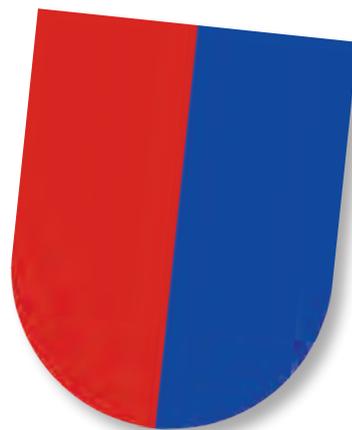


NUMEROSE NUOVE FILIALI IN TICINO

Negli ultimi due anni, in Ticino, sono stati aperti dieci nuovi punti vendita. Non si tratta di semplici aperture: la qualità, la tradizione e la richiesta di prodotti freschi artigianali anche in piccoli Comuni, sono solo alcune delle caratteristiche che li contraddistinguono.

Dei circa cinquanta soci della Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino e delle Valli Mesolcina e Calanca (SMPPC), negli ultimi due anni, otto panetterie-confetterie hanno inaugurato dieci punti vendita. Quali fattori hanno spinto all'apertura di nuove filiali? Necessità, opportunità, nuove tendenze di consumo, domanda di prodotti freschi artigianali o, più semplicemente, la volontà di espandersi? A rispondere sono i diretti interessati e le nuove sedi vengono presentate in ordine di apertura. ■

Sandra Fogato



VALSANGIACOMO SA



Olivone



Gorduno

La Panetteria-Pasticceria Valsangiacomo SA con sede a Preonzo, apre una filiale ad Olivone – in Piazza d'Armi 1 – il 2 maggio 2023. Vengono occupate, a turni, quattro impiegate del commercio al dettaglio. Da sempre, il desiderio del proprietario Ilario Valsangiacomo è quello di aprire un negozio in Valle di Blenio. Ad inizio 2024, un'occasione promettente si presenta in Via Cantonale 5 a Gorduno. Il negozio era in precedenza ubicato in centro quartiere, ma a fine dicembre è stato chiuso, poiché il proprietario doveva ristrutturare l'intero stabile. Il nuovo punto vendita viene inaugurato il 5 agosto 2024. In questo negozio, oltre ai prodotti di panetteria-pasticceria, vengono venduti alimentari in genere e gelati artigianali di propria produzione. Vi lavorano cinque impiegate a turno. Tutta la produzione viene preparata nel laboratorio di Preonzo. «Il riscontro molto positivo da parte dei clienti, non viene soltanto dai residenti, ma anche dai quartieri confinanti» afferma la moglie del proprietario Maruska Valsangiacomo.

SEVEN GROUP – BOTTEGA DEL GUSTO



Porto Ronco

Roberto Gatti è il proprietario della Panetteria-Pasticceria Artebianca Sagl con sede a Lugano – il laboratorio si trova in Via Maggio 21. Oltre al negozio in Viale Carlo Cattaneo 11, inaugura un altro punto vendita nel giugno 2023 in Via Besso 11 a Besso, a pochi passi dalla Stazione FFS di Lugano. Questo locale viene da lui ritirato da una cessata attività. Il negozio è aperto dal lunedì al venerdì e vi sono impiegate due persone. Nei due punti vendita, oltre alla vasta scelta di pane, si possono trovare prodotti adatti a tutti i momenti della giornata. Entrambi i negozi si trovano nel cuore della Città di Lugano, in punti strategici.

ARTEBIANCA SAGL



Besso

ROVANA SAGL



Brissago

L'idea della Panetteria Rovana Sagl di Cevio di aprire, nel corso del mese di marzo 2024, una filiale a Brissago in Via R. Leoncavallo 14, sorge dal fatto di poter mantenere viva la tradizione del pane artigianale nei piccoli Comuni o zone discoste. La filiale, oltre ad avere un potenziale turistico, garantisce alla popolazione locale l'acquisto di pane artigianale fresco tutti i giorni, dal lunedì alla domenica. Qui vengono impiegate due persone nel commercio al dettaglio. La produzione viene effettuata tutta nella sede di Cevio che conta cinque persone – due nella produzione e tre nella vendita.

La nuova filiale a Bissone, del Laboratorio San Giorgio GmbH, risponde alla crescente domanda locale di prodotti freschi e artigianali, rafforzando la presenza sul territorio. Viene aperta il 30 marzo 2025 in Piazza Francesco Borromini 23 a Bissone e vengono impiegati tre dipendenti. La sede, con il laboratorio di produzione, si trova a Carona. Il primo punto vendita a Lugano, in Via Cattedrale 8, era stato avviato in piena crisi pandemica nel 2020. I proprietari dell'azienda sono Gianluca Mollo e Ugo Klainguti. All'imprenditore Ugo Klainguti appartiene il ricettario di famiglia del 1828. Gianluca Mollo, pasticcere, vi attinge per realizzare prodotti tradizionali di pregio.

LABORATORIO SAN GIORGIO GMBH



Bissone – Désirée Zolli

LA PASTICCERIA DI FLAVIO



Sandra Fogiato

Besso - Cristiano Ceruti

La Confiserie Al Porto apre in via Albarelle 5 ad Ascona, il 26 agosto 2025, un nuovo Café con Boutique di vendita di panetteria, pasticceria e confetteria. Il bancone di presentazione, lungo quattro metri, offre una vasta gamma di prodotti da asporto da gustare all'interno o all'esterno del Café (40 posti a sedere all'interno e 60 all'esterno). Al Porto è una realtà ticinese ben radicata nel territorio da oltre 60 anni. Sono sette le Boutiques, i Café e i Ristoranti Al Porto in Ticino, di cui due ad Ascona, tre a Locarno, uno a Lugano e uno a Bellinzona. Nei diversi reparti, presso la produzione artigianale e nei sette punti vendita, Al Porto conta 140 collaboratori di cui nove apprendisti.

AL PORTO - CAFÉ ASCONA



pdc

Ascona

MARINA SA



Sandra Fogiato

Viganello - Beatrice Brancato

Il primato della più recente apertura di un punto vendita, va alla Panetteria e Pasticceria Marina SA. Pochi giorni fa, il 22 settembre, c'è stata l'inaugurazione in Via la Santa 20 a Viganello. Nel corso di molti anni, questo spazio aveva già ospitato due negozi del settore. Oggi, rinnovato, accoglie la nuova attività con prodotti artigianali di panetteria-pasticceria. Lo storico negozio, che fino all'anno scorso ospitava al piano inferiore anche il laboratorio di produzione poi trasferitosi a Grancia, si trova invece presso il Quartiere Maghetti in Vicolo Orfanotrofo 6 a Lugano. La necessità di aprire una nuova filiale è data dal fatto di voler espandere la propria attività in quanto il solo servizio ai clienti della ristorazione non è più sufficiente.

ATTUALITÀ

TRE SQUADRE NELLA FINALE DI BROT-CHEF

Tre giovani squadre si sono qualificate per la finale della decima edizione del concorso Brot-Chef. Provengono da Argovia, Ticino e Zugo.



Per il decimo anniversario del concorso per giovani talenti Brot-Chef, la Società professionale panetteria & confetteria svizzera ha ideato qualcosa di nuovo. Per la prima volta, infatti, è stato possibile iscriversi alla sfida di panificazione esclusivamente in squadre da due persone. Per la selezione preliminare, le coppie hanno dovuto creare una gamma di idee per prodotti da forno. Con i loro concetti, i seguenti tre team sono riusciti a conquistare un posto in finale:

- **Flour-Power:** Lena Masanti e Jona Schuhmacher, entrambi della Beck Alt AG (Edingen/AG)
- **Gli impastati:** (nella foto da sinistra) Jo Massera, DM Pasticceria (Losone/TI) e Noelle Mondada, Confiserie Al Porto (Tenero/TI)
- **Specklis:** Leonie Althaus e Suenä Müller, entrambe della Speck Genuss AG (Zug)

La finale pubblica del 25 ottobre si terrà presso la Scuola professionale di Aarau (AG). In questa occasione, verranno realizzati diversi prodotti – dal pane speciale alla pasticceria fine fino agli snack. Le coppie di partecipanti dovranno cimentarsi in una sfida di Speedbaking. [com/sf](https://www.com/sf)

SWISS-SKILLS



Gli SwissSkills si sono svolti dal 17 al 21 settembre 2025 presso il sito Bernexpo di Berna con grande interesse da parte del pubblico. I migliori panettieri-pasticcieri e pasticcieri-confettieri AFC come pure del commercio al dettaglio AFC, si sono contesi i titoli dei campionati svizzeri. Presente anche Paolo Loraschi, membro di giuria nella specializzazione della pasticceria-confetteria. Un suo commento si potrà leggere sul prossimo numero di Panissimo (n° 19). In questo numero, gli SwissSkills, da pagina 30 a pagina 41. Maggiori informazioni su: [swiss-skills2025.ch](https://www.swiss-skills2025.ch) [com/sf](https://www.com/sf)

LA PANIFICAZIONE COLLEGA IL MONDO

La scorsa settimana, il Richemont Club Svizzera ha celebrato il suo 75° anniversario a Lucerna. Un evento che ha coinvolto oltre 110 ospiti internazionali provenienti da 15 Paesi. Momento clou della serata: la cerimonia di insediamento del nuovo presidente internazionale Marcel Paa. La missione del Richemont Club: costruire ponti tra tradizione e innovazione, tra culture e generazioni. [Marcel Paa/sf](https://www.com/sf)

CONFERENZA DEI CANTONI E DELLE REGIONI

In occasione della conferenza annuale dei Cantoni e delle Regioni, tenutasi a Neuchâtel all'inizio di settembre, sono stati discussi diversi temi di attualità. Il dialogo è stato vivace e costruttivo. I temi principali sono stati la revisione totale della Formazione di base nella produzione e la Strategia 2030 della PCS.

Circa un anno fa, il Comitato centrale (CC) dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS ha iniziato a lavorare sulla Strategia 2030. Il processo è guidato dal consulente aziendale bernese Ueli Schneider. Come primo passo, la dichiarazione di missione (disponibile online su [swissbaker.ch](https://www.swissbaker.ch) in tedesco e francese) è stata analizzata, rivista e approvata dal CC. La missione, la visione, i valori e la cultura hanno costituito i punti di riferimento per il lavoro successivo. In diversi workshop sono stati affrontati i settori d'azione rete, servizi, formazione, politica, partenariati sociali, marketing e comunicazione, marketing per i giovani talenti, governance e gestione dell'associazione. «Il processo di sviluppo di una nuova strategia per il periodo 2026-2030 è stato deliberatamente scelto per essere altamente partecipativo», ha spiegato il presidente della PCS Silvan Hotz alla Conferenza.

Il documento dovrebbe essere approvato dal CC entro la fine del 2025. È previsto che all'inizio del 2026 si inizi con l'attuazione della nuova strategia. Entro la fine del 2030 tutti i punti dovranno essere realizzati, con una revisione strategica annuale. «Questa strategia deve da un lato guidare l'associazione verso il futuro e, dall'altro, fungere da linea guida per i prossimi anni, che saranno fortemente caratterizzati da cambiamenti a livello di personale», ha sottolineato Silvan Hotz. «Vogliamo essere preparati per il futuro e rimanere attrattivi sia per i giovani che per gli adulti, così come per le piccole e le grandi imprese. Stiamo verificando le nostre strutture associative e le snelliamo dove necessario». Durante l'incontro è stata presentata in dettaglio un'area d'azione della Strategia 2030.

Uno degli obiettivi menzionati prevede un aumento significativo della percentuale di rappresentanti femminili nelle posizioni chiave e un ringiovanimento del CC. Inoltre, i compiti dei Cantoni e dell'associazione nazionale devono essere chiaramente definiti in un modello di cooperazione. I rappresentanti delle associazioni cantonali e regionali hanno avuto tempo fino al 20 settembre per inviare le loro domande alla direzione dell'associazione. Alla conferenza erano presenti, per il Canton Ticino, il Presidente SMPPC Massimo Turuani e la responsabile del Segretariato Sandra Fogato.

Applausi per la revisione totale

La revisione totale della formazione di base nella produzione è stata avviata nell'estate del 2024. Da allora, i lavori sono stati costruttivi, impegnativi e lungimiranti. Il CC della PCS e i rappresentanti delle associazioni cantonali e regionali sono stati informati sullo stato provvisorio. Si è svolta una vivace discussione e un applauso per le persone coinvolte e per i risultati raggiunti.



Sandra Fogato e il Presidente SMPPC Massimo Turuani.

Claudia Vernocchi/sf

LA PCS AL SERVIZIO DEI SUOI MEMBRI



- Rappresentanza politica ed economica
- Partenariati nazionali e internazionali
- Partenariato sociale (Contratto collettivo di lavoro)
- Immagine e promozione di giovani talenti
- Logo Beck e Confiseur
- Accordo settoriale – promozione della qualità
- Rivista settoriale «Panissimo» in tre lingue
- Portale online offerte di lavoro swissbaker-jobs.ch
- Portale online swissbaker.ch
- Newsletter PCS/Richemont
- Social Media (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn, Twitter, TikTok)
- Contatti con i media, richieste dei consumatori
- Campagne promozionali nazionali
- Promo-Shop con materiale pubblicitario POS come cartelloni pubblicitari, cartelloni, rotairs, buoni per il pane
- Servizio stampa per manifesti individuali in ridotta tiratura
- Pubblicazione «Calendario del gusto»
- Consulenza legale
- Partenariato con CAP Assicurazione di protezione giuridica
- Consulenza tecnica e formazione in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute, garanzia della qualità, igiene
- Partecipazione ai campionati professionali (SwissSkills, WorldSkills) in collaborazione con Richemont
- Premi e riconoscimenti come la «Corona del fornaio», l'«Ambassadeur du pain et du chocolat» e il «Concours du Praliné à l'eau-de-vie»
- Gestione dei membri
- Strutture democratiche con diritto di parola (Congresso, Comitato centrale, Comitato direttivo)

Tel. 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch



- Cassa di compensazione (AVS/AI/IPG/indennità parentale)
- Cassa di compensazione per gli assegni familiari (AF)
- Cassa pensioni (CPP/Pplus)
- Gestione della salute in azienda
- Assicurazione indennità giornaliera in caso di malattia, infortuni e complementare contro gli infortuni

Tel. 031 388 14 88 | info@panvica.ch



- Formazione professionale di base per la produzione e il commercio al dettaglio per tutto il settore della panetteria-pasticceria-confetteria.
- Programmi di formazione continua – corsi giornalieri, formazione professionale superiore, ecc.
- Corsi individuali di gruppo e aziendali per professionisti del settore nazionali e internazionali
- Formazione in loco per la produzione, vendita e comunicazione
- Corsi per lavoratori non qualificati e per cambio indirizzo professionale
- Consulenza per la produzione e il commercio al dettaglio – controllo e ottimizzazione dei processi, ottimizzazione delle vendite, controllo dei punti vendita, ...
- Gestione della qualità: analisi dei cereali e delle farine, prove cottura ed etichettatura dei prodotti (dichiarazione)
- Controllo qualità: igiene aziendale, test e sviluppo prodotti.
- Promozione dei giovani talenti – formazione e preparazione dei concorrenti professionisti, fino al campus di preparazione per i WorldSkills
- Portale online «progetta-il-tuo-futuro.ch» (formazione professionale di base) e «flv-grmc.ch» (associazione degli insegnanti specializzati)
- Editore di materiale didattico per l'istruzione di base
- Libri specialistici stampati e digitali in varie lingue
- Segretariato Richemont Club Svizzera e supporto ai paesi del Club
- Cooperazione con le istituzioni di formazione in patria e all'estero
- Partenariati internazionali e nazionali con varie aziende e associazioni del settore
- Organizzatore di conferenze specializzate ed eventi del settore, ad esempio il Congresso internazionale del lievito naturale
- Ristorazione pubblica e Hotel

Tel. 041 375 85 85 | info@richemont.swiss



- Analisi settoriale con indicatori (profilo settoriale)
- Finanza e contabilità
- Amministrazione del personale
- Consulenza fiscale
- Consulenza previdenziale
- Piano di successione
- Valutazione della proprietà e vendita beni immobili
- Consulenza aziendale
- Stima dell'inventario
- Piani aziendali
- Informatica
- Revisione limitata e ordinaria
- A Berna, Coira, Friburgo, Lucerna, Sion, San Gallo e Zurigo

Tel. 031 340 66 44 | bern@sbc-treuhand.ch