campionati si svolgeranno da settembre a ottobre 2022 ad Aarau, Basilea, Berna, Ginevra, Lucerna e Montreux. I concorsi Panetteria-Pasticceria e Pasticceria-Confetteria si terranno dal 10 al 15 ottobre 2022 presso la Scuola Professionale Richemont di Lucerna. Le date e le professioni sono elencate sul sito web di SwissSkills: swiss-skills.ch. Dalla Svizzera, 37 giovani professionisti partecipano a un totale di 34 campionati mondiali. Vera Stocker gareggia per la Svizzera nella categoria panetteria-pasticceria e Juliana Thöny nella categoria pasticceria-confetteria. PCS/sf

80 ANNI DI STORIA DEL GUSTO CON IL CALENDARIO 2023. I panettieri-confettieri svizzeri scrivono 80 anni di storia del calendario del gusto. Nei prossimi giorni i membri della PCS riceveranno per posta tutte le informazioni riguardanti l'ordine d'acquisto. PCS/sf



VIAGGIO DI STUDIO. A giugno, l'Erfa-Gruppe Artisanal, guidato da Reto Fries, ha effettuato un viaggio di studio a Londra. Il programma prevedeva visite a ca. 30 diversi concetti, aziende e mercati alimentari. Il gruppo ha portato a casa molte ispirazioni e idee culinarie. cb/sf

Galleria fotografica:
swissbaker.ch/panissimo-news/fotogalerie

IL PROSSIMO NUMERO DI «PANISSIMO» TRA TRE SETTIMANE. «Panissimo» viene pubblicato di solito ogni quindici giorni. Per poter riferire sugli SwissSkills di quest'anno (dal 7 all'11 settembre a Berna), il prossimo numero uscirà fra tre settimane, il 16 settembre. pan/sf

ONLINE

UNA CONVERSIONE COME UN LIBRO ILLUSTRATO. Dopo una fase di pianificazione di circa sei mesi e un periodo di conversione di cinque settimane, la Moser's Backparadies AG ha inaugurato lo scorso settembre la sua filiale Sihlporte a Zurigo. Una conversione che difficilmente sarebbe potuta andare meglio. Stephan Leutwyler, Direttore vendite di Moser's Backparadies AG, ha dato il benvenuto a «Panissimo» alla fine di giugno nella filiale ristrutturata... el/ap



Jerónimo Vialpiana

Spreco alimentare e digitalizzazione sono alcuni dei temi trattati nell'articolo integrale online: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

GRAZIE A PISTOR MIGLIORI CONDIZIONI PER I PAGAMENTI CON CARTA Fino ad oggi, Pistor era in grado di offrire ai propri clienti e ai membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) commissioni ridotte per i pagamenti con carte di debito e di credito. Questo in collaborazione con l'azienda Worldline Schweiz AG. Ora tali commissioni vengono ridotte ancora una volta. Tuttavia, per beneficiare di queste condizioni migliorate, è obbligatorio sottoscrivere un nuovo contratto aggiuntivo, anche da parte degli attuali clienti. Secondo Pistor, l'innovazione rappresenta «un chiaro valore aggiunto e un notevole risparmio sui costi per i nostri clienti»... com/sf

Pistor: bit.ly/3QZDaGN
Worldline Schweiz AG: bit.ly/3T0frYC

IL SERVIZIO SOCIALE PIÙ FAVOREVOLE ALLE DONNE. Il 25 settembre il popolo svizzero voterà sulla Stabilizzazione dell'AVS (AVS 21). La riforma comprende una modifica della legge sull'AVS e un decreto federale sul finanziamento aggiuntivo dell'AVS attraverso un aumento dell'imposta sul valore aggiunto (IVA). AVS sta per previdenza per la vecchiaia. Ma AVS è anche sinonimo di redistribuzione. La redistribuzione avviene dai ricchi ai poveri, ma soprattutto dagli uomini alle donne. È il servizio sociale più favorevole alle donne in Svizzera. Non mettiamola in pericolo! Il Comitato centrale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e tutte le più importanti organizzazioni economiche sostengono questa proposta di legge. Un voto negativo sarebbe una negligenza!... PCS/sf

FINALMENTE DI NUOVO GLI SWISSSKILLS!

Dopo un lungo periodo d'inattività i campionati svizzeri delle professioni, gli SwissSkills, si svolgeranno di nuovo! È un evento da record: 150 professioni si presenteranno alla terza edizione dei SwissSkills a Berna dal 7 all'11 settembre. Così tanti come non mai! 1150 giovani professionisti motivati e di talento saranno in azione dal vivo...



Notizie d'attualità online su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

Silvan Hotz, Presidente PCS



LA GRANDE PASSIONE DI FRED P. FELDPAUSCH

TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI/SF
FOTO: CLAUDIA VERNOCCHI/PGC

I ristoranti sono il suo palcoscenico, la panetteria-confetteria la sua passione. Fred P. Feldpausch ha fatto molto per la gastronomia e l'industria alberghiera del Ticino. Ora, con la sua fondazione, sostiene la prossima generazione di panettieri-confettieri. «Panissimo» ha fatto visita a questa personalità imprenditoriale di successo e di grande impatto nella soleggiata regione della Svizzera.

Con una breve notizia e un titolo sobrio, l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha annunciato il 15 luglio su «Panissimo» del generoso sostegno Feldpausch ai giovani talenti del settore. Chi è Fred P. Feldpausch e cosa vuole ottenere con questa donazione? La ricerca su Internet non è molto produttiva. Solo sul sito web della Fondazione Fred Feldpausch è possibile saperne di più su questo intraprendente imprenditore, che si distingue più per le sue azioni di successo che per la sua presenza mediatica e scenica. «Panissimo» si è recato in Ticino, più precisamente a Losone, dove lavora l'imprenditore.

**«È LIBERO DA OGNI PRESUNZIONE...
È LA PERSONA CHE GLI INTERESSA!
QUESTO È IL SEGRETO DEL SUO SUCCESSO.»**

TRUDI KAESER

IL SEGRETO DEL SUCCESSO

Trudi Kaeser, sua assistente e accompagnatrice, riceve «Panissimo» presso il Grotto Broggini di Losone, dove si trova anche l'ufficio di Fred P. Feldpausch. «È un vero e proprio patrono, un uomo con una presenza e un carisma inverosimili», lo descrive così. «È libero da ogni presunzione, non gli importa dell'origine di una persona. È la persona che gli interessa! Può essere coinvolto con chiunque. Ecco perché ha ovunque buoni e alleati impiegati. Questo è il segreto del suo successo.» Non c'è da meravigliarsi se i dipendenti più giovani lo chiamano «il nostro Papà». Fred P. Feldpausch è un ristoratore a tutti gli effetti, con un'elevata esigenza di qualità in tutti i settori. Un'enorme attitudine al lavoro ha plasmato la sua vita, «un requisito indispensabile per avere successo nella professione», sottolineerà più volte durante la nostra conversazione.

UN COMUNE CITTADINO

Fred P. Feldpausch entra nel ristorante e saluta il personale. Chiama tutti per nome e chiede come stanno. Dopo un breve e caloroso benvenuto, comincia a raccontare degli inizi della sua singolare carriera professionale, in modo cronologico, colorato e vivido: «Sono un comune cittadino»,



Fred P. Feldpausch è un ristoratore a tutti gli effetti, con un'elevata esigenza di qualità in tutti i settori.

afferma Fred P. Feldpausch con un sorriso. Questa affermazione non è del tutto vera, poiché i suoi genitori erano i fondatori e proprietari della rinomata casa di moda svizzera Feldpausch ...

NEW YORK - ZURIGO

Essendo il maggiore di tre figli, era chiaro fin dall'inizio che avrebbe preso il controllo dell'azienda. Ma invece di sistemarsi comodamente nel «nido familiare», Fred Feldpausch decise di prendere una strada diversa. Dopo la scuola reclute alla fine degli anni '40, ha fatto la sua prima esperienza per tre anni presso il più importante gestore di grandi magazzini degli Stati Uniti, Macy's a New York. In realtà voleva lavorare per la Swissair o nel settore della ristorazione. «Non c'è niente», disse il padre. «Si va dove c'è la stoffa!». All'inizio degli anni Cinquanta, Fred P. Feldpausch tornò a lavorare nel negozio dei genitori a Zurigo. Ricorda che durante questo periodo ha acquisito molte preziose competenze commerciali. Ma

**UN'ENORME ATTITUDINE AL LAVORO...
«UN REQUISITO INDISPENSABILE PER AVERE
SUCCESSO NELLA PROFESSIONE.»**

FRED P. FELDPAUSCH

la passione per la gastronomia non lo ha abbandonato. Non ne era estraneo, dato che la famiglia olandese di sua madre commerciava formaggio Edam, tè e caffè. «Sono entrato in contatto con essa in tenera età».

È stata una coincidenza? All'epoca, Zurigo era la sede della scuola dell'Associazione svizzera degli albergatori. Un giorno disse al direttore che, già trentenne, voleva frequentare la scuola alberghiera di Belvoirpark. Non sorprende che l'ambizioso ristoratore abbia superato l'esame a pieni voti, come secondo classificato! «Ho imparato molto sulla cucina e sull'ospitalità», sottolinea, guardando al passato.



Fred P. Feldpausch in mezzo al team della ristorazione.
Accanto a lui, l'assistente Trudi Kaeser.

AROSA - LONDRA - LOCARNO

Fred Feldpausch – o FF, come viene spesso chiamato – ha un primo impiego all'Hotel Kulm di Arosa, il successivo presso il rinomato Hotel Dorchester di Londra. Poi riceve l'offerta di rilevare un hotel (in progetto) a Locarno-Muralto. Poco tempo dopo, l'Hotel Müller di Ascona viene messo in vendita. Il padre gli presta i fondi necessari: un investimento che vale la pena fare. Era l'inizio degli anni Sessanta, quando il Ticino stava diventando una regione turistica in forte espansione per la Svizzera tedesca e la Germania. «In un «Tätsch» (colpo) avevo un hotel in costruzione e anche uno già esistente con un ristorante e una confetteria! Non ho fatto altro che «gchrampfet» (lavorare con molto impegno)». Un piccolo aneddoto sul nuovo nome dell'Hotel Müller: Fred P. Feldpausch guardò da uno dei balconi dell'albergo verso il molo insieme all'ex proprietario e chiese il nome in italiano: Al Porto – così è nato il nome dell'azienda.

«PER LORO SONO COME UN PADRE, NON IL CAPO. SONO LA LORO GARANZIA.»

FRED P. FELDPAUSCH

PANETTONE E CHRISTSTOLLEN

Fred P. Feldpausch era un professionista della gastronomia e del commercio, ma aveva una conoscenza troppo limitata della confetteria, della panetteria e della Chocolaterie. Si rivolse quindi alla Scuola Professionale Richemont di Lucerna e i suoi consulenti «affinarono» i suoi dipendenti facendoli diventare veri e propri gioielli del settore. Al posto del panificio di Ascona, ha creato un impianto di produzione centrale a Locarno. Al Porto ha offerto ai numerosi turisti provenienti dal nord le specialità tradizionali ticinesi e altre specialità come il Panettone e il Christstollen. All'inizio degli anni '90, l'impero alberghiero e della ristorazione FF in Ticino contava nove negozi Al Porto, quattro ristoranti, tre alberghi e impiegava circa 450 persone.

La nostra conversazione viene brevemente interrotta. Il cellulare squilla. Fred P. Feldpausch parla in perfetto inglese, dà istruzioni e poi continua il suo racconto, esattamente dal punto in cui si è fermato. Descrive la sua storia professionale in modo emozionante, eloquente, senza alcuna traccia di vanità, con cuore e anima e con una presenza impressionante. In nessun momento si ha la sensazione di essere seduti di fronte a un uomo di 93 anni.

UN'ULTERIORE STORIA DI SUCCESSO

All'inizio degli anni '90, abbandona tutto e vuole godersi la vita da pensionato. Tuttavia, all'età di 67 anni, torna alla gastronomia e gestisce tre ristoranti con grande passione e competenza, tra cui il Grotto Broggin. Prende avvio un'ulteriore storia di successo.

Due anni fa ha venduto la sua attività ai proprietari del Brauerei Locher AG, che produce birra Appenzellese. Non è più di mia proprietà, ma è ancora la sua «bambina», spiega Fred P. Feldpausch. Con questo passo ha assicurato il futuro dei suoi dipendenti. «Per loro sono come un padre, non il capo. Sono la loro garanzia».

Al centro di FF c'è anche il futuro del settore della panetteria-confetteria e della gastronomia. Con il ricavato della vendita ha quindi costituito una fondazione per la formazione, l'innovazione e il progresso nei settori della ristorazione, dell'ospitalità, della panetteria, della pasticceria e della confetteria.

Anche a 93 anni, Fred P. Feldpausch è in ufficio ogni giorno alle 8:00. La gastronomia, il settore alberghiero e la panetteria-confetteria sono stati una parte importante della sua vita – e lo sono ancora. ■