

# PANISSIMO

BRANCHENMAGAZIN SCHWEIZER BÄCKER-CONFISEURE — MAGAZINE SECTORIEL DES BOULANGERS-CONFISEURS SUISSES

14/2025



## HOHE QUALITÄT UND HERAUSFORDERUNGEN

L'Artebianca Sagl in Lugano, von Roberto Gatti, feiert 25-jähriges Bestehen. Seite 30

## HAUTE QUALITÉ ET DÉFIS

A Lugano, l'Artebianca Sagl de Roberto Gatti fête ses 25 ans d'existence. Page 30

## ALTA QUALITÀ E SFIDE IMPORTANTI

L'Artebianca Sagl a Lugano, di Roberto Gatti, festeggia 25 anni. Pagina 52



## VERSO IL FUTURO CON IL VENTO IN POPPA

**LA QUINTA TORNATA DELLA CAMPAGNA DI PROMOZIONE DELLE GIOVANI LEVE INDETTA DALL'ASSOCIAZIONE SVIZZERA MASTRI PANETTIERI-CONFETTIERI (PCS) PRENDERÀ AVVIO IL 6 AGOSTO CON FORMATI ONLINE NUOVI E AVVINCENTI E ALTRI GIÀ BEN COLLAUDATI. QUESTA CAMPAGNA SI RIVOLGE PRINCIPALMENTE ALLE E AI GIOVANI DELLE GENERAZIONI Z E ALPHA CHE STANNO PER ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO.**

Anche quest'anno, la promozione delle giovani leve è in cima alle priorità della PCS. Dopo una quarta edizione coronata di successo, la campagna di promozione delle giovani leve sarà riproposta dal 6 agosto al 3 settembre 2025. Obiettivo: offrire ai giovani la possibilità di dare anzitempo uno sguardo dietro le quinte delle professioni di panettiere-pasticciere-confettiere AFC / panettiera-pasticciera-confettiera AFC e di impiegato/a del commercio al dettaglio AFC in panetteria-pasticceria-confetteria. Ma non è tutto: è pure nostra intenzione mettere in risalto l'attrattiva di queste professioni e convincere le e i giovani a sceglierne una come prima tappa fondamentale della loro carriera professionale.

Ci focalizzeremo sulle e sui giovani della generazione Z (nati/e tra il 1996 e il 2010) e della generazione Alpha (nati/e dal 2011 in poi). Nel corso dell'estate e dell'autunno 2025, questi gruppi target potranno informarsi sulle opportunità d'accesso al mondo del lavoro in occasione delle fiere delle professioni svizzere e degli SwissSkills centralizzati che si svolgeranno a Berna.

### THAT'S MY JOB

La campagna di comunicazione di quest'anno poggia su un mix collaudato di temi, formati e prospettive. Verranno riproposti gli apprezzatissimi formati video lanciati in occasione dell'ultima tornata della campagna, questa volta però con un nuovo montaggio e una nuova colonna sonora per conferire loro un tocco di freschezza. Per il mix di canali ben selezionati – che comprende Facebook, Instagram e TikTok – verranno creati nuovi contenuti facilmente ri-

conoscibili. Andrà per esempio avanti la serie di successo «That's my Job», in cui si vedono giovani apprendisti/e durante la loro attività professionale quotidiana, direttamente alla loro postazione di lavoro, che raccontano in prima persona e da vicino tutte le mansioni che svolgono. Un formato che fa vivere l'esperienza, invece di spiegarla.

### ESPERIENZA INTERATTIVA

In collaborazione con la Scuola professionale Richemont di Lucerna, verranno inoltre realizzati nuovi contenuti per i social media che mettono in scena questa professione artigianale, con un occhio di riguardo per l'estetica e l'attenzione ai dettagli. Chi preferisce un approccio più ludico potrà invece dilettersi con il videogioco «SkillsCity» a partire da agosto. Si tratta di un'esperienza interattiva dedicata alla scelta professionale, pubblicizzata con video accattivanti che offrono uno sguardo sulla quotidianità lavorativa.

Ancor prima del lancio della quinta tornata della campagna di promozione delle giovani leve, le apprendiste e gli apprendisti potranno nuovamente partecipare alla campagna «Progetta il tuo futuro» e condividere le loro impressioni e il loro entusiasmo per la propria professione. Per sapere come fare, basta consultare le nostre linee guida «That's my Job».

Ordinare gratuitamente  
materiale per il punto vendita



**POSTATE, METTETE UN LIKE E CONDIVIDETE I NOSTRI MESSAGGI SUI VOSTRI CANALI SOCIAL MEDIA!**





# GRANDI SFIDE GRANDI SODDISFAZIONI

---

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO

Roberto Gatti, proprietario della Panetteria-Pasticceria Artebianca Sagl a Lugano.

Roberto Gatti gestisce nel cuore della Città di Lugano (TI) la Panetteria-Pasticceria Artebianca Sagl. Il suo fiore all'occhiello è il Panettone, che per il proprietario non è solo un dolce comune.

Qualche informazione storica sull'evoluzione della Panetteria-Pasticceria Artebianca è d'obbligo. È stata creata da Mario Turuani nel 1964. Nel corso degli anni è passata di proprietà al figlio Massimo che, insieme a Roberto Gatti, ha fondato la Sagl nell'anno 2000. Dall'ottobre 2018, l'attività viene ceduta a Roberto Gatti. Nel centro della Città di Lugano, si contano due punti vendita e un laboratorio.

### LE COMPETIZIONI DANNO A ROBERTO GATTI LA GIUSTA ADRENALINA PER FARE SEMPRE MEGLIO.

L'attuale proprietario ha svolto il suo apprendistato di panettiere-pasticciere dal 1994 al 1997 presso la stessa panetteria che apparteneva già all'attuale presidente cantonale Massimo Turuani. Trova lavoro presso un'altra panetteria in Ticino e diventa socio dell'Artebianca qualche anno dopo. «Da 25 anni gestisco l'attività con grande dedizione», racconta Roberto Gatti guardando al passato. Ha frequentato corsi di formazione per dirigere l'azienda: partendo dalla gestione del personale, al rapporto con i clienti, alla ricerca dei fornitori, alla fatturazione e alla contabilità.



Gabrielle Ferro – che ha terminato il suo secondo anno di formazione nel commercio al dettaglio – serve con cortesia e particolare attenzione i clienti del negozio in Viale Carlo Cattaneo a Lugano.

### I GRANDI LIEVITATI

Per Roberto Gatti, i grandi lievitati sono la sua grande passione. Grazie ai corsi di aggiornamento organizzati dalla Società Matri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), acquista nuove conoscenze che gli permettono di migliorare i suoi prodotti. Il Panettone è il fiore all'occhiello della sua attività. Per ottenere un buon prodotto, racconta a Panissimo, «ci vogliono materie prime di qualità» e per lui una delle grandi sfide è la «ricerca della ricetta da perfezionare» afferma con convinzione.

### SFIDE IMPORTANTI

Con la prima Coppa del Mondo del Panettone nel 2019 tenutasi a Lugano, il Panettone tradizionale dell'Artebianca supera la selezione ed entra in finale. Così anche per le tre selezioni successive. L'anno scorso porta in finale, invece del Panettone tradizionale, il Panettone al cioccolato. Un'altra sfida è stata quella dello studio della ricetta: «Ci vuole il giusto equilibrio tra il cioccolato al latte e il cioccolato fondente. Non deve risultare troppo amaro e neanche troppo dolce» dichiara l'esperto professionista, «tecnicamente è più difficile da preparare rispetto al Panettone tradizionale».

Il Panettone nasce con il lievito madre che «va curato e cullato durante tutto l'anno. Ogni tanto fa un po' disperare come se fosse un figlio, ma alla fine regala molte gratificazioni» asserisce sorridendo Roberto Gatti. «Gli ingredienti per prepararlo sono in gran parte materie prime del territorio come la farina Km zero, burro, zucchero e uova. Nulla da invidiare al Panettone milanese» racconta soddisfatto. Ma per fare un buon Panettone non è cosa semplice. E lui lo sa bene. Ci vuole molta esperienza e ottime conoscenze del lievito madre.



Le competizioni danno a Roberto Gatti la giusta adrenalina per fare sempre meglio. E lui ne va fiero. Il riscontro presso i clienti è molto positivo e i complimenti non mancano, anche quelli di chef stellati che valutano i suoi Panettoni di grande qualità, riferisce il professionista.

#### **NON SOLO PANETTONI**

L'Artebianca produce i suoi Panettoni solo nel periodo natalizio. Durante l'anno invece, si possono trovare altri tipi di lievitati con marmellata di albicocche, di fragoline, ... «In Ticino il Panettone viene prodotto da alcuni artigiani tutto l'anno, ma questo soprattutto per quelli che hanno le loro attività nelle zone di maggior turismo» riferisce il proprietario. Oltre ai due punti vendita, vengono forniti diversi clienti esterni. Inoltre, la panetteria-pasticceria partecipa ai concorsi pubblici per la fornitura di generi alimentari: «Qui diventa tutto molto più difficile... vince sempre chi propone un prezzo più basso» afferma un po' sconsolato Roberto Gatti.

#### **CAMBIAMENTI**

Alla domanda di cosa è cambiato negli ultimi 25 anni nella produzione, l'esperto del settore risponde: «Il consumo di pane! Se prendo come esempio le focacce, negli anni passati ne sfornavo ca. 70 al giorno. Oggi se arrivo a 15 sono già tante.» Il motivo? A Lugano, secondo lui, «la gente ha sempre più fretta. Non si prende più il tempo di entrare nelle panetterie. È aumentata anche la concorrenza dei grandi distributori, così come quella delle stazioni di benzina che vendono anche loro prodotti di panetteria». Per affrontare il problema ha dovuto apportare qualche modifica. Oggi propone ai suoi clienti le focacce, sì, ma ripiene. Il negozio in Viale Carlo Cattaneo, a pochi passi dal Liceo cantonale Lugano 1, è per la sua attività un punto strategico. Molti sono gli studenti liceali che entrano nel suo negozio per la colazione e per il pranzo.

#### **NEI DUE PUNTI VENDITA SI POSSONO TROVARE PRODOTTI ADATTI A TUTTI I MOMENTI DELLA GIORNATA.**

Nei due punti vendita, oltre alla vasta scelta di pane, si possono trovare prodotti adatti a tutti i momenti della giornata. Al mattino i clienti possono acquistare chifer, brioches, macedonie e centrifughe. Per pranzo trovano: panini, focacce e piadine farcite, pizze, varie insalate e primi piatti – tutto da asporto. «I clienti apprezzano in modo particolare il reparto di paste secche, i diversi tipi di biscotti alla frolla, le crostate, la torta di pane, quella alle carote e molto altro.» Le comande non mancano per aperitivi salati e dolci, vari tipi di torte e «le più apprezzate sono quelle fatte con la pasta sfoglia e frutta fresca» afferma Roberto Gatti.

#### **SWISS BAKERY TROPHY**

L'anno scorso, per il prestigioso concorso nazionale Swiss Bakery Trophy, che premia l'eccellenza della panetteria-pasticceria-confetteria, l'Artebianca ha ricevuto molte medaglie nella categoria panetteria. Quattro medaglie d'oro: una per il Panettone al cioccolato, una per il Panettone tradizionale, una per il Panettone nostrano e una per la Colomba. Una medaglia d'argento gli è stata assegnata per il Panettone alle castagne. Tre



medaglie di bronzo le ha ricevute per i Baci di dama, per il Pandoro e per i biscotti «Brutti ma buoni». Le relative attestazioni, sono ben visibili nei suoi negozi per i clienti fissi, quelli di passaggio e per quelli che pongono domande sui prodotti premiati.

### CAVALIERE DEL BUON PANE – MARCHIO DI QUALITÀ

Roberto Gatti viene insignito del titolo di Cavaliere del Buon Pane durante la Cerimonia d'incoronazione della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, tenutasi presso il Teatro Sociale di Bellinzona per i festeggiamenti del centenario della SMPPC nel 2017. I suoi ottimi risultati durante l'esame annuale del pane gli conferiscono questo importante titolo.

La buona qualità del Panettone tradizionale permette all'Artebianca di superare l'esame annuale, di ricevere l'autorizzazione all'uso del Marchio garanzia di qualità SMPPC e di poter partecipare a Panettone d'autore – evento che si tiene ogni anno a Lugano ad inizio dicembre. Roberto Gatti ricorda con un sorriso la scorsa edizione: «Due turisti provenienti dalla Spagna hanno voluto addirittura farsi un selfie con me e i miei Panettoni.»

### IN CONCLUSIONE

Gli obiettivi del proprietario sono quelli di «voler sempre migliorare e di poter continuare a proporre ai clienti prodotti di alta qualità come fatto con impegno negli ultimi 25 anni», nonostante le panetterie-confetterie stanno attraversando momenti non facili che includono anche la mancanza di personale qualificato. Roberto Gatti conclude: «Non desidero arricchirmi, l'importante per me è poter pagare gli stipendi ai miei stimati dipendenti e a far quadrare i conti. Non desidero altro». ■



Nel negozio di Via Besso a Lugano, i clienti vengono accolti con professionalità, garbo e grandi sorrisi. Baljinder Gatti (d.), moglie del proprietario, offre consigli sui prodotti in vendita, creando così un'esperienza d'acquisto piacevole e informativa.



I biscotti «Brutti ma buoni» che hanno ricevuto la medaglia di bronzo al concorso nazionale Swiss Bakery Trophy.

### Panetteria-Pasticceria Artebianca Sagl, Lugano (TI)

*Avvio - evoluzione*

**Fondata nel 1964, Sagl dal 2000,  
di Roberto Gatti dall'ottobre 2018**

*Dipendenti*

**8 di cui 3 nel commercio al dettaglio**

*Apprendisti*

**1 nel commercio al dettaglio (terminato il 2° anno)**

*Sedi a Lugano*

**Laboratorio in Via Maggio 21 – con piccolo smercio  
Negozi in Viale Carlo Cattaneo 11 e Via Besso 11**

*Facebook*

**facebook.com/ArtebiancaLugano**

*Instagram*

**instagram.com/artebianca\_lugano/**

*Facebook*



*Instagram*



## ATTUALITÀ

COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE:  
SELEZIONE SVIZZERA

CMP

La Coppa del Mondo del Panettone (CMP) organizza il 3 novembre 2025 presso l'EHL Campus (scuola alberghiera) di Losanna (VD) la selezione svizzera per il Panettone tradizionale e il Panettone al cioccolato. La finale si svolgerà a Milano (I) nel novembre 2026.

com/sf

Info e iscrizioni: [bit.ly/CMP-Selezione-CH](https://bit.ly/CMP-Selezione-CH)

## FACILE E VELOCE: PRENOTA GLI ANNUNCI ONLINE

Gli annunci pubblicitari per l'edizione cartacea della rivista specializzata Panissimo, per la newsletter e per il sito web [swissbaker.ch](https://swissbaker.ch) possono ora essere prenotati online. Gli utenti della piattaforma online di rubmedia, il partner di marketing dei canali di comunicazione PCS, consentono un'elaborazione efficiente. Rimane la possibilità degli annunci di lavoro online su [swissbaker-jobs.ch](https://swissbaker-jobs.ch). La consulente pubblicitaria Manuela Stolina di rubmedia sarà lieta di rispondere a qualsiasi domanda o di fornire assistenza tecnica: T 031 380 13 29 o [manuela.stolina@rubmedia.ch](mailto:manuela.stolina@rubmedia.ch).

sf

## CALCOLAZIONE E MATERIALE PUBBLICITARIO

La festa federale si avvicina e con essa il momento del panino del 1° agosto. La Scuola professionale Richemont ha preparato un calcolo dei prezzi esclusivamente per i soci PCS, basato sui costi attuali delle materie prime. Si noti che i singoli prezzi dei prodotti possono variare notevolmente a seconda dell'ubicazione dell'azienda, della quantità d'acquisto, della qualità come pure dei costi energetici e dei costi del personale. Inoltre, si ha la possibilità di ordinare il materiale pubblicitario in lingua italiana, il che consente di valorizzare gli spazi espositivi e di rendere i negozi più accattivanti.

PCS/sf

Per i soci PCS:

- Calcolazione panino 1° agosto su: [swissbaker.ch/intranet](https://swissbaker.ch/intranet)
- Materiale pubblicitario su: [bit.ly/manifesti-festa-federale](https://bit.ly/manifesti-festa-federale)

## SIAMO ALLA RICERCA DI UN NUOVO NOME

La revisione totale della formazione professionale di base nella panetteria-pasticceria-confetteria sta procedendo. Ora si fa appello alla creatività dei membri del settore: chiunque abbia una (o più) buona idea per il futuro nome della formazione è invitato a partecipare al sondaggio. Cerchiamo un nome moderno e chiaramente comprensibile che rafforzi la nostra identità professionale e renda la formazione più attraente per i giovani talenti. Attenzione: il nome deve funzionare in tedesco, francese e italiano (non deve essere in inglese). I suggerimenti si possono inviare a Markus Zimmerli, Vicedirettore della Scuola professionale Richemont: [zimmerli@richemont.swiss](mailto:zimmerli@richemont.swiss)

PCS/sf

## MULINO CON CUORE IN GRANITO

**Groupe Minoterie SA ha inaugurato ufficialmente il mulino «Moulin du Valais SA» a Riddes (VS) il 1° luglio. Con i suoi mulini in granito, l'edificio a quattro piani garantisce la sopravvivenza del pane di segale AOP del Vallese.**

Alle ore 11:10 di questo primo giorno di luglio, i principali partner del mulino Moulin du Valais SA hanno messo in funzione gli impianti di Riddes alla presenza di numerosi ospiti. «Questo mulino è il risultato di uno sforzo comune, di una visione condivisa e di un impegno instancabile per la qualità, la sostenibilità e la tradizione», ha sottolineato la consigliera nazionale Céline Amaudruz, presidente di Groupe Minoterie SA (GMSA). Dopo la chiusura del mulino di Naters (VS), la sede di Riddes è l'unica nel Cantone che macina il grano per la specialità antica di 800 anni, un requisito essenziale per mantenere il marchio. I lavori sono durati 14 mesi e hanno richiesto un investimento di 6,4 milioni di franchi svizzeri. La parte centrale del mulino è costituita da sei pietre, come ha spiegato Alain Raymond, direttore di GMSA: «Sono state realizzate da un artigiano francese e pesano complessivamente 18 tonnellate».

jr/sf



Johann Ruppen

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

## COMUNICAZIONE

## CHIUSURE ESTIVE: SMPPC E PCS

Il Segretariato della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) rimarrà chiuso per vacanze da lunedì, 14 luglio a venerdì, 25 luglio 2024.

SMPPC/sf

Durante il periodo estivo, l'ufficio PCS, compreso il servizio legale, ha i seguenti orari:

- 14 - 25 luglio solo al mattino dalle ore 08:00 alle ore 12:00
- 28 luglio - 1° agosto chiuso

A partire da lunedì 4 agosto, sarà nuovamente disponibile negli orari consueti.

## Annunci pubblicitari e Panissimo

I presunti annunci pubblicitari presso rubmedia AG sono garantiti anche durante le vacanze estive negli orari d'ufficio. In alternativa, è possibile utilizzare il nuovo servizio annunci: [bit.ly/panissimo-annunci-pubblicitari](https://bit.ly/panissimo-annunci-pubblicitari). Il prossimo numero di Panissimo verrà pubblicato il 15 agosto.

PCS/sf

# PANISSIMO

BRANCHENMAGAZIN SCHWEIZER BÄCKER-CONFISEURE — MAGAZINE SECTORIEL DES BOULANGERS-CONFISEURS SUISSES 14/2025



## › MIT RÜCKENWIND IN DIE ZUKUNFT

Die fünfte Welle der SBC-Nachwuchskampagne «Forme deine Zukunft» startet am 6. August – was das für Sie bedeutet, lesen Sie auf **Seite 11**.

## › LE VENT EN POUPE VERS L'AVENIR

La 5<sup>e</sup> vague de la campagne de promotion de la relève de la BCS «Forme ton avenir» débute le 6 août. Découvrez ce que cela signifie pour vous en **page 43**.

## › VERSO IL FUTURO CON IL VENTO IN POPPA

La quinta tornata della campagna PCS per le giovani leve «Progetta il tuo futuro» inizia il 6 agosto – scoprite cosa significa per voi a **pagina 51**.