





# AMORE



Der Valentinstag ist mehr als nur ein Datum – er ist eine Einladung, Liebe süß zu gestalten. Seit dem 19. Jahrhundert schenken wir uns an diesem Tag verführerische Köstlichkeiten, inspiriert von der Legende des Valentin von Terni. In dieser Panissimo-Titelstory präsentiert je ein SBC-Mitglied aus der Romandie, dem Tessin und der Deutschschweiz ihre Valentinstags-Kreationen. Sie stehen für all die Bäckereien-Confiseries, die mit Pralines, Törtchen und Zopfherzen den Tag der Liebe versüssen und vielleicht unvergesslich machen.

*La Saint-Valentin est plus qu'une simple date, c'est une invitation à rendre l'amour plus doux. Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, il est coutume d'offrir ce jour-là de séduisants délices, inspirés de la légende de Valentin de Terni. Dans cet article à la une de Panissimo, un membre de la BCS de Suisse romande, un du Tessin et un de Suisse alémanique présentent chacun leurs créations pour la Saint-Valentin. Ils représentent toutes les boulangeries-confiseries qui, avec leurs pralines, leurs tartelettes et leurs cœurs tressés, adoucissent la fête des amoureux et la rendent peut-être inoubliable.*

San Valentino è più di una semplice data – è un invito a rendere dolce l'amore. Fin dal 19° secolo, in questo giorno ci scambiamo deliziose prelibatezze ispirate alla leggenda di San Valentino da Terni. In questo articolo di copertina di Panissimo, tre membri della PCS provenienti dalla Svizzera romanda, dal Ticino e dalla Svizzera tedesca presentano le loro creazioni per San Valentino. Essi rappresentano tutte le panetterie-confetterie che, con praline, tortine e trecce a forma di cuore, addolciscono il giorno dell'amore e lo rendono forse indimenticabile.









Vollenweider Chocolatier Confiseur, Zürich  
KKO3 Chocolaterie, Porrentruy (JU)  
Laboratorio San Giorgio GmbH, Carona (TI)

Fotos: zvg / ldd / pgc



# UNICI INSIEME

---

TESTO: DIEGO SCHWERZMANN

FOTO: WP BAKERYGROUP/VEREIN SCHWEIZER BROT

Rolf Weber di Davos (a sinistra) e Alfred Sutter di Appenzello intrattengono un proficuo rapporto di cooperazione.

Dallo scorso anno, la panetteria-pasticceria-caffetteria Weber di Davos si è specializzata esclusivamente nella produzione di prodotti di panetteria. I prodotti di confetteria vengono invece acquistati principalmente da colleghi del settore, per esempio dalla panetteria-confetteria Böhli di Appenzello. Può funzionare una cooperazione di questo genere?

All'inizio era stato strano comprare così tanto. «Ma è una liberazione enorme! Possiamo concentrarci sui prodotti che ci danno gioia.» Ecco come Rolf Weber vive la ristrutturazione della panetteria-pasticceria-caffetteria Weber a Davos (GR), avviata nel 2025 e gestita insieme al fratello Adrian. «Se ripenso all'anno scorso, devo ammettere onestamente che avremmo dovuto farlo molto prima.»

#### NESSUN SEGNO DI DEBOLEZZA

«In passato ero dell'opinione che tutti i prodotti dovessero essere fatti in casa», spiega il panettiere-pasticcere grigionese. Oggi è di altro avviso. Il cambiamento è stato determinato da un calcolo aziendale effettuato all'inizio del 2025. «Abbiamo constatato che il reparto pasticceria-confetteria era redditizio solo tre mesi all'anno, mentre il resto del tempo era in pareggio o addirittura in perdita.»

Essendo il negozio ubicato in una località in cui si praticano sport invernali, l'attività stagionale si traduceva in costi del personale troppo elevati o in una qualità dei prodotti altalenante. «Per noi è molto difficile creare un assortimento ampio e nel contempo redditizio», afferma Rolf Weber. «Sono fermamente convinto che a lungo termine sia necessario specializzarsi. Per questo motivo abbiamo deciso di trasformare il reparto di confetteria in un'area refrigerata per la panetteria e di focalizzarci sulla nostra attività principale.»

#### «IL VALORE AGGIUNTO RIMANE NELLA REGIONE E L'AUTENTICITÀ DEI PRODOTTI VIENE PRESERVATA.»

ALFRED SUTTER

Oggi, Weber acquista specialità di confetteria da La Conditoria a Sedrun (GR), i Capuns dal Café Aurora a Lenzerheide (GR) e, dallo scorso periodo natalizio, i dolci di Natale e i Biber dalla panetteria-confetteria Böhli di Appenzello (AI). In cambio, l'azienda di Davos fornisce ora prodotti di panetteria a La Conditoria, ai Café Aurora a Lenzerheide e Coira (GR) e i Panettoni alla panetteria-confetteria Böhli.

#### DAVOS INCONTRA APPENZELLO

Cosa accomuna le aziende di Davos e Appenzello? «Ci conosciamo», spiega Alfred Sutter, titolare della panetteria-confetteria Böhli, al telefono. La madre dei fratelli Weber ha infatti svolto la sua formazione da suo padre. Oltre alle conoscenze personali, sono però stati determinanti più fattori: «Quando Rolf prende una decisione strategica, cerca una soluzione che si

adatti alla qualità del suo assortimento di prodotti». Il comune denominatore: entrambe le aziende attribuiscono grande importanza ai prodotti regionali.

Appenzello e Davos fanno parte della stessa regione? «Non vi è alcuna contraddizione», afferma il panettiere-confettiere appenzellese. «Da noi, regionalità significa creare valore aggiunto sul territorio.» In passato, ad esempio, non era possibile aggirare i «grandi distributori arancioni» sul mercato delle uova. Grazie alla collaborazione con i contadini di Appenzello e dintorni, è stata creata una struttura locale. «Il valore aggiunto rimane nella regione e l'autenticità dei prodotti viene preservata», riassume Alfred Sutter. Questa sua posizione si riflette anche sul proprio marchio Appenzeller Dinkel.

#### «L'INTERO SETTORE DOVREBBE PRENDERE IN CONSIDERAZIONE SIMILI COOPERAZIONI.»

ROLF WEBER

A proposito dei feedback al riguardo, afferma: «I nostri clienti apprezzano la nostra passione condivisa per i prodotti regionali». L'elevata fiducia che i clienti ripongono nella panetteria-confetteria Böhli si estende anche alla panetteria-pasticceria-café Weber di Davos. «I clienti hanno infatti apprezzato molto i Panettoni, che finora non facevano parte del nostro assortimento di prodotti offerti nel periodo di Natale.»

#### TRANQUILLITÀ, QUALITÀ, EFFICIENZA

«La specializzazione porta tranquillità in azienda e permette di dedicare più tempo alla qualità», riassume Rolf Weber. L'eliminazione degli imballaggi natalizi, ad esempio, ha consentito di riorganizzare il magazzino e l'assortimento. «Non produciamo più prodotti di confetteria, e ora proponiamo solo un assortimento molto ridotto di prodotti di pasticceria.» Inoltre, la qualità dei prodotti di panetteria è ulteriormente aumentata e all'assortimento sono state aggiunte tre specialità a base di lievito madre. «Ciò è stato possibile solo perché posso concentrare le mie energie su questo settore specifico.» Alfred Sutter sottolinea a tal proposito l'efficienza economica. «Con quantità maggiori possiamo ottimizzare la nostra produzione e lavorare in modo più redditizio.»

Rolf Weber ritiene che «l'intero settore dovrebbe prendere in considerazione simili cooperazioni. Ogni azienda deve capire per cosa è apprezzata e con quali prodotti guadagna. La domanda da porsi è: eliminiamo o acquistiamo i prodotti?». Alfred Sutter ha un'opinione chiara a questo proposito: «Se non acquistiamo dai grossisti, ci distinguiamo dagli altri». I prodotti dei suoi colleghi offrono le condizioni ideali per farlo. Come dimostrano l'esempio della panetteria-pasticceria-caffetteria Weber Davos e della panetteria-pasticceria Böhli: la cooperazione fa la differenza, sia per le aziende che per i clienti. ■

# 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, spronate la a nominare voi o la vostra azienda online, nel sito [www.coronadelfornaio.ch](http://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! Inviare 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](mailto:info@baeckerkrone.ch). In alternativa, potete anche compilare il modulo di candidatura sul sito [www.coronadelfornaio.ch](http://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](http://www.coronadelfornaio.ch)  
[www.coronadelfornaio.ch/candidatura](http://www.coronadelfornaio.ch/candidatura)  
Ultimo termine d'invio: 25 marzo 2026.

## EDITORIALE

## IL MIO OROLOGIO



PCS

Care lettrici, cari lettori,

Di recente ho spiegato ai miei apprendisti le sette regole partendo dal nostro tavolo di vendita «Artigianato tradizionale – L'orologeria». In quell'occasione è emerso anche un articolo pubblicato da un giornale. Secondo l'articolo, la giovane generazione non sarebbe più in grado di leggere l'orologio analogico e, a detta degli «esperti», questo non sarebbe particolarmente grave. Alcuni orologiai e io siamo di tutt'altra opinione. Saper leggere l'orologio analogico rafforza le competenze matematiche, come il calcolo delle frazioni o la suddivisione di un cerchio.

Qual è per me lo scopo principale dell'orologio?

La puntualità, per me, è una questione di rispetto. Il tempo è l'unica cosa che non si può recuperare né immagazzinare. Quando aspetto, regalo qualcosa della mia vita, dei miei progetti, qualcosa che nessuno potrà mai restituirmi. Non si tratta di cinque minuti. Si tratta dell'atteggiamento che c'è dietro. Chi arriva ripetutamente in ritardo mi comunica, anche se involontariamente: «Il mio tempo è più importante del tuo». E questo, sia nella vita privata sia sul lavoro, semplicemente non fa stare bene.

Lisa Frunz  
resp. commercio al dettaglio  
membro del Comitato centrale

L'articolo completo si può leggere su:  
[swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

## DIRITTO

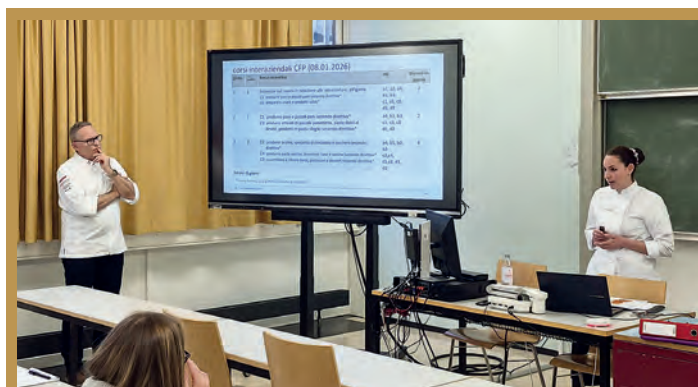
## PERSONALE DELLA RISTORAZIONE

Le modifiche alla regolamentazione salariale per il personale della ristorazione sono state dichiarate d'obbligatorietà generale a partire dal 1° febbraio 2026. Dal 1° febbraio 2026 (e non dal 1° gennaio 2026) devono essere obbligatoriamente rispettati, per il personale della ristorazione soggetto al CCL del settore della panetteria-confetteria. I salari contrattuali che superano i nuovi salari minimi non devono essere necessariamente adeguati.

PCS/sf

La regolamentazione si può trovare su: [swissbaker.ch/intranet](http://swissbaker.ch/intranet)

## FOTO DELLA SETTIMANA



**I soci della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino, così come i docenti professionali, gli istruttori dei Corsi interaziendali e i periti d'esame, sono stati invitati a fine gennaio presso il CPT di Canobbio a partecipare a uno scambio d'informazioni sul profilo professionale della produzione 2030+. L'incontro è stato presentato da Markus Zimmerli (s), insieme a Simona Carcano e con la collaborazione di Daniel Ricigliano per la traduzione.**

sf

Foto: Andrea Priori

## PER IL SETTORE

## COME RISPARMIARE ENERGIA?

Ogni panetteria-confetteria può ottimizzare il proprio consumo energetico e ridurre così i costi. Già con semplici misure immediate senza grandi investimenti è possibile risparmiare fino al 15% dei costi energetici. La consulenza energetica Peik di SvizzeraEnergia aiuta le aziende a individuare il potenziale di risparmio energetico e ad attuare misure concrete. I membri PCS beneficiano fino alla fine dell'anno di un'offerta speciale: una consulenza energetica Peik a CHF 2 105 invece di CHF 5 405.

SvizzeraEnergia/sf

Maggiori informazioni: [peik.ch/sbc](http://peik.ch/sbc)



Unsplash - DDP