

## TICINO



**DYLAN GILARDONI IN FINALE.** La 25° edizione della finale dei giovani confettieri, che riunisce i migliori apprendisti della Svizzera francese e italiana, si terrà il 23 settembre 2023 presso la Scuola professionale di Montreux. Dylan Gilardoni, di 21 anni, rappresenterà il Canton Ticino. Ha conseguito l'AFC di panettiere-pasticciere-confettiere (pasticceria-confetteria) presso la Pasticceria Ricigliano SA a Lugano.

com/sf

Maggiori informazioni: [bit.ly/3LbUMPb](https://bit.ly/3LbUMPb)

**ASSEMBLEA GENERALE SMPPC.** Sabato, 7 ottobre 2023 presso l'Agriturismo La Ciossa a Cadenazzo, si terrà l'assemblea generale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, Mesolcina e Calanca (SMPPC). I soci riceveranno per posta le trattande e i vari allegati. La modifica dello Statuto e la nuova formazione scolastica 2030 saranno gli importanti temi della prima parte dell'assemblea riservata ai soci SMPPC. Nella seconda parte, aperta al pubblico, si premieranno gli apprendisti panettieri-pasticcieri-confettieri e del commercio al dettaglio che hanno terminato la formazione. Si chiede ai soci di riservare questa data.

SMPPC/sf

**CMP 2024: SELEZIONE SVIZZERA.** La Coppa del Mondo del Panettone (CMP) organizza la selezione svizzera per il Panettone tradizionale e per il Panettone al Cioccolato in data 30 novembre 2023 a Zurigo. I finalisti parteciperanno alla CMP a Milano dall'8 al 10 novembre 2024.

com/sf

I formulari e il regolamento si possono trovare su: [coppadelmondodelpanettone.ch/edizione-2024](https://coppadelmondodelpanettone.ch/edizione-2024)



Sandra Fogato

## FOTO DELLA SETTIMANA

La Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, in collaborazione con la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, Mesolcina e Calanca (SMPPC), ha il compito di organizzare annualmente l'esame del Pane. Quattro giurie di esperti hanno valutato per il Sopra- e il Sottoceneri il pane semibianco e il «Weggli». I risultati confermano la buona qualità. Il GM Giuseppe Piffaretti è soddisfatto della media cantonale. Nella fotografia, parte degli esperti esaminatori.



pgc

CtdCdBP/sf

Risultati dell'esame: [swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

## ATTUALITÀ

**RIFLETTORI SUL FUTURO PROFESSIONALE.** In occasione dell'incontro annuale tenutosi presso la Scuola professionale Richemont, i Capo periti dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) hanno discusso del futuro profilo professionale dei panettieri-pasticcieri-confettieri, della PQ, della mancanza di giovani apprendisti e del numero sempre minore di aziende formatrici.

cv/sf

Resoconto: [swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

**INNOVAZIONE E QUALITÀ.** Brik è un'azienda britannica basata sulla visione strategica di Raffaella Baruzzo e sull'idea creativa di Kia Utzon-Frank. Il loro obiettivo è quello di sorprendere progettando pezzi sobri ma audaci sia nel gusto che nella forma. Le due donne hanno collaborato con designer, esperti di cibo e artisti per creare un nuovo concetto potente e unico di vendita al dettaglio. Brik si concentra sull'alta gamma, il lusso e una parte su misura del mercato della confetteria, con innovazione, qualità e sostenibilità in primo piano in tutte le attività. Foto da scoprire alle pagine 18 e 19.

sf

**ENERGIA ELETTRICA.** Informazioni utili sull'approvvigionamento di energia elettrica con argomenti quali la qualità dell'energia elettrica, la durata del contratto e le modalità di acquisto dell'energia elettrica si trovano sulla pagina Intranet della PCS, in esclusiva per i membri dell'Associazione svizzera dei panettieri-confettieri in lingua francese e tedesca: [swissbaker.ch/intranet](https://swissbaker.ch/intranet).

PCS/sf

## ONLINE

### TEMI PUBBLICATI

- «La formazione richiede rispetto» di Claudia Vernocchi
- Comitato centrale in breve
- Incontro dei Presidenti e Segretari a Friburgo



[swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino



È stata per poco più di 175 anni una normale panetteria-pasticceria con prodotti di qualità apprezzati dalla popolazione del tranquillo villaggio di Veltheim (AG). Fino al 2020... Oggi, il team della Panetteria-Confetteria Richner AG, produce oltre ai prodotti di pasticceria, cioccolato in varie dimensioni, forme e aromi per la vendita diretta e per il B2B – tutto a mano.

Il panificio Richner di Veltheim è gestito da Barbara e Karl Richner, la settima generazione dal 1847, e dal 2018 come società per azioni con Andi Lüscher. Dopo l'ingresso di Andi Lüscher è stato compiuto un primo importante passo di espansione: una parte del giardino annesso alla sala di produzione è stata sacrificata per l'area di pasticceria. Circa due anni dopo, le cose iniziarono ad andare bene: nel luglio 2020, nel bel mezzo della pandemia, la Panetteria-Confetteria Richner AG ha rilevato le macchine di produzione e di confezionamento della Rheinfelder Confiserie Berner AG. La gamma di prodotti in cioccolato semilavorati e finiti è stata notevolmente ampliata. Inoltre, da allora, vengono prodotti i noti croccanti Berner-Nougat Richner.

#### **PRONTI, PARTENZA, VIA!**

L'acquisizione è avvenuta in soli tre mesi. «Doveva essere fatto in fretta», ricorda Karl Richner, «secondo il motto: Pronti, partenza, via!» Nel marzo 2020, i tre professionisti del settore hanno visitato la Confiserie Berner AG a Rheinfelden. Per il giorno della festa della mamma avevano firmato il contratto d'acquisto. «All'epoca possedevamo un'azienda, ma non avevamo ancora un posto per i macchinari», racconta Karl Richner. Il caso è venuto in soccorso ai professionisti del settore: nella zona industriale era disponibile uno spazio per la produzione. Ora si trattava di adattarlo per la produzione alimentare.

#### **«CON I DUE RILEVAMENTI SIAMO PROGREDITI TECNICAMENTE, PROFESSIONALMENTE...»**

RICHNER – LÜSCHER

#### **A TEMPO DI RECORD**

Quando i processi si sono stabilizzati, si è presentata un'altra occasione. Alla fine del 2022, la Heidi Chocolaterie Suisse SA ha chiuso la sua produzione a Lucerna. Due dipendenti con molto know-how, come pure parte dei macchinari e un gruppo di clienti, si sono trasferiti a Veltheim. La gamma di prodotti è stata ampliata con marchi privati/produzione per conto di terzi e con prodotti biologici. L'intera operazione è stata completata in sole tre settimane. In tempi record, è stato necessario raccogliere le informazioni dai clienti di Heidi e adattare costantemente i



Nel 2001 la panetteria-confetteria Richner produceva prodotti in cioccolato pari a 500 chilogrammi. Quest'anno prevedono di superare le 15 tonnellate.

processi. Grazie alle nuove macchine, è stato possibile migliorare sensibilmente alcuni processi di lavoro e sfruttare le sinergie.

#### **BIOLOGICO E ARTIGIANALE**

Con l'etichetta biologica e la sostenibilità, hanno scoperto un territorio non ancora molto popolato. Il cacao proviene dal Ghana e dal Madagascar. La sostenibilità è ulteriormente sottolineata con il progetto a favore dell'assicurazione sanitaria per i contadini nei villaggi. Anche l'imballaggio dei vari prodotti è rispettoso dell'ambiente, poiché è realizzato con gli scarti delle fave di cacao. Andi Lüscher sottolinea che tutto è fatto a mano al 100%.

#### **DUE ESEMPI IN CIFRE**

Richner e Andi Lüscher possono guardare indietro a tre anni intensi. In pochissimo tempo, la loro panetteria-confetteria si è trasformata da una piccola attività a un'impresa di medie dimensioni. Due esempi in cifre: nel 2001, quando i coniugi Richner hanno rilevato l'attività, erano impiegate 15 persone (10 posti a tempo pieno); oggi sono 40 (20 posti a tempo pieno). Nel 2001, la Panetteria-Confetteria Richner produceva circa 500 chilogrammi di cioccolato, nel 2019 erano già due tonnellate e quest'anno Andi Lüscher prevede di superare le 15 tonnellate.

#### **TRE CAPITANI**

Per Andi e la coppia, una cosa è certa: «Con i due rilevamenti siamo progrediti tecnicamente, professionalmente e personalmente». E più volte nel corso della conversazione hanno sottolineato che tutto, dal pane al cioccolato, è e resterà un'attività artigianale. Non sorprende quindi che siano ora un po' più «tranquilli» e che vogliono ottimizzare ulteriormente i processi di lavoro. Tuttavia, sono sempre aperti alle domande dei clienti. Hanno ancora capacità disponibili e negli ultimi anni hanno regolarmente dimostrato la loro grande flessibilità e vicinanza ai clienti. ■