



QUANDO FARE IL PANE UNISCE

TESTO: FANNY BUCHELI, AZIONE QUARESIMALE
FOTO: YUSEF EVANS

Dal 1931, sotto le arcate storiche di Morat (FR) aleggia il profumo del pane appena sfornato e delle paste dolci. Varcando la soglia della panetteria-pasticceria Aebersold, si percepisce subito il calore di una realtà profondamente radicata nella città, giunta ormai alla terza generazione.

La torta alla crema della panetteria-pasticceria Aebersold è una vera istituzione. Clienti arrivano da tutta la Svizzera per gustarne una fetta. Spesso imitato ma mai egualato, questo dessert deve il suo successo a due ingredienti segreti: l'amore e la generosità. Nel corso degli anni, la tradizione ha dato vita a numerose altre specialità, come le torte salate allo speck, al pomodoro, al Méditerranée, al Tête-de-Moine, o alla fondue. Anche sul fronte del pane, la famiglia non manca di fantasia: pane dell'Avvento, pane della «traversata di gennaio» e un pane speciale per il tempo di Quaresima completano l'assortimento a seconda del periodo.

Da oltre vent'anni, la famiglia Aebersold partecipa con entusiasmo all'azione «Pane per condividere», promossa dalle organizzazioni di cooperazione allo sviluppo Azione Quaresimale, HEKS/EPER ed Essere solidali, nell'ambito della Campagna ecumenica. Per Ulrike Aebersold si tratta di un gesto che nasce dal cuore: «Abbiamo ricevuto così tanto. È naturale condividere con chi ha meno». Ogni anno, il pane dedicato al tempo di Quaresima cambia forma: talvolta è realizzato con quattro impasti diversi, decorato con semi o modellato a forma di croce. La clientela scopre sempre con curiosità la nuova creazione del team.

«**ABBIAMO RICEVUTO COSÌ TANTO. È NATURALE CONDIVIDERE CON CHI HA MENO.»**

ULRIKE AEBERSOLD

LA FORZA DEL COLLETTIVO

La creatività non manca mai in questa panetteria-pasticceria a conduzione familiare. Qualche anno fa, Bernhard, il marito di Ulrike, aveva collocato davanti al negozio un vecchio forno militare mobile, nel quale vendeva il pane quaresimale. L'iniziativa ebbe un tale successo che lo portò, con il suo carrello fuori dal comune, fin sulla Piazza federale a Berna.

Alla scomparsa di Bernhard nel 2012, Ulrike ha assunto da sola la direzione della panetteria. È stato un periodo difficile per la famiglia, ma è rimasta fedele ai valori incarnati da Bernhard e dai suoi predecessori: qualità, inventiva e spirito di squadra. Oggi, il pane speciale per la Quaresima viene proposto al mercato del paese o durante le giornate della zuppa, con il sostegno entusiasta dei giovani della parrocchia.

A Morat, la solidarietà si vive ogni giorno. «Quando la nostra attività va bene, ne beneficia tutto il vicinato», racconta Ulrike con un sorriso. E i fatti lo confermano: tra associazioni dinamiche, volontariato attivo e aiuto spontaneo, lo spirito comunitario è ben presente.



Per Ulrike Aebersold, l'impegno nell'iniziativa «Pane per condividere» è una questione che le sta molto a cuore.

OTTENERE RISULTATI ASSIEME

Negli ultimi anni il contesto è cambiato. Le donazioni raccolte durante l'azione «Pane per condividere» sono diminuite, non per mancanza di generosità, ma perché gli appelli alla solidarietà sono sempre più numerosi. Proprio per questo motivo, la panetteria-pasticceria Aebersold desidera continuare il proprio impegno.

Il figlio di Ulrike si è recentemente unito all'avventura per portare avanti l'eredità familiare; e la quarta generazione è già in arrivo. Tra il profumo del pane appena sfornato, la dolcezza della torta alla crema e la convinzione che condividere faccia parte delle ricette della felicità, la storia della panetteria Aebersold continua a essere scritta. Una storia che scalda il cuore di Morat da quasi un secolo. ■

Come funziona l'iniziativa

Nel 2026, la Campagna ecumenica proseguirà il suo ciclo triennale dedicato al tema del diritto all'alimentazione. Con lo slogan «Seminare l'avvenire», si svolgerà dal 18 febbraio al 5 aprile 2026. Partecipare all'iniziativa «Pane per condividere» è molto semplice: basta iscriversi su vedere-e-agire.ch per ricevere gratuitamente un salvadanaio da posizionare sul banco, così come un manifesto per rendere visibile l'azione. Durante la Quaresima, 50 centesimi vengono aggiunti al prezzo di un pane a scelta. La panetteria versa poi l'importo raccolto a favore di progetti di Azione Quaresimale, HEKS/EPER ed Essere solidali, che sostengono famiglie contadine dei Paesi del Sud nella loro lotta contro la fame e la povertà.

Maggiori informazioni: vedere-e-agire.ch

SIGEP WORLD: POLO GLOBALE DEL FOOD

Rimini (I) è tornata a essere il cuore pulsante del foodservice internazionale con la 47° edizione di Sigep. Tra incontri, visioni e confronto globale, abbiamo fatto qualche domanda a Giuseppe Piffaretti, presente per la finale italiana della Coppa del Mondo del Panettone, per conoscere le nuove tendenze e l'atmosfera nell'evento riferimento per l'intero settore.

QUALI SONO LE TENDENZE CHE HA SCOPERTO AL SIGEP?

Giuseppe Piffaretti: Le tendenze emerse al Sigep includono nuove miscele di farine anche a base di lievito madre, lo sviluppo di prodotti vegani e per celiaci, abbinamenti di gusti innovativi e l'introduzione dell'intelligenza artificiale (IA) come supporto al lavoro. Nel settore industriale, sono stati presentati nuovi macchinari più razionali e a risparmio energetico.

GIRANDO TRA GLI STAND, CHE TIPO DI ATMOSFERA HA PERCEPITO TRA GLI ESPOSITORI E I VISITATORI?

Un'atmosfera molto internazionale che ha dato spazio anche a culture diverse dalle nostre. Numerosi sono stati i talk sul futuro del nostro settore, per i quali la conoscenza dell'inglese era indispensabile. In poche parole: condivisione.

QUALE TREND PENSA POSSA FARE LA DIFFERENZA E CHE CONSIGLIEREBBE AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE?

Per l'artigianato svizzero, consiglierei ai professionisti che operano vicino ai grandi centri o nelle città, di non trascurare il settore vegano. Alcuni stand presentavano infatti solo prodotti vegani, segnale di un mercato in forte espansione.

COSA SI PORTA A CASA DA QUESTA ESPERIENZA?

La consapevolezza che l'artigianato, quello vero, ha ancora un futuro. ■

Intervista: Sandra Fogato

Foto: Sigep World



Numeri dell'ultima edizione –
dal 16 al 20 gennaio 2026

- +33 % di espositori esteri da 45 Paesi
- Visitatori principali da: Spagna, Germania, Romania, Francia, Grecia e Polonia
- 500 acquirenti qualificati da 75 Paesi
- 5650 business meeting
- Operatori professionali da 160 nazioni diverse
- Nuovi espositori da: Canada, Arabia Saudita, Algeria, Ecuador, Estonia, Serbia, Singapore, Nepal e Repubblica Ceca

La 48° edizione di Sigep è programmata per gennaio 2027.

Maggiori informazioni: sigep.it



Chi vincerà la Corona del fornaio nel 2026? Partecipate ora!

Innovazione, passione e coraggio di sperimentare nuove idee. È proprio questo lo spirito che contraddistingue il concorso Corona del fornaio. Anche quest'anno siamo alla ricerca di un panettiere particolarmente creativo, di una confettiera impegnata o di un'azienda eccezionale. Il vincitore o la vincitrice potrà fregiarsi dell'ambito titolo di «Re dei fornai» o «Regina dei fornai» e riceverà un premio in denaro di 15 000 franchi.

Ha preso il via il concorso Corona del fornaio 2026. Dal 2013, questo concorso premia prestazioni eccezionali in ambito professionale, sociale, economico o ecologico. In questi anni, tredici personalità e aziende innovative hanno avuto l'onore di indossare questa corona. Ora, però, è giunto il momento di scrivere un nuovo capitolo di questa storia: chi succederà all'attuale detentore del titolo, l'azienda Ackermann Artisan Boulanger (VD), e stabilirà nuovi standard nell'arte della panetteria e della confetteria?

QUAL È LA VOSTRA PECULIARITÀ, LA VOSTRA SPECIALITÀ O IN COSA MI IMPEGNATE IN MODO PARTICOLARE?

La Corona del fornaio è assegnata dall'Unione svizzera di fabbricanti di lievito (SHV) insieme all'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS). A questo concorso possono partecipare tutti i membri affiliati alla PCS, sia a titolo individuale che come aziende. A fare la differenza, e quindi ad interessarci, non sono i dossier di candidatura perfetti, bensì le storie autentiche: idee coraggiose, prodotti speciali, progetti sostenibili, impegno sociale o una dedizione fuori dal comune verso le collaboratrici e i collaboratori e verso il nostro settore artigianale.

AUTOCANDIDATEVI OPPURE SPRONATE LA VOSTRA CLIENTELA A CANDIDARVI

La partecipazione è volutamente semplice. Che si tratti di testi, foto, video o di una loro combinazione, tutto è consentito. Illustrateci, per esempio, uno dei punti seguenti:

- creazione di prodotti speciali
- sviluppo aziendale innovativo
- impegno sostenibile a favore dell'ambiente
- promozione eccezionale di dipendenti
- responsabilità sociale
- ulteriore sviluppo professionale del settore panario a livello nazionale

Preferite lasciar fare alla vostra clientela? Spesso è proprio lei a sapere cosa rende davvero speciale la vostra azienda. In tal caso, spronatela a nominare voi o la vostra azienda online, nel sito www.coronadelfornaio.ch. L'ultimo termine di candidatura è il 25 marzo 2026.



C'È TANTO DA GUADAGNARE: VISIBILITÀ, IL PREMIO IN DENARO E LA CORONA!

Il vostro impegno e il vostro spirito innovativo saranno ampiamente ricompensati: oltre al premio in denaro, la vincitrice o il vincitore beneficerà di visibilità a livello nazionale e potrà fregiarsi di questo prestigioso titolo per un anno. Parallelamente, la SHV e la PCS inviano un forte segnale a favore della qualità, della creatività, della sostenibilità e della lungimiranza nel nostro settore artigianale: una classica situazione vantaggiosa per tutti!

CANDIDATEVI OGGI STESSO, O AL PIÙ TARDI ENTRO IL 25 MARZO 2026

È giunto il momento di farvi conoscere! Inviate il vostro dossier di candidatura alla giuria, al seguente indirizzo: L'Unione svizzera di fabbricanti di lievito (SHV), Thunstrasse 82, Postfach 1009, 3000 Bern 6, oppure via e-mail all'indirizzo info@baeckerkrone.ch. In alternativa, potete anche compilare il modulo di candidatura sul sito www.coronadelfornaio.ch o spronare la vostra clientela a farlo. Il termine di candidatura è il 25 marzo 2026. Poi spetterà alla giuria, composta da tre rappresentanti della SHV e da tre rappresentanti della PCS, decidere e scegliere il nuovo Re dei fornai o la nuova Regina dei fornai. La solenne cerimonia d'incoronazione avrà luogo durante il congresso PCS del 9 giugno 2026.



Tutte le informazioni e il modulo di candidatura si trovano sul sito:

www.coronadelfornaio.ch
www.coronadelfornaio.ch/candidatura
Ultimo termine d'invio: 25 marzo 2026.

ATTUALITÀ**LA SMPPC OSPITE DI PATTI CHIARI**

Venerdì 16 gennaio, Massimo Turuani – presidente della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) – è stato invitato a partecipare alla trasmissione Patti chiari messa in onda sulla RSI LA1, riguardo al tema: «La guerra del pane – il filone a 99 centesimi che fa infuriare i panettieri artigianali». Gli spettatori che hanno preso parte al sondaggio, a cui è stato chiesto in base a quali criteri viene comprato il pane, hanno risposto: il 34% l'artigianalità del prodotto, il 26% la comodità del supermercato, il 25% sostegno a panetterie locali e il 15% il prezzo. Alla domanda del conduttore se non fosse il caso che anche gli artigiani mettessero in vendita un pane a prezzo molto basso per coinvolgere maggiormente il consumatore agli acquisti, Massimo Turuani ha risposto che non siamo ancora arrivati al punto di dover mettere la nostra dignità professionale nei saldi di fine stagione.

com/sf

La puntata si può vedere su: Patti-Chiari-99-centesimi

CALO DELLE VENDITE SUPERIORE ALLA MEDIA

Barry Callebaut, il più grande produttore di cioccolato al mondo, ha venduto 509,401 tonnellate di cioccolato da settembre a novembre 2025, il 6,8% in meno rispetto all'anno precedente. Nello stesso periodo, il mercato globale ha registrato un calo complessivo del 6,1%. Considerando tutti i segmenti, le vendite sono diminuite addirittura del 9,9%. Lo ha reso noto l'azienda in occasione della presentazione dei dati trimestrali. Grazie agli aumenti dei prezzi, il fatturato ha comunque raggiunto i 3,7 miliardi di franchi (+8,9%), attribuibili proprio agli aumenti dei prezzi. Questi ultimi avrebbero superato il loro picco massimo e ora si starebbero stabilizzando. Per il restante esercizio 2025/26, i prezzi più bassi delle fave di cacao favorirebbero un allentamento delle tensioni sul mercato del cacao.

com/sf

SIRHA BAKE & SNACK

Il grande salone professionale, con il suo nuovo nome Sirha Bake & Snack, ha aperto le porte dal 18 al 21 gennaio a Parigi (F). Secondo gli organizzatori, in quattro giorni 35 500 visitatori hanno affollato i padiglioni del Parc des expositions de la Porte de Versailles. L'evento ha riunito 450 marchi ed espositori dei settori della panetteria, pasticceria e snack, venuti a presentare i loro prodotti di punta e le loro novità. Maggiori informazioni a pagina 30.

jr/sf

DAVID PASQUIET INSIGNITO A RIMINI

Nell'ambito di Sigep a Rimini (I), David Pasquiet ha ricevuto il 17 gennaio il Riconoscimento Internazionale al Merito. Questo premio distingue il pasticciere di Sierre (VS) per la sua attenzione ai dettagli e la sua abilità nel realizzare «prodotti di grande design». Insieme a lui, altri quattro pasticceri-confettieri hanno ricevuto lo stesso premio.

com/sf

Maggiori informazioni sulla Sigep a pagina 40.

APPROFONDIMENTO**POCO TEMPO? ORA REVISIONE TOTALE!**

PCS
Peter Signer

Care lettrici, cari lettori,

«Non ho tempo» – quante volte sentirete questa frase nel 2026? Probabilmente centinaia di volte. Vi capita anche di dirla voi stessi? Che sia per autodifesa, per comodità o perché l'agenda è già piena.

Il fatto è che tutti abbiamo lo stesso tempo a disposizione – dal mio punto di vista è l'unica cosa davvero equa al mondo. Come lo si utilizza o lo si pianifica, invece, è diverso per ognuno, proprio come lo è ogni persona.

E ora io, insieme al gruppo di lavoro «Revisione totale della formazione di base nella produzione», mi rivolgo a voi. Le serate informative sono in corso. Se la data nella vostra regione non fosse adatta, scegliete un'altra occasione oppure partecipate a una delle due sessioni online. Prendetevi questo tempo per farvi un'idea diretta del nostro lavoro.

Leggete i documenti pubblicati online su richemont.link/infobc e fate domande, perché il periodo dell'«audizione interna» – così viene chiamata questa fase – è di enorme importanza. Il nostro obiettivo comune è che, al Congresso PCS del 9 giugno 2026, la votazione porti a un risultato chiaro.

Il tempo che dedicherete alla formazione della vostra opinione sulla revisione totale della formazione di base nella produzione vale sicuramente la pena, perché riguarda il futuro dei nostri apprendisti e dei formatori professionali – grazie.

Peter Signer
Membro del Comitato centrale
Dip. formazione nella produzione



Altre notizie d'attualità si possono leggere
su: swissbaker.ch/panissimo > Ticino

SUSSIDI

PER LA FORMAZIONE DI BASE E DI PERFEZIONAMENTO

Panoramica dei sussidi (importi per partecipante)

Scuola professionale Richemont | secondo CCL 2025 e Regolamento contributi per le spese di esecuzione

In vigore dal 01.01.2025

Esame professionale (produzione/commercio al dettaglio)

Costo totale del corso: CHF 26'130

Sovvenzioni:

- CHF 14'630 con almeno l'80% di frequenza e il superamento degli esami modulari
- CHF 9'500 in caso di partecipazione all'esame finale federale (a carico della Confederazione)

Costo effettivo dopo la deduzione: CHF 2'000

Esame professionale superiore

Sovvenzioni:

- CHF 4'700 preparazione SIU specialista della gestione (prerequisito per l'esame professionale superiore, min. 80% di frequenza e completamento del modulo di networking)

Costo totale del corso: CHF 21'000

- CHF 8'500 con almeno l'80% di frequenza e il superamento degli esami modulari
- CHF 10'500 in caso di partecipazione agli esami finali federali (da parte della Confederazione)

Costo effettivo dopo la deduzione CHF 2'000

Corsi per il diploma (per non qualificati secondo il CCL, art. 6a/b)

CHF 500 per frequenza senza assenze e con attestato di competenza

Corso per formatori professionali

CHF 680

Corsi di gestione del personale

- Livello 1 e 3: CHF 825
- Livello 2: CHF 1'320

Corsi specialistici (panetteria, pasticceria, confetteria, vendita, tecnologia)

- Mezza giornata: CHF 100
- Un giorno: CHF 195
- Due giorni: CHF 390

Formazione individuale in loco

- Mezza giornata: CHF 600 per formazione
- Un giorno: CHF 800 per formazione

Offerte non organizzate dalla Scuola professionale Richemont

Corsi di terzi (richiedono autorizzazione, 30 giorni prima dell'inizio del corso)

Fino a CHF 500 per corso e partecipante

Corsi di lingua tedesco/inglese (Academia)

CHF 1'050 (minimo 80% di frequenza)

Altri servizi

Copertura dei costi dei docenti per corsi di aggiornamento cantonali SiBe

Chi ha diritto alle sovvenzioni?

Dipendenti del settore della panetteria, pasticceria e confetteria, il cui rapporto di lavoro al momento dell'iscrizione al corso è soggetto al CCL del settore della panetteria, pasticceria e confetteria svizzera.



[richemont.swiss/it/
panoramica-dei-sussidi](http://richemont.swiss/it/panoramica-dei-sussidi)

Domande?

Contattaci:

info@richemont.swiss

041 375 85 85

Richemont