



DALL'ENGADINA AL MONDO INTERO



TESTO E FOTO: CHRISTIAN BÄRTSCHI / AP

Furnaria Grond, fondata nel 2003, ha sede in Engadina, ma i suoi prodotti pregiati e di alta qualità viaggiano in tutto il mondo, perché le cinque filiali vivono principalmente di turismo. E così, anche prelibatezze conosciute come la Bündner Nusstorte, ma anche la specialità Grond come il «Munggä Knusperli» o lo «Steinbock Hörnli» trovano la loro strada verso altri luoghi.

«Viviamo qui soprattutto grazie agli affari stagionali e al turismo», spiega Didier Grond, proprietario del Café Grond di Sils Maria (GR), che funge da luogo d'incontro con «Panissimo». «Da novembre al 26 dicembre siamo piuttosto tranquilli, poi ci sono due settimane con un numero molto elevato di ospiti. Abbiamo circa otto mesi in cui si svolgono molte cose. Quindi dobbiamo realizzare tutto il nostro fatturato in questo periodo». Per la località di Sils Maria, ad esempio, questo significa che il villaggio ha solo 400 residenti permanenti in bassa stagione, ma cresce fino a circa 3000 residenti nei periodi di punta. «I turisti dovrebbero poter portare a casa souvenir o regali diversi da quelli che hanno a casa», dice Didier Grond.

ORIGINALI A VOLONTÀ

Chi entra in una filiale di Grond troverà le classiche specialità grigionesi, come la leggendaria torta di noci grigionese o il pane alle pere in diverse varianti. Anche la torta dell'Engadina è molto apprezzata. Contiene una crema al burro e vaniglia, sottili strati di pasta frolla, una fiorentina e del kirsch. Tuttavia, Didier Grond e i suoi 45 dipendenti preferiscono realizzare le proprie creazioni: diverse varietà di tavolette di cioccolato si contendono il favore dei clienti: che siano raffinate al rosmarino o al caramello, le specialità di cioccolato di produzione propria in un'elegante confezione fanno un'ottima impressione.

«I TURISTI DOVREBBERO PORTARE A CASA REGALI DIVERSI DA QUELLI CHE HANNO A CASA.»

DIDIER GROND

Anche i «Munggä Knusperli» – una creazione a base di riso soffiato e cioccolato al latte – sembrano deliziosi. Il capo stesso è molto affezionato agli «Steinbock Hörnli», che si basano sul leggendario animale del cantone dei Grigioni e sono disponibili in vari gusti. «Sono un fan assoluto di questa varietà, che contiene noci di macadamia, cioccolato al latte, gianduia e caramello», rivela Didier Grond. «Per cui, a dire il vero, non riesco a resistere a nulla di dolce nella nostra produzione...», dice e sorride. La famiglia Grond ha sempre coltivato prodotti regionali. Sono particolarmente orgogliosi della farina di grano dei Grigioni, che viene coltivata e lavorata nella regione.

Articolo completo su [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

Furnaria Grond

- Fondata nel 2003
- 5 filiali (di cui 2 laboratori di produzione)
- 45 Dipendenti

grond-engadin.ch



Al Café Grond di Sils Maria, il paesaggio engadinese è parte integrante del concetto. Che si tratti di Munggä Knusperli o di Cioccolato al rosmarino, Didier Grond attribuisce grande importanza ai prodotti originali con un tocco regionale e a confezioni di alta qualità.

CRESCERE E MANTENERE LE TRADIZIONI

Anche in Engadina la «morte dei negozietti» e con essa la scomparsa delle tradizionali panetterie-confetterie è un dato di fatto. Didier Grond sta cercando di fare qualcosa: «Quando i proprietari del panificio Gredig di Samedan volevano andare in pensione, i negozi sarebbero probabilmente scomparsi. Li abbiamo rilevati il 1° novembre 2022 e continuiamo a gestirli con il nome «Piccolo». È un negozio con produzione a Samedan e un negozio a Pontresina e Celerina. «Per me era importante portare avanti i prodotti tradizionali del precedente proprietario. Attualmente stiamo imparando a lavorare con questi prodotti e ricette in panetteria», dice Grond.

NOVITÀ IN ARRIVO...

Nonostante la costruzione e la manutenzione delle filiali esistenti, il team di Didier Grond ha ancora tempo per nuovi sviluppi: ad esempio, un nuovo Schoggistängeli in couverture rossa ha visto recentemente la luce nel laboratorio di produzione ed è in vendita da febbraio. «Abbiamo pensato che il nostro trio di bastoncini di cioccolato già esistenti (con cioccolato bianco, marrone e fondente) avrebbe potuto essere arricchito, così abbiamo sviluppato il bastoncino di cioccolato rosso con la couverture di Carma», spiega Didier Grond. Ne descrive il gusto come «sorprendente e fruttato». Questo professionista creativo sta già lavorando al suo prossimo progetto. Purtroppo non può ancora dire molto al riguardo, ma si tratta di un'interessante collaborazione con un altro specialista del settore alimentare. Non vediamo l'ora di vedere dove e quando gli intraprendenti engadinesi si faranno notare la prossima volta... ■

ATTUALITÀ



CORSO AEROGRAFO CON MARIO ROMANI

La Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) organizza in data 21 marzo 2023, presso il CPT a Canobbio, il Corso aerografo tenuto dal Maestro Mario Romani che si occupa di grafica, illustrazione e insegnamento della tecnica dell'aerografo in pasticceria e cioccolateria.

SMPPC

Iscrizioni: info@smppc.ch

Termine d'iscrizione: 6 marzo 2023

Informazioni: smppc.ch/category/news



PISTOR PROSPERA E CREA POSTI DI LAVORO. Il grossista rifornisce da tempo non solo le panetterie-confetterie, ma anche ristoranti e aziende sanitarie. A ciò si aggiungono servizi come la consulenza o l'elaborazione delle fatture, nonché lo sviluppo di un mercato digitale B2B. «Ci stiamo trasformando in un'azienda ad ampio raggio. Di conseguenza, assumiamo molto personale qualificato», spiega Michèle Waeber, Responsabile HR e ICT. L'anno scorso l'organico è cresciuto del 10%, tanto che oggi Pistor conta 616 dipendenti. Lo sviluppo non è ancora completo, afferma Waeber. «Abbiamo in programma la creazione di oltre 50 nuovi posti di lavoro nel corso di quest'anno». In risposta a una domanda di «Panissimo», il Responsabile dei media di Pistor, Patrick Eigenmann, spiega che da tre anni il fatturato del settore della panetteria-confetteria è in costante crescita: «Nel 2021, la panetteria-confetteria in Svizzera ha fatturato 357,7 milioni di franchi su un fatturato totale di 614 milioni di franchi». Eigenmann osserva inoltre: «I panettieri-confettieri sono e resteranno il gruppo di clienti più importante di Pistor».

Pistor/sf

PROROGA DELLA DOG. Il 23 gennaio 2023, il Consiglio federale ha prorogato la Dichiarazione di obbligatorietà generale (DOG) del Contratto collettivo di lavoro (CCL) esistente. Anche i nuovi salari minimi che entreranno in vigore dal 2023 in conformità con le normative salariali sono stati dichiarati generalmente vincolanti.

Testo completo online:
swissbaker.ch/panissimo > Ticino

Harisa Reiz, Servizi legali PCS,
Direttrice supplente/sf

NUOVO DIRETTORE PER L'USAM. L'8 febbraio, l'Unione svizzera delle arti e mestieri (usam) ha eletto Henrique Schneider come nuovo direttore senza alcun voto contrario. L'economista subentrerà a Hans-Ulrich Bigler, che si ritira dalla carica di direttore, il 1° luglio.

com/sf

IN MEMORIA DI



LINO GABBANI (1934 - 2023)

Dal 1995 Cavaliere d'onore della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane. Ai famigliari le più sentite condoglianze. CtdCdB



Altre notizie d'attualità online in lingua italiana:
swissbaker.ch/
panissimo > Ticino

APPROFONDIMENTO

SITO WEB - GRAVEMENTE TRASCURATO



Non sono solo l'artigianalità, la regionalità e la qualità a distinguere una panetteria-confetteria artigianale. Le vendite (il negozio, l'accoglienza, la competenza) sono una componente altrettanto importante per il successo di un'azienda e negli ultimi anni hanno fortunatamente assunto un'importanza crescente. Tuttavia, ciò che viene ancora gravemente trascurato in molti posti è il sito web, il moderno biglietto da visita di un'azienda.

Cosa fare quando si cerca un fornitore? Si chiede a persone del settore o si cerca su Internet. E cosa succede quando ci si imbatte in un sito web obsoleto? Continua a cercare, vero? Perché: la prima impressione è la più importante. Questo è esattamente ciò che può accadere ai vostri potenziali nuovi clienti o addirittura ai vostri dipendenti, un aspetto non trascurabile nell'attuale situazione del mercato del lavoro.

Purtroppo, da controlli casuali nel nostro settore emerge che un numero allarmante di siti web è obsoleto o/e non aggiornato. Un esempio: due giorni prima dell'Epifania – uno dei giorni più redditizi nel nostro settore – alcuni siti web avevano ancora gli orari di apertura festivi invece di pubblicizzare la Corona dei Re Magi!

Ancora più preoccupante è il reclamo che abbiamo ricevuto di recente da un cliente: ha effettuato un ordine online di un membro della PCS. Il prezzo era di 5.80 CHF al pezzo. Quando è andato a ritirare la merce, ha dovuto pagare 9.80 CHF al pezzo, il 69% in più di quanto indicato sul sito web. Questo non solo danneggia la reputazione dell'azienda, ma può anche avere un impatto negativo sull'intero settore artigianale, cosa che fortunatamente non avviene in questo caso: «So che un tale comportamento non corrisponde alla media del settore», ha scritto il cliente. Dopotutto, la maggior parte delle panetterie e delle confetterie lavora con impegno e onestà.

Spero che queste righe motivino l'uno o l'altro a controllare e ad aggiornare il sito web regolarmente.

Claudia Vernocchi

Vicedirettrice PCS e
Caporedattrice «Panissimo»