

## ATTUALITÀ

### GIORNATE CALDE, TRASPORTI AL FRESCO

In collaborazione con la polizia, l'Associazione dei chimici cantonali svizzeri (ACCS) ha condotto una campagna sui trasporti da maggio a settembre 2025. Nel corso di tale campagna sono stati controllati circa 650 veicoli adibiti al trasporto di generi alimentari, in particolare veicoli refrigerati. In quasi un terzo dei casi, gli ispettori hanno riscontrato violazioni della normativa alimentare, di cui il 15% riguardava una refrigerazione insufficiente. È quanto scrive l'ACCS in un comunicato stampa. In particolare, avrebbero dovuto essere segnalati i furgoni di piccole dimensioni, nei quali, in alcuni casi, gli impianti di refrigerazione presentavano capacità insufficienti o erano del tutto assenti.

In caso di non conformità vengono disposte misure volte a ripristinare i requisiti previsti dalla normativa in materia di derrate alimentari. Le gravi violazioni comportano misure immediate, come il sequestro o la distruzione delle merci, come indicato nella comunicazione.

bh/sf

### CHI DIVENTERÀ BROT-CHEF 2026?

I giovani professionisti sono invitati a iscriversi al concorso Brot-Chef della Società Professionale Panetteria & Confetteria Svizzera entro il 7 giugno. Il tema di quest'anno è il Circo. Si richiedono ricette creative per pane, prodotti da forno, Sweets, Apéro-Snacks e un pezzo artistico a tema da esposizione. Possono candidarsi squadre di due persone, anche provenienti da diverse aziende o dalla scuola professionale.

com/sf

Informazioni e iscrizioni: [brot-chef.ch](http://brot-chef.ch)

### SONDAGGIO SULLA REVISIONE TOTALE

Dal 15 marzo è in corso il sondaggio interno al settore sulla revisione totale della formazione di base nella produzione (2030-2045). Nell'ambito della consultazione del settore, i soci PCS possono valutare le modifiche previste dall'ordinanza sulla formazione professionale e al piano di formazione della formazione di base per panettieri-confettieri AFC e CFP. Il progetto sarà sottoposto al voto dei delegati in occasione del congresso PCS del 9 giugno.

I soci della SMPPC hanno ricevuto dal Segretariato tutte le informazioni via e-mail e sono stati invitati a cogliere questa opportunità partecipando al sondaggio, che durerà fino al 15 aprile.

PCS/sf

Tutte le informazioni sulla revisione totale sono disponibili online: [richemont.link/riforma](http://richemont.link/riforma)

#### Sondaggio per i soci:

[bit.ly/sondaggio-AFC-2026](http://bit.ly/sondaggio-AFC-2026)

[bit.ly/sondaggio-CFP-2026](http://bit.ly/sondaggio-CFP-2026)

## EDITORIALE

### PRESENTAZIONE NUOVA FORMAZIONE 2030



PCS

Care lettrici, cari lettori,

Il 27 gennaio 2026, presso la Scuola professionale di Trevano, è stata presentata la nuova formazione professionale di base 2030-2045. Erano presenti diversi soci, formatori, periti d'esame, istruttori dei corsi interaziendali e docenti professionali.

Markus Zimmerli (responsabile della formazione presso la Scuola professionale Richemont e rappresentante Richemont nella commissione per lo sviluppo professionale e la garanzia della qualità – GQ), con Simona Carcano, che partecipa al gruppo di lavoro per la revisione totale, ed io, in qualità di responsabile della formazione professionale in Ticino, abbiamo potuto illustrare la nuova struttura della formazione per la futura professione di panettiere-pasticciere-confettiere. Come sempre, le aree di competenza obbligatorie saranno uguali per i due settori, mentre ci saranno due aree di competenza da scegliere su quattro a disposizione e un indirizzo (panetteria o confetteria) che attiveranno altre due aree di competenza specifiche.

Questa modalità dinamica darà la possibilità a diverse aziende di poter formare apprendisti, in quanto fino ad ora non riuscivano a coprire la grande paletta di prodotti richiesta. Infatti si nota che molte aziende sono diventate più specializzate in determinate produzioni e automaticamente non potevano garantire una buona formazione di un apprendista.

Dal 16 marzo fino al 15 aprile 2026 si avrà la possibilità di accedere al questionario online, dove si potrà visionare il piano di formazione e l'ordinanza sulla formazione di base e valutarne il contenuto, avendo anche la possibilità di commentare e dare dei suggerimenti o annunciare criticità, magari proponendo una possibile soluzione alternativa su un determinato punto. Grazie al progresso informatico e al grande impegno messo in campo dal gruppo di lavoro, questa è una possibilità unica e da sfruttare appieno.

Cogliete questa opportunità e contribuite a dare forma al futuro del nostro settore.

Daniel Ricigliano  
Rapp. regionale Ticino



# NELL'OLIMPO DELL'ECCELLENZA

INTERVISTA: SANDRA FOGATO

Paolo Loraschi (2° d.) posa con i figli Pietro ed Eleonora e la compagna Patrizia Roder.

Paolo Loraschi è stato insignito del Premio Culinario Svizzero 2026 nel settore della pasticceria, uno dei riconoscimenti più importanti del panorama gastronomico nazionale. La sua vittoria celebra una carriera costruita sull'eccellenza nella creazione, nello sviluppo e nel perfezionamento dei prodotti oltre che sull'impegno costante nella formazione.

**PAOLO LORASCHI, COSA HA PROVATO NEL MOMENTO IN CUI LE È STATO CONSEGNATO IL PREMIO MERITO CULINARIO SVIZZERO 2026 PER LA PASTICCERIA?**

Ricevere questo premio è stato un momento di grande emozione e profonda gratitudine. Ho provato un misto di sorpresa, orgoglio e anche responsabilità: è un riconoscimento che rappresenta anni di lavoro e passione. In quell'istante ho ripensato a tutto il percorso fatto, e che devo ancora fare, alle sfide affrontate e alle persone che mi accompagnano lungo la strada.

**COME HANNO ACCOLTO FAMIGLIA, AMICI, COLLEGHI E COLLABORATORI LA NOTIZIA?**

La reazione è stata estremamente calorosa. La mia famiglia ha condiviso con me una gioia autentica, perché conosce bene l'impegno quotidiano che questo mestiere richiede. Anche amici, colleghi e collaboratori hanno accolto la notizia con entusiasmo e orgoglio. Questo premio non lo sento solo mio, ma come un successo condiviso con tutto il team che contribuisce ogni giorno al raggiungimento di standard elevati.

**«NEL NOSTRO SETTORE È ESSENZIALE RESTARE CURIOSI, APERTI ALLE NOVITÀ E PRONTI A METTERSI IN DISCUSSIONE.»**

**CHE VALORE PERSONALE E PROFESSIONALE HA PER LEI QUESTO IMPORTANTE RICONOSCIMENTO?**

A livello personale rappresenta una conferma del percorso intrapreso e dei valori in cui credo: dedizione, qualità e costante ricerca del miglioramento. Dal punto di vista professionale è uno stimolo a continuare a crescere, innovare e trasmettere il mio sapere. È anche una responsabilità verso la professione, dove posso contribuire allo sviluppo della pasticceria.



Sven Baldinger

**QUALI COMPETENZE SONO NECESSARIE PER POTER OTTENERE TALI SUCCESSI?**

Credo che siano fondamentali diverse competenze: una solida base tecnica, sicuramente, ma anche creatività, precisione e disciplina. A queste si aggiungono la capacità di lavorare in team, la resilienza e la voglia di imparare continuamente. Nel nostro settore è essenziale restare curiosi, aperti alle novità e pronti a mettersi in discussione. ■

**Chi è**

**Paolo Loraschi è Maître Créateur, responsabile della produzione e Vicedirettore della Confiserie Al Porto a Tenero. Si distingue per l'eccellenza nella creazione, nello sviluppo e nel perfezionamento dei prodotti. Ha dedicato un impegno costante e significativo alla formazione professionale, ricoprendo anche il ruolo di Coach per i WorldSkills, contribuendo in modo determinante alla valorizzazione e alla crescita delle nuove generazioni del settore. Nei concorsi, ha portato il suo nome e quello della pasticceria-confetteria elvetica a livelli di riconoscimento ben oltre i confini nazionali. Le sue creazioni, realizzate con materie prime di alta qualità, si distinguono per il loro effetto straordinario e per gli armoniosi abbinamenti di sapori.**