



PLENILUNIO



INTERVISTA: SANDRA FOGATO / CV
FOTO: FRANZISCA ELLENBERGER

Stefania Stegmüller ed Eddy Titren (d.) della Pasticceria Marnin di Locarno, posano con il presidente PCS Silvan Hotz, nonché membro di giuria al Concours du Praliné à l'eau-de-vie 2026.

Panissimo ha incontrato Stefania Stegmüller ed Eddy Titren della Pasticceria Marnin di Locarno, durante la premiazione del Concours du Praliné à l'eau-de-vie 2026 a Ibach (SZ). Nell'intervista raccontano le sfide e le scelte creative della pralina plenilunio classificatasi tra le prime dieci.

COME È NATA L'IDEA DELLA VOSTRA PRALINA?

Stefania Stegmüller (SST): L'idea nasce dalla volontà di creare un abbinamento originale, radicato nel territorio e capace di raccontarne l'identità. La scelta è ricaduta su un gin con una storia e una personalità ben definite, da unire all'acqua della Verzasca: un incontro autentico che esprime al meglio il territorio.

Eddy Titren (ET): Nella pralina abbiamo voluto catturare il colore dell'acqua della Verzasca e il delicato riflesso argentato della luna sulla sua superficie. La sua realizzazione ha richiesto due mesi di lavoro, tra l'idea iniziale e le numerose prove in laboratorio. Abbiamo creato quattro varianti di cioccolatini, raccogliendo opinioni e suggerimenti, fino a scegliere quella che meglio racconta l'identità e il territorio ticinese.

«ABBIAMO SCOPERTO UN PRODUTTORE A LUGANO CHE RACCOGLIE LE ERBE SOLO DURANTE LA LUNA PIENA.»

STEFANIA STEGMÜLLER

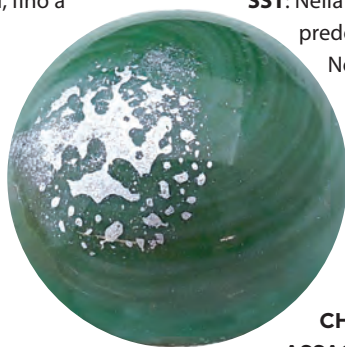
QUALI CRITERI AVETE SEGUITO NELLA SCELTA DI INGREDIENTI E SAPORI?

SST: Visto che il regolamento richiedeva un gin svizzero, abbiamo iniziato cercando i produttori in Ticino. Abbiamo trovato diversi tipi di gin: salati, fruttati... ma, poiché volevamo abbinarlo alla Verzaschella – una gazzosa a base di acqua della Verzasca, con siero di Sonogno e erbe aromatiche – avevamo bisogno di un gin dalle note erbacee.

Abbiamo scoperto un produttore a Lugano che raccoglie le erbe solo durante la luna piena, un dettaglio che ha ispirato sia la storia sia la forma della pralina, una semisfera. Altri gin erano ottimi, ma non si armonizzavano con gli altri ingredienti. Il gin scelto viene anche proposto nell'aperitivo gin tonic, per il quale la gazzosa Verzaschella può essere utilizzata proprio per questo tipo di aperitivo.

«ABBIAMO VOLUTO CATTURARE IL COLORE DELL'ACQUA DELLA VERZASCA E IL DELICATO RIFLESSO ARGENTATO DELLA LUNA.»

EDDY TITREN



QUAL È STATA LA SFIDA PIÙ GRANDE NELLO SVILUPPO?

ET: Gestire la combinazione dei sapori con il gin per ottenere un gusto equilibrato e la giusta consistenza.

SST: Nella pralina il gin doveva essere percepibile, ma senza predominare, anche a causa della presenza del cioccolato. Non volevamo un cuore liquido, ma una consistenza gelatinosa-cremosa, morbida e non dura.

SE DOVESTE DESCRIVERLA IN TRE PAROLE, QUALI SCEGLIERESTE?

SST: Leggera...

ET: ...shot e passione.

CHE EMOZIONE VORRESTE FAR PROVARE A CHI LA ASSAGGIA?

SST: L'emozione di far gustare qualcosa del territorio: un matrimonio armonioso tra uno scarto e una crema, trasformando un elemento di scarto in qualcosa di nobile.

COSA SIGNIFICA PER VOI ESSERVI CLASSIFICATI TRA I PRIMI DIECI SU CINQUANTATRE PARTECIPANTI?

SST: Felicissima.

ET: Per me è stata una bella esperienza! ■

PASTICCERIA MARNIN – LOCARNO

Nel cuore di Locarno, la Pasticceria Marnin è celebre per le sue specialità artigianali che uniscono tradizione familiare e creatività. Al Concours du Praliné à l'eau-de-vie 2026 hanno partecipato i dipendenti Stefania Stegmüller, decoratrice nella pasticceria-confetteria, ed Eddy Titren, pasticcere-confettiere.

ATTUALITÀ

QUANDO LE RICORRENZE DIVENTANO ARTE



Il tema di quest'anno del corso pratico dell'aerografo, presentato da Mario Romani, è «Quando le ricorrenze diventano arte». Il corso si tiene il 10 marzo 2026 presso il CPT a Canobbio e viene organizzato dalla Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino. Durante il corso pratico, dopo l'introduzione e la spiegazione della tecnica

base, i partecipanti avranno la possibilità di realizzare soggetti legati alle principali ricorrenze (cresime, comunioni, battesimi, ecc.), applicando l'aerografo sia su prodotti di pasticceria — come cioccolato, panna e pasta di zucchero — sia su prodotti panari. Quest'ultima applicazione, in linea con le nuove tendenze del settore, rappresenta una proposta innovativa, sempre più apprezzata e di grande impatto visivo.

SMPPC/sf

Iscrizioni: info@smppc.ch

Termine d'iscrizione: 4 marzo 2026

Maggiori informazioni: bit.ly/corso-aerografo

MILLESTRADE

Il Centro professionale tecnico di Trevano (CPT) a Canobbio e vari partner della formazione professionale, invitano a visitare la giornata delle porte aperte «Millestrade», sabato 28 marzo 2026 dalle ore 09:30 alle ore 13:00. La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) collabora all'evento e presenterà più da vicino le professioni del settore della panetteria-pasticceria-confetteria AFC e CFP. I giovani, con i loro genitori, potranno incontrare personalmente apprendiste e apprendisti, per farsi raccontare la loro esperienza e interagire con le loro formatrici e i loro formatori.

com/sf

Iscrizioni e informazioni: bit.ly/millestrade2026

CAMPAGNA DI SUCCESSO - CORONA DEI RE MAGI 2026

I clienti che hanno acquistato una Corona dei Re Magi hanno avuto nuovamente la possibilità di partecipare al concorso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e di vincere uno dei 120 premi in palio. L'elenco completo dei vincitori è disponibile online: 3koenigskuchen.ch

PCS/sf

IL VARIEGATO PANE DI SEGALE DEL VALLESE AOP

Uno studio condotto da Agroscope dimostra la varietà delle pratiche e del know-how dei panettieri vallesani, che costituiscono l'autenticità del pane di segale vallesano AOP. La prima delle quattro serie è pubblicata alle pagine 14-15 e 50-51.

sf

EDITORIALE

LA CORTESIA DIMENTICATA



SBC

Care lettrici, cari lettori,

«Sono le piccole guerre quotidiane che ci abbattano.»

Citazione di Gerhard Uhlenbruck, immunologo e aforista tedesco

Questa citazione mi accompagna ogni giorno!

Sono i tanti piccoli gesti tra le persone che non smettono mai di farmi riflettere. Mi piacerebbe che tutti i collaboratori si salutassero con un cordiale «buongiorno», che si augurassero «buon appetito», che dicessero «grazie mille» quando qualcuno li aiuta o «arrivederci» e «buona giornata» quando si salutano.

In passato queste «piccole cose» facevano parte dell'educazione dei genitori e, almeno a me, sono state ripetute continuamente durante la mia infanzia. Ad un certo punto sono diventate parte di me, radicate in modo indelebile nella mia mente.

Oggi ho sempre più la sensazione che questo non sia più considerato un compito della famiglia, ma che, come tante altre cose, sia stato «delegato» ai formatori e ai responsabili.

Perché la competenza sociale non fa più parte dell'educazione familiare, ma è diventata compito delle aziende formative? Dopotutto costituisce il 30% del rapporto di formazione. Perché molti insegnanti a scuola ne sono sopraffatti? Perché noi, come datori di lavoro, dirigenti o formatori, dobbiamo occuparci di questa competenza fondamentale?

Non posso rispondere a questa domanda, ma la mia lotta di tutti i giorni mi aiuta a non abbattermi. Le auguro altrettanto successo nel suo percorso.

Martin Schnyder
Membro CC, dip. finanze



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