



Patric Gonzalez

# PIÙ POSTO PER I PANETTONI DI PATRIC



TESTO: AIUTO SVIZZERO ALLA MONTAGNA/SF

Il nuovo panificio di Vicosoprano (GR) in Bregaglia è stato realizzato con il sostegno della Fondazione Aiuto svizzero alla montagna.

Patric Gonzalez è famoso per i suoi deliziosi Panettoni. Tuttavia, il panettiere-pasticcere di Vicosoprano (GR) in Bregaglia ha dovuto lottare a lungo con le condizioni più avverse durante la produzione: lo spazio ridotto e le procedure di lavoro macchinose hanno richiesto molto impegno al proprietario.

Nei mesi di novembre e dicembre, la panetteria di Patric Gonzalez a Vicosoprano è tutta dedicata al Panettone. Ci vogliono in tutto tre giorni perché la specialità sia pronta. Tre giorni con molto lavoro manuale. Ma lo sforzo vale la pena. I Panettoni di Patric, disponibili in diversi gusti, hanno un sapore diverso da quelli prodotti industrialmente dai grossisti. Patric Gonzalez vende i suoi Panettoni nel negozio di paese, ma li spedisce anche in tutta la Svizzera.

### SORPRESA IN PAESE

Tutto ebbe inizio durante gli anni di esperienza itinerante di Patric, dopo la sua formazione presso Laagers a Samedan (GR). Da neo diplomato come panettiere-pasticcere, trascorre un po' di tempo in Ticino. Lì ha lavorato presso la Panetteria Peverelli (Bellinzona), nota per i suoi Panettoni. Dal suo capo di allora, Patric Gonzalez eredita la passione per questo dolce lievitato esigente, che richiede molto tempo e precisione nella preparazione e punisce immediatamente ogni piccolo errore facendosi sgonfiare. «Quasi tutti coloro che provano a fare il Panettone da soli si arrendono frustrati», racconta Patric Gonzalez. Lui non ha fatto parte di quella categoria: ha imparato tutto ciò che c'era da imparare.

Tornato a Vicosoprano, in Bregaglia, entra a far parte della panetteria dei genitori, la Panetteria Pasticceria Gonzalez. Suo padre Jorge e sua madre



Ora Patric Gonzalez e le sue specialità – i Panettoni – hanno a disposizione tutto lo spazio necessario per svilupparsi ed esprimere al meglio il proprio potenziale.

Jolanda Gonzalez l'hanno gestita da 28 anni. E il primo Natale successivo, il piccolo negozio di paese appartenente alla panetteria si è trovata improvvisamente a vendere Panettoni incredibilmente deliziosi e soffici. Tra l'altro, adattati alla Bergell, in una versione con farina di castagne e castagne candite.

### DALLA TORTA DI CASTAGNE AL PANETTONE

La voce si diffonde rapidamente e poco dopo la Panetteria Gonzalez non era più conosciuta per le sue torte di castagne, come un tempo, ma per i suoi Panettoni. Nella valle, ma anche altrove. Il successo del giovane panettiere-pasticciere aveva però i suoi lati negativi: lo spazio nella già angusta panetteria diventava sempre più scarso quanto più produceva. Patric Gonzalez è arrivato al punto di dover rifiutare gli ordini più grandi perché non aveva le capacità sufficienti. Questo nonostante il fatto che riorganizzasse costantemente l'intera area di produzione in modo da poter alternare la produzione di Panettoni a quella dei suoi prodotti convenzionali. Il sonno diventa molto irregolare tra la metà di ottobre e Natale, non riuscendo mai a dormire più di tre o quattro ore.

### PIÙ SPAZIO, PIÙ POSSIBILITÀ

A un certo punto è diventato chiaro che le cose non potevano andare avanti così. Patric Gonzalez ha progettato un nuovo edificio direttamente sulla strada del Passo del Maloja, che ha potuto realizzare e inaugurare quasi quattro anni fa grazie al sostegno dell'Aiuto svizzero alla montagna. Il periodo prenatalizio è ancora particolarmente duro, ma grazie ai processi di lavoro più efficienti è sopportabile. E ora nulla ostacola un'ulteriore espansione. ■

Impressioni sul panificio precedente: [bit.ly/umbau-gonzalez](https://bit.ly/umbau-gonzalez)

Panetteria Pasticceria Gonzalez,  
Vicosoprano (GR)

Anno di fondazione

1990

Numero punti vendita

Uno con il proprio negozio di paese

Dipendenti

13 + una apprendista pasticceria-confetteria

Prodotto firmato

Panettone, Torta alle castagne e specialità

Maggiori informazioni

[panetteria-gonzalez.ch](https://panetteria-gonzalez.ch)



### PRESENTARE ORA IL PROGETTO

L'Aiuto svizzero alla montagna fornisce sostegno finanziario alle imprese agricole, commerciali e artigianali e alle comunità per gli investimenti. Maggiori informazioni sulla fondazione, i criteri e i progetti già realizzati sono disponibili online.

Maggiori informazioni: [aiutomontagna.ch](https://aiutomontagna.ch)

# CAMPAGNA «CORONA DEI RE MAGI» 2026



Oltre ad offrire innumerevoli momenti di piacere, il 6 gennaio 2026 le panetterie-confetterie artigianali faranno nuovamente la felicità di 120 fortunati clienti grazie al concorso nazionale «Corona dei Re Magi». Approfitti subito dell'esclusiva offerta riservata ai membri PCS e ordini il relativo materiale pubblicitario!

## I SUOI VANTAGGI

- **Sconto del 50% sull'esclusiva corona XXL**  
(solo fino ad esaurimento scorte!)
- Concorso con **120 premi** per un **valore complessivo di CHF 14 200**
- **Cartoline del concorso gratuite**
- Allettanti **buoni viaggio** messi in palio da  
Globetrotter Travel Service (**1° premio del valore di CHF 5 000**) e  
Switzerland Travel Centre (**2° premio del valore di CHF 2 500**)

## LA CORONA XXL

Ogni membro decide autonomamente quale corona e materiale d'imballaggio utilizzare. Consigliamo gli esclusivi sacchetti per la torta dei Re Magi con il design della campagna e la corona XXL appositamente creata per questa occasione. Nel 2026, la corona XXL sarà in vendita ad un prezzo speciale ridotto (sconto del 50%, solo fino ad esaurimento scorte).

## NUOVA VESTE GRAFICA 2027

Nel 2027, la campagna «Corona dei Re Magi» sarà oggetto di un restyling volto a mettere maggiormente in rialto la «golosa» torta dei Re Magi. Rimarrà invece invariata la raffinata combinazione di colori che ben si abbina a tutti gli stili e decori dei rispettivi punti vendita. Per il concorso 2026 sconsigliamo quindi di fare scorte di materiale pubblicitario. Il prossimo anno, i sacchetti per la torta, le cartoline del concorso, i manifesti e gli espositori saranno poi adattati alla nuova veste grafica.

**Le corone e anche la corona XXL non subiranno invece cambiamenti e potranno continuare ad essere utilizzate a piacimento anche in futuro. Può quindi senz'altro approfittare dello sconto offerto e creare la sua scorta.**

## IL CONCORSO

La campagna «Corona dei Re Magi» è abbinata ad un concorso. All'acquisto di una torta dei Re Magi, le e i clienti riceveranno una cartolina del concorso da consegnare alla loro panetteria-confetteria debitamente compilata. È pure possibile partecipare al concorso online, scansionando un codice QR. Una volta ricevute le cartoline del concorso, la PCS estrarrà a sorte le vincitrici e i vincitori e informerà le aziende i/le cui clienti hanno vinto per consentire loro di consegnare i premi di persona. ■



## MAGGIORI INFORMAZIONI

Tutte le informazioni, un video esplicativo e il link allo shop online di Pistor per ordinare il materiale sono disponibili all'indirizzo [www.swissbaker.ch/koenig](http://www.swissbaker.ch/koenig).



## ATTUALITÀ

### SWISS-SKILLS: IL VERDETTO DELLA GIURIA

**Gli SwissSkills 2025 sono stati un grande successo per il nostro settore. Questo non sarebbe stato possibile senza i numerosi aiuti dietro le quinte e in primo piano. A nome di tutti i partecipanti e come ringraziamento per il loro immenso impegno, abbiamo raccolto alcune voci dei membri della giuria che si possono leggere sulle pagine 22 e 52.**



Claudia Vernocchi

Tra le voci dei membri della giuria degli SwissSkills 2025, c'è anche quella dell'esperto Paolo Loraschi della Confiserie Al Porto a Tenero: «È bello vedere il luccichio negli occhi dei candidati mentre mostrano le loro abilità». Allo stesso tempo, il rappresentante ticinese nella giuria si è rammaricato che tra i 32 partecipanti non ci fosse nessuno del Canton Ticino. «Insieme alla scuola professionale, l'associazione cantonale dovrebbe investire nei prossimi SwissSkills. Molti giovani visitatori, famiglie ed esperti mi hanno chiesto: non ci sono rappresentanti del Ticino? Avevo preparato la mia risposta in anticipo per non apparire titubante o dover cercare spiegazioni. Ma mi chiedo: cosa possiamo fare per garantire che anche i nostri apprendisti di talento nei tre settori professionali facciano questa grande esperienza e abbiano la possibilità di diventare campioni svizzeri? Cosa può fare il Ticino per proporre candidati alle prossime edizioni di SwissSkills? La nostra associazione – se crede in questo progetto ed è disposta a investire – dovrebbe collaborare con la scuola per attirare per tempo sia i candidati sia le risorse finanziarie. Il Cantone di Zurigo, ad esempio, assume dei coach che preparano i candidati in modo mirato. Realisticamente, le singole aziende formatrici non sempre hanno il tempo e le risorse finanziarie necessarie. Vedere negli occhi dei candidati, durante la competizione, quella luce che esprime il desiderio di dimostrare tutte le loro competenze è davvero fantastico.»

Pan/sf

### SONDAGGIO TRA APPRENDISTI

Quasi la metà degli apprendisti nel settore della gastronomia, degli hotel e delle panetterie-confetterie si sente spesso stanca. Come motivi vengono indicati lo stress, le preoccupazioni personali, le attività e gli impegni sociali, gli orari di lavoro irregolari nonché problemi di salute. Lo ha rivelato un sondaggio dell'organizzazione degli impiegati Hotel & Gastro Union. Secondo il comunicato stampa, al sondaggio hanno partecipato 759 apprendisti dei settori cucina, ristorazione, economia domestica, amministrazione alberghiera e comunicazione alberghiera, nonché panetteria-confetteria.

com/sf

### CON UNO SGUARDO OTTIMISTA

Dopo gli ultimi anni magri, la Federazione mugnai svizzeri (FMS) guarda con cauto ottimismo al raccolto di grano di quest'anno. Le sfide per i membri dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) rimangono comunque grandi.

cv/sf

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

### OTTIMA QUALITÀ DEL PANE – CELEBRIAMOLO



G. De Giovanetti

La Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane, in collaborazione con la Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC), organizza ogni anno l'esame del pane. Le giurie di esperti hanno valutato il pane

semibianco e, per il 2025, è stato scelto come pane speciale quello alle noci. È confermata la sempre ottima qualità del pane ticinese. I risultati sono stati pubblicati online: [swissbaker.ch/panissimo](https://www.swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

### Giornata Mondiale del Pane

Giovedì 16 ottobre si celebra la Giornata Mondiale del Pane, un'occasione per celebrare l'arte della panificazione e il valore del pane in tutto il mondo. Grazie ai panettieri, ogni giorno nascono pani diversi e unici. Questa giornata celebra il loro lavoro e il ruolo dei panifici nel garantire pane fresco locale e tradizioni che uniscono le comunità. Celebriamolo!

Sandra Fogato

## IN MEMORIA DI

### KARL RICKLI (1936 - 2025)



pgc

Karl Rickli, penultimo di dieci figli di una famiglia contadina, è nato a Uznach (SG) nel 1936. Ha svolto la sua formazione di panettiere-pasticciere presso la panetteria-pasticceria Robert Egli a Gossau (SG), proseguendo poi la sua attività nello stesso laboratorio e sviluppando ulteriormente le proprie capacità professionali. Successivamente, grazie a varie esperienze – all'aeroporto di Zurigo-Kloten, a Schinznach-Bad, in vari alberghi e alla Confiserie Teuscher di Zurigo – ha potuto perfezionarsi nell'arte della confetteria. Nel 1963 Fred Feldpausch rileva l'Hotel Müller di Ascona e chiede a Karl Rickli di seguirlo in Ticino per diventare il capo pasticciere della nuova Pasticceria Al Porto, fondata nello stesso anno. Nel 1969, Karl Rickli si mette in proprio rilevando il caffè-panetteria-pasticceria-confetteria De Pedroni ad Ascona. Sempre affiancato dalla moglie Agnes Rickli, si aggiungono altri punti vendita a Locarno e a Losone. Dopo una vita dedicata al settore, giunge il pensionamento e l'attività viene ceduta nel 2001.

SMPPC/sf