



# LA VIA PER IL MERITO



TESTO E FOTO: DIEGO SCHWERZMANN/SF

Il pasticcere-confettiere Thomas Schwarzenberger ha ricevuto il foulard rosso nel 2024 per i suoi meriti culinari.

Campione del mondo di pasticceria, Miglior prodotto di confetteria e Merito culinario. Questi sono solo alcuni dei titoli che Thomas Schwarzenberger può vantare. «Panissimo» ha conversato con l'appassionato pasticcere e ha ripercorso con lui i suoi passi.

Da oltre 150 anni esiste una piccola pasticceria tra l'imponente «Regina delle Montagne» e l'idilliaco Lago dei Quattro Cantoni. Thomas Schwarzenberger e sua moglie Franziska hanno rilevato l'attività nel 2015. Da allora, la Pasticceria-Confetteria Schwarzenberger gode di una reputazione di prim'ordine.

#### DELIZIATO DAI CONIGLI

«Già all'asilo sapevo che sarei diventato un pasticcere», racconta Thomas Schwarzenberger, descrivendo la sua carriera professionale. Lo afferma con il seguente racconto: «Durante la scuola materna, poco prima di Pasqua, siamo andati a visitare una pasticceria. Mi piacevano tutti quei coniglietti di cioccolato e da quel momento ho capito cosa volevo fare». A questo desiderio non si è giunti con forzature. «I miei genitori volevano che provassi altre professioni, cosa che ho fatto. Ma la mia decisione era ferma, tutto il resto non è mai stata un'opzione per me», rivela con una strizzatina d'occhio.

#### CONQUISTATO A BERNA

Il giovane Thomas conclude il suo apprendistato come pasticcere-confettiere presso la pasticceria-confetteria Treichler di Zugo dove lavora per alcuni anni. Con l'obiettivo di conseguire l'esame professionale superiore, insieme alla moglie Franziska si dirige verso ovest e finisce alla Confiserie Eichenberger di Berna. Sotto l'ala del direttore di produzione Philipp Frésard, la passione del giovane professionista del settore si accende: «A Berna ho avuto il tempo e lo spazio per focalizzarmi sulla confetteria».

#### SOGNANDO I CARAIBI

A Berna trova lo spazio per dedicarsi completamente alla sua professione. Nonostante Thomas Schwarzenberger si iscriva all'esame professionale, il destino ha in serbo per lui un percorso diverso. Il corso di formazione viene rinviato per mancanza di iscrizioni. Non gli piace arrabbiarsi, scopre così un nuovo passatempo. «La Scuola professionale Richemont lancia un concorso Torte-Karibso», racconta. «È un liquore di frutta della distilleria Willisau». Il premio: un viaggio in America Centrale. Tomas Schwarzenberger partecipa al suo primo concorso con Philipp Frésard come Coach. Contrariamente alle sue aspettative, lo vince. Con questo successo inaspettato scopre il piacere delle competizioni.

#### IN GIRO PER IL MONDO

Dopo questa vittoria, seguono anni turbolenti con varie destinazioni in tutto il mondo. Insieme a Gérald Saudan (Boulangerie Saudan, FR) e Rolf Mürner (Mürner One, BE), partecipa nel 2006 ai World Pastry Championships a Phoenix (USA), prende parte agli Swiss Chocolate Masters e vince la Culinary World Cup a Lussemburgo con la Gilda dei cuochi argoviesi. Perché gli piacciono tanto le competizioni? «Per acquisire innumerevoli esperienze e tecniche, ma anche per conoscere nuove persone e migliorarmi costantemente», spiega risolutamente il pasticcere-confettiere, aggiungendo: «Ogni secondo posto mi ha portato molto più lontano di qualsiasi medaglia d'oro.»

Maggiori informazioni  
[konditorei-schwarzenberger.ch](http://konditorei-schwarzenberger.ch)



Dopo il suo «giro del mondo», torna alle sue radici a Zug. Oltre a gestire la confetteria presso la Pasticceria Nussbaumer di Cham, forma pasticceri-confettieri in erba presso la Scuola professionale Richemont a Lucerna e, nel 2011, assume la direzione della pasticceria-confetteria di questo centro di formazione per quattro anni.

#### LA MIGLIOR PRALINA SVIZZERA

Tuttavia, a Thomas Schwarzenberger manca un aspetto fondamentale dell'imprenditorialità nel suo ruolo di dirigente. «Mi mancava il cliente finale e la creazione artigianale», racconta. Per questo motivo, nel 2015 lui e sua moglie rilevano la pasticceria-confetteria Feusi a Küssnacht am Rigi (SZ). L'anno successivo, alla sua apertura, la pasticceria-confetteria partecipa per la prima volta a Swiss Bakery Trophy e ottiene un altro sorprendente successo. Thomas Schwarzenberger crea per la prima volta un prodotto per l'evento, che si aggiudica subito il titolo di «Miglior prodotto di confetteria».



PGF

#### UN ANNO TURBOLENTO

Sono passati quasi dieci anni dall'apertura del Café-Pasticceria Schwarzenberger. Ma il 2024 riserva una grande sorpresa: Thomas è stato inserito nel circolo dei Meriti culinari per il suo lavoro nel settore della panetteria-confetteria. «Questo premio è il più bello», afferma. «Non l'abbiamo richiesto. Anche l'accoglienza a Berna è stata molto calorosa, ed essere abbracciati con gioia da tutti gli altri premiati è stato davvero straordinario.» Ma non è tutto: lo scorso novembre, l'azienda apre la seconda filiale. Nell'elegante e moderna boutique, tutto ruota attorno al cioccolato, rivela il proprietario.

#### INSIEME, TUTTO È POSSIBILE

Deve ringraziare sua moglie Franziska per la libertà di potersi sempre concentrare sulla sua passione per la professione. «Senza di lei non sarei nulla. Si occupa della pianificazione del personale, della vendita, del design delle confezioni e di molto altro ancora; lavora dietro le quinte», riflette Thomas. Nonostante i numerosi successi della sua carriera, intende ugualmente prendere delle iniziative, sapendo di aver fatto poco per promuovere il premio «Merito Culinario»: «Non farò più questo errore nella mia boutique», confida, pieno di promesse, anche se questa negligenza non è una specifica della sua sola azienda: «Nel settore, tendiamo a dimenticare il marketing. Ma dobbiamo tutti parlare di più del successo». ■

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

## POLITICA

### NO ALL'INIZIATIVA PER LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

L'iniziativa prevede una drastica riduzione del consumo di risorse e di emissioni di sostanze nocive entro dieci anni. Entro il 2035 la Svizzera non dovrebbe più superare i limiti del pianeta (in rapporto alla popolazione svizzera). La popolazione e l'economia devono ridurre il consumo di risorse, rispettivamente il consumo interno, in misura tale da mantenere la capacità di rinnovamento della Terra. Complessivamente, ciò significa una riduzione dei consumi di circa il 67%. Questa iniziativa insensata porterà a prezzi più alti e a divieti di consumo. Il Consiglio federale e il Parlamento respingono l'iniziativa. Il Comitato centrale ha votato all'unanimità contro l'iniziativa. PCS/sf

## ATTUALITÀ

**MAGGIORE RESPONSABILITÀ.** Circa la metà dei diplomati di una formazione professionale superiore, assume maggiori responsabilità nell'azienda nel primo anno dopo il diploma. Durante la formazione sono spesso sostenuti dai loro datori di lavoro. Questi non solo coprono parte dei costi di formazione, ma supportano anche i dipendenti nella gestione del carico di lavoro temporale dovuto alla formazione. Lo dimostrano i risultati dell'indagine sulla formazione professionale superiore per l'anno d'esame 2022 condotta dall'Ufficio federale di statistica (UFS). Pan / sf

**CAMPUS DIGITALE PER APPRENDISTI.** A gennaio, l'Associazione centrale del commercio di prodotti da forno tedeschi ha lanciato il campus digitale per i giovani talenti sul sito web della campagna «Inforna il tuo futuro» per gli apprendisti. Secondo WebBaecker, i tirocinanti (Azubi) possono utilizzare il Campus Azubi per prepararsi agli esami. Ricevono inoltre un supporto completo con circa 70 video gratuiti sui settori professionali panettiere/a e venditore/trice specializzato/a. I tutorial di apprendimento saranno ampliati successivamente nel 2025. I tirocinanti, le aziende e i docenti sono stati invitati a partecipare attivamente alla selezione degli argomenti dei video futuri e a presentare i loro suggerimenti. «Gli apprendisti hanno conoscenze pregresse e ritmi di apprendimento individuali molto diversi. Inoltre, una buona parte dei giovani non ha imparato il tedesco come lingua madre», ha dichiarato il presidente dell'associazione Roland Ermer sulla piattaforma online. Pan/sf

## FOTO DELLA SETTIMANA



Sigep World è l'evento di riferimento e di ispirazione per il Foodservice che attira professionisti internazionali nei settori Gelato, Pastry&Chocolate, Coffee, Bakery e Pizza. Tra le novità della 46° edizione, tenutasi dal 18 al 22 gennaio 2025 a Rimini (I), quella di due nuovi padiglioni completamente rinnovati dedicati al mondo della panificazione, della pizza e dell'innovazione. L'area espositiva raggiunge così i 138 000 m<sup>2</sup>. Presente anche la Coppa del mondo del panettone. Resoconto di Giuseppe Piffaretti sul prossimo numero di «Panissimo». sf

Foto: Fabrizio Zani

## APPROFONDIMENTO

### MOLTE NOVITÀ NEL 2025



PCS

Quali saranno le novità del 2025? Molte, non posso nemmeno elencarle tutte. Ciò che sarà sicuramente nuovo è la progettazione dell'Ordinanza sulla formazione (ofor) e del piano di formazione (PianoFor) per la revisione totale della formazione di base nella produzione. I miei colleghi fanno tutto il possibile per rendere la formazione di base più attuale e orientata al futuro.

Anche in questo caso non sappiamo ancora tutto. La vediamo come un'opportunità per aprire nuove strade.

La novità è che dovremo/potremo avere sempre più a che fare con l'IA nell'istruzione. Quali effetti e opportunità porterà l'IA? Adattamento della valutazione dei voti per le tesi di diploma, nuove forme d'esame, possibile influenza sulle attività degli esperti e, e...

Due esempi del mio dipartimento, che è interessante e rimarrà tale. Anche voi dovrete considerare il nuovo come un'opportunità, poiché non potremo chiuderci al cambiamento.

In questo senso, buon anno nuovo.

Peter Signer, responsabile della formazione PCS

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



# La corsa alla Corona del Fornaio 2025 è iniziata: partecipate ora!

Siamo alla ricerca di un panettiere particolarmente inventivo, di una confettiera supercreativa o di un'azienda straordinaria. Dal 2013, la Corona del Fornaio premia l'innovazione, sia essa in ambito professionale, sociale, economico o ecologico. Il re o la regina dei fornai si fregerà dell'omonimo titolo e si aggiudicherà il premio in denaro di 15 000 franchi svizzeri. Tutte le informazioni al riguardo sono disponibili nel sito [www.coronadelfornaio.ch](http://www.coronadelfornaio.ch).

Il concorso Corona del Fornaio 2025 ha preso il via. Care panettiere e confettiere, cari panettieri e confettieri, cosa aspettate a partecipare? Per ben dodici volte sono state premiate una persona particolarmente innovativa o una panetteria-confetteria straordinaria. Ora siamo alla ricerca della 13ª regina o del 13º re dei fornai. Il mandato dell'attuale detentore del titolo – la Piratenbäckerei Sollberger di Gontenschwil – scadrà infatti in estate. Chi indosserà la prossima Corona del Fornaio?

## QUAL È LA VOSTRA PARTICOLARITÀ, IL VOSTRO IMPEGNO O LA VOSTRA SPECIALITÀ?

L'Unione svizzera di fabbricanti di lievito (SHV) conferisce la Corona del Fornaio insieme all'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). Può partecipare al concorso chiunque sia membro della PCS, sia come persona singola che come azienda. Spiegate alla giuria perché dovrete diventare il re o la regina dei fornai 2025. In cosa siete particolarmente bravi? Avete una specialità unica nel suo genere? Oppure vi siete estremamente impegnati nell'ultimo anno? Siete riusciti a mettere in pratica un'idea originale o a realizzare un progetto? Siamo alla ricerca di persone o aziende che mettono in luce il settore panario con simpatia, sostenibilità o professionalità. La Corona del Fornaio viene conferita senza porre vincoli predefiniti così da facilitare notevolmente la partecipazione al concorso. Potrebbe per esempio essere decisivo uno dei criteri seguenti:

- realizzazione di prodotti innovativi
- sviluppo aziendale creativo
- impegno a favore dell'ambiente
- promozione straordinaria di dipendenti o altre persone
- responsabilità sociale
- ulteriore sviluppo del settore panario a livello nazionale

## CANDIDATEVI PERSONALMENTE O SPRONATE LA VOSTRA CLIENTELA A NOMINARVI

Partecipate al concorso sottoponendoci il vostro dossier di candidatura! Scriveteci – su carta o in formato elettronico – o inviateci registrazioni video, foto, ecc. Siete liberi di scegliere i formati. Preferite invece lasciar fare alla vostra clientela? Allora spronatela a nominare voi o la vostra azienda online, nel sito [www.coronadelfornaio.ch](http://www.coronadelfornaio.ch).



## ACQUISITE MAGGIORE VISIBILITÀ E VINCETE UN PREMIO IN DENARO

Il vincitore o la vincitrice avrà il diritto di fregiarsi del titolo di re o regina dei fornai e di indossare la «Corona del Fornaio» per un anno. Beneficerà inoltre di pubblicità a livello nazionale e riuscirà forse a realizzare determinati progetti grazie al premio in denaro di 15 000 franchi svizzeri donato dall'Unione svizzera di fabbricanti di lievito. D'altro canto, la SHV e la PCS si rallegrano di premiare persone impegnate e idee particolarmente creative. Una situazione vantaggiosa per tutti!

## CANDIDATEVI OGGI STESSO O AL PIÙ TARDI ENTRO E NON OLTRE IL 26 MARZO 2025

Inviare il vostro dossier di candidatura alla giuria per posta, a Schweizerischer Hefeverband SHV, Thunstrasse 82, Postfach 1009, 3000 Bern 6, o via e-mail a [info@baeckerkrone.ch](mailto:info@baeckerkrone.ch). In alternativa potete anche compilare il formulario di nomina nel sito [www.baeckerkrone.ch](http://www.baeckerkrone.ch) o spronare la vostra clientela a nominarvi. L'ultimo termine d'iscrizione è il 26 marzo 2025. La palla passerà poi nel campo della giuria composta da tre rappresentanti dell'Unione svizzera di fabbricanti di lievito e da tre rappresentanti dell'associazione PCS. Spetterà infatti a lei designare il nuovo re o la nuova regina dei fornai. La Corona del Fornaio 2025 sarà conferita alla vincitrice o al vincitore in occasione del Congresso PCS che si terrà il 17 giugno 2025.



Tutte le informazioni e il formulario di nomina sono disponibili nel sito

[www.coronadelfornaio.ch](http://www.coronadelfornaio.ch)  
[www.coronadelfornaio.ch/candidatura](http://www.coronadelfornaio.ch/candidatura)  
 Ultimo termine d'invio: 26 marzo 2025.

# VALORI NUTRIZIONALI AMPLIATI DA FEBBRAIO 2025

La revisione della legislazione alimentare, **Stretto IV**, mira a fornire ai consumatori una migliore informazione sugli alimenti. Anche la dichiarazione dei valori nutrizionali sui prodotti preconfezionati subisce modifiche.

Innanzitutto la notizia confortante: non è ancora necessario dichiarare alcuna informazione sui valori nutrizionali dei prodotti alimentari artigianali per la vendita diretta. La condizione è che i prodotti vengano venduti senza intermediari in un raggio di 50 chilometri.

Per tutti gli altri prodotti, è necessario verificare se la dichiarazione nutrizionale è già stata convertita nella nuova forma di presentazione Big 7 (inclusa l'indicazione del contenuto di zucchero e di acidi grassi saturi).

La variante Big 5, precedentemente autorizzata, può essere utilizzata sui prodotti solo fino alla fine di gennaio 2025.

I prodotti preparati a partire dal 1° febbraio dovranno essere etichettati con informazioni nutrizionali secondo lo schema Big 7. Oltre all'etichettatura dei prodotti preconfezionati, dovrà essere rivista anche quella dei negozi online.

Big 5 (per 100 g o mL) finora	Big 7 (per 100 g o mL) forma minima dal 1° febbraio 2025
Energia [kJ/kcal]	Energia [kJ/kcal]
Grassi [g]	Grassi [g] <i>Di cui acidi grassi saturi [g]</i>
Carboidrati [g]	Carboidrati [g] <i>di cui zuccheri [g]</i>
Proteine [g]	Proteine [g]
Sale [g]	Sale [g]



Dichiarazione  
Informazioni sulla dichiarazione del pane e di prodotti di pasticceria fine si possono leggere su «Panissimo» n° 20 del 25 ottobre 2024, oppure online:

[bit.ly/geografia-nella-vendita-sfusa](https://bit.ly/geografia-nella-vendita-sfusa)

I prodotti che fino al 31 gennaio erano ancora etichettati con la ridotta tabella dei valori nutrizionali possono essere venduti fino all'esaurimento delle scorte. ■

Benjamin Horand  
responsabile garanzia di qualità  
e sicurezza sul lavoro

