

ONORIFICENZA

L'OLIMPO PER PAOLO LORASCHI E CHRISTIAN BOILLAT



Lunedì a Berna, sono stati assegnati i Meriti culinari 2026 – uno dei più prestigiosi riconoscimenti nel campo della gastronomia svizzera. Per la categoria pasticciieri, il Presidente della Confederazione Guy Parmelin (d.) ha consegnato i premi al ticinese Paolo Loraschi (Confiserie Al Porto, Tenero) – Maitre Créateur da oltre trentacinque anni nella rinomata Confiserie e nell'instancabile formazione di giovani talenti (s.) – e a Christian Boillat (Confiserie Boillat, Saint-Prex/VD, non sulla foto) per la sua «rigorosità e perseveranza nell'eccellenza».

com/sf

Foto: swissbaker.ch

L'intervista a Paolo Loraschi verrà pubblicata su Panissimo n° 7 del 10 aprile, offrendo ai lettori uno sguardo esclusivo sull'importante riconoscimento e sui suoi progetti futuri.

FORMAZIONE

QUANDO LE RICORRENZE DIVENTANO ARTE



Gli apprendisti del terzo anno panettieri-pasticciieri, pasticciieri-confettieri e la corsista esterna Federica Cuomo (2°d.), hanno potuto sperimentare l'arte dell'aerografo con Mario Romani (s.) – artista, illustratore e insegnante italiano specializzato nella tecnica dell'aerografo. Grazie al supporto della SMPPC e alla collaborazione del docente Marco Pasotti (d.), il corso è stato tenuto nell'aula laboratorio del CPT a Canobbio. Tema di quest'anno: le ricorrenze sui prodotti panari e di pasticceria.

sf

Galleria fotografica: smppc.ch/galleria

Maggiori informazioni: aerografo.com



ATTUALITÀ

GIORNATA DELLA FARINA

Il 20 marzo si celebra la Giornata della farina. È stata istituita nel 2020 per sottolineare il valore della farina e la sua importanza nell'alimentazione.

com/sf

NUOVO GRAN MAESTRO A NEUCHÂTEL

Durante l'Assemblea generale del 20 gennaio 2026, la Confraternita Neuchâteloise dei Cavalieri del Buon Pane, ha eletto un nuovo Gran Maestro. Si tratta di Patrice Mitailé (d.) dell'azienda Du Pain Ô Chocolat di La Chaux-de-Fonds (NE). L'investitura ufficiale dovrebbe aver luogo quest'estate, in occasione della Festa del Pane a La Brévine. Sostituisce Patrick Bachmann, GM della Confraternita da oltre dieci anni, che è stato vivamente ringraziato per il suo impegno e l'attività svolta con passione durante gli anni del suo mandato.

com/sf



pgc

PANE CANTONALE

In occasione della fiera specializzata ESPA di Lugano negli anni '50, i panettieri svizzeri hanno eletto un pane come pane cantonale. Si trattava di pani diffusi e apprezzati nel rispettivo Cantone, tipici dell'arte panificatoria locale. In una serie vi presentiamo i pani cantonali con il loro metodo di produzione originale. Iniziamo con il pane argoviese, quello basilese e quello bernese sulle pagine 15 e 48.

pan/sf

CONGRESSO

IL SETTORE SI RIUNISCE A BERNA

Il 140° congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri si terrà il 9 giugno presso il Centro Congressi Bernexpo AG a Berna. Già la sera prima, i delegati e i membri della PCS si riuniranno per il quarto evento networking. Tra gli importanti temi ci saranno quelli sulla revisione totale della formazione di base nella produzione, sugli SwissSkills 2025, sui WorldSkills 2026 e l'assegnazione della Corona del fornaio 2026. Maggiori informazioni sulle pagine 11 e 43.

PCS/sf

Termine d'iscrizione: 8 maggio 2026

Iscrizioni: swissbaker.ch/fr/congres



LA SOMMELIÈRE DEL PANE

INTERVISTA E FOTO: CLAUDIA VERNOCCHI/SF

Su diciotto somméliser del pane in Svizzera, Gabi Meier è l'unica donna. Così è stata presentata a «Il Quotidiano» sulla RSI il 27 febbraio scorso.

È vivace, appassionata, unica: Gabi Meier, la prima sommelière svizzera del pane, gestisce con successo da diversi anni un'accogliente panetteria di quartiere nella città di Basilea. Da qualche tempo è sulla bocca di tutti: nei media, nel settore, tra i suoi clienti.

In realtà Gabi Meier voleva studiare architettura. Si era già iscritta alla scuola di arti applicate. Tuttavia decise di entrare nell'azienda dei suoi genitori e iniziò il suo apprendistato come panettiera-pasticciera. Durante la formazione subì un duro colpo: suo padre morì. Gabi Meier aveva 18 anni e da quel momento in poi si occupò insieme alla madre Luise Meier della gestione dell'azienda. «Non ho mai rimpianto la decisione di entrare in questo settore», sottolinea con convinzione. «La panetteria è diventata la mia vita, il mio salotto».

COMPLETA RISTRUTTURAZIONE

Nel 2008 il negozio e la caffetteria vengono completamente ristrutturati. Il negozio di alimentari diventa una panetteria-pasticceria e la caffetteria, precedentemente separata, viene integrata. Gabi Meier pianifica e supervisiona tutto autonomamente. Modifica continuamente i dettagli. Crea un nuovo logo, rinnova due volte il design e cambia l'assortimento. I classici Teestückli, i prodotti a base di crema al burro e molte torte (circa il 40%) scompaiono. L'offerta viene adattata a una clientela più giovane: la selezione di panini viene notevolmente ampliata e vengono introdotti anche altri prodotti da asporto. In futuro, Gabi Meier intende ampliare la gamma di insalate e introdurre lo Smørrebrød.

«VOLEVO SAPERNE DI PIÙ SUL PANE, CAPIRLO, NON SOLO CUCERLO, MA COMPRENDERLO NEL VERO SENSO DELLA PAROLA.»

GABI MEIER

PRESENZA MEDIATICA CON GRANDE RISONANZA

La nostra visita alla panetteria-pasticceria Café Meier, situata in un quartiere periferico di Basilea, coincide proprio con il giorno successivo alla pubblicazione del grande ritratto della prima sommelière del pane della Svizzera sul quotidiano Basler Zeitung BAZ. In precedenza, Gabi Meier era già stata protagonista di servizi radiofonici e televisivi della RTS e di altri media. Non c'è da stupirsi che i clienti abituali continuino ad avvicinarsi al nostro tavolo per informarsi, congratularsi e rallegrarsi con la giovane imprenditrice. Ha una parola gentile e un sorriso contagioso per tutti.

COMPRENDERE MEGLIO IL PANE

Qual è stata la motivazione che l'ha spinta a iscriversi al corso per diventare sommelière del pane? «Volevo saperne di più sul pane, capirlo, non solo cuocerlo, ma comprenderlo nel vero senso della parola», spiega Gabi Meier. La formazione continua è sempre stata la sua passione. «In passato ero affascinata dalla pasticceria. I suoi colori, le forme delicate e le infinite possibilità di creazione. Oggi mi entusiasma qualcosa di completamente diverso: il pane, apparentemente semplice. E proprio questo pane è tutt'altro che semplice». Solo con il passare degli anni ha capito quanto

sia complessa la produzione del pane. «La formazione mi ha aperto gli occhi: sull'enorme varietà di aromi e profumi che può racchiudere un pane. Ho imparato con quali procedimenti posso esaltare, rafforzare o attenuare consapevolmente determinate note. Oggi penso in termini di aromi, consistenze, aromi tostati, crosta e fermentazione.» Ha approfondito la storia del pane, l'intera catena del valore e ha acquisito conoscenze internazionali e una profonda conoscenza dei prodotti.

IN FUTURO CON IL LIEVITO MADRE

Il lievito madre «è il nostro futuro», ne è convinta Gabi Meier. «Le micro-panetterie ci danno l'esempio. La nostra professione sta cambiando». La formazione continua le ha mostrato come la panetteria-pasticceria Café Meier potrà continuare a esistere anche in futuro. Il pane con il lievito madre non è ancora sugli scaffali. La professionista del settore intende effettuare il cambiamento in modo graduale. Prima voleva terminare la sua formazione continua. Poi sono arrivati l'Avvento e l'Epifania, periodi molto intensi dal punto di vista lavorativo.

Ora sta lavorando sui processi operativi. «Ho sperimentato e provato a sufficienza», spiega. Inoltre, ha frequentato diversi corsi sul lievito madre presso la Scuola professionale Richemont con Daniel Stadelmann, responsabile della panetteria e prodotti da forno, che le hanno permesso di approfondire le sue conoscenze in materia, e sa che se ha un problema o una domanda può rivolgersi alla scuola professionale. Per lei è importante anche che i clienti abbiano reagito positivamente all'annuncio sui media della sua intenzione di passare completamente al lievito madre.

PIANI PER IL FUTURO

Chi pensa che Gabi Meier si stia adagiando sugli allori, si sbaglia. Per il 2026 ci sono molti progetti in cantiere o già in corso: oltre al passaggio al lievito madre, a luglio – durante le quattro settimane di vacanze estive – ha in programma una ristrutturazione totale del negozio e della produzione. La ristrutturazione della caffetteria è prevista per un secondo momento. Tutto è pronto, concordato con gli esperti. Gabi Meier è molto entusiasta. A partire dalla fine dell'estate, l'attenzione si concentrerà su nuove specialità da asporto: una vasta scelta di insalate e smørrebrød. A questo proposito, l'impegnata panettiera vorrebbe mettere sott'aceto cetrioli, zucche e altri tipi di frutta e verdura. «La fermentazione mi affascina.» Ma questo è previsto solo per un momento successivo.

La produzione di cioccolato, che si trova al piano superiore dell'edificio, è già avviata e sta riscuotendo un grande successo. Un progetto che sarà realizzato a breve è il servizio di ordinazione online: i clienti ordinano online e ritirano la merce in negozio. ■