

PANISSIMO

BRANCHENMAGAZIN SCHWEIZER BÄCKER-CONFISEURE — MAGAZINE SECTORIEL DES BOULANGERS-CONFISEURS SUISSES 11/2026



ALTE WURZELN, NACHHALTIGE ZUKUNFT

Die Bignasca SA aus Sonvico (TI) verbindet Tradition und Innovation. Seite 26

DES RACINES ANCIENNES ET UN AVENIR DURABLE

La société Bignasca SA, située à Sonvico (TI), allie tradition et innovation. Page 26

RADICI ANTICHE E FUTURO SOSTENIBILE

La Bignasca SA di Sonvico (TI) unisce tradizione e innovazione. Pagina 46



RADICI ANTICHE E FUTURO SOSTENIBILE

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO

Torta di noci – medaglia d'oro Swiss Bakery Trophy 2019/2020 – e macarons al cocco.

La Panetteria-Pasticceria Bignasca SA di Sonvico (TI) si distingue per la capacità di unire tradizione artigianale e innovazione, trasformandosi da realtà a conduzione familiare in un'impresa solida e dinamica. Tra gli obiettivi prioritari figurano l'attenzione allo spreco alimentare, alla sostenibilità ambientale, al risparmio energetico e all'impegno sociale.

Nel territorio luganese c'è un'azienda che rappresenta un esempio concreto di come una realtà artigianale possa crescere nel tempo senza perdere la propria identità. Nata come microimpresa, l'azienda ha vissuto una svolta decisiva alla fine degli anni Ottanta grazie a una fusione strategica che ne ha ampliato i clienti e consolidato la presenza sul territorio. Si tratta della Panetteria-Pasticceria Bignasca SA di Sonvico (TI), che conta complessivamente 21 collaboratori, tra cui quattro formatori; attualmente vi è in formazione un apprendista panettiere-pasticciere al secondo anno. Organizzata tra produzione, logistica, amministrazione e due punti vendita, la realtà Bignasca rappresenta oggi un punto di riferimento per il settore regionale.

L'E-COMMERCE HA PERMESSO DI ESPANDERSI OLTRE IL MERCATO LOCALE, RAGGIUNGENDO COSÌ TUTTA LA SVIZZERA.

LEGAME CON I CLIENTI

L'azienda nasce nel 1911 e basa la propria attività su qualità e tradizione artigianale che trasmette nei prodotti ogni giorno. Negli ultimi vent'anni è cresciuta puntando sulla diversificazione: ha aperto un reparto di pasticceria e due punti vendita a Pregassona e Tesserete, rafforzando il legame con i clienti. Parallelamente, l'e-commerce ha permesso di espandersi oltre il mercato locale, raggiungendo così tutta la Svizzera, dove i prodotti confezionati – in particolare i panettoni – «riscuotono grande apprezzamento» afferma Simone Bignasca.



La terza e quarta generazione: Moreno Bignasca (al centro) con i figli Simone (s.) e Moreno Jr.

SUCCESSIONE AZIENDALE

Tra il 2019 e il 2022 è stata implementata la successione aziendale. Attualmente Moreno Bignasca, Cavaliere del Buon Pane, ricopre la carica di presidente del CdA, mentre i figli Simone e Moreno Jr. sono membri. Simone ha conseguito la formazione come pasticciere-confettiere AFC, completata da un anno supplementare come panettiere, ed è oggi responsabile del reparto di pasticceria. Moreno Jr. ricopre dal 2019 la funzione di direttore, occupandosi sia degli aspetti amministrativi sia di quelli strategici. Dopo aver ottenuto l'attestato federale di capacità come panettiere-pasticciere nel 2010 e il titolo di Specialista della Gestione PMI nel 2019, ha accompagnato l'azienda in una fase di evoluzione. Inoltre, nell'ottobre 2025, l'assemblea generale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino e delle Valli Mesolcina e Calanca (SMPPC), lo ha eletto a capo della Commissione economica.

SENSIBILITÀ CONCRETA

Nell'ambito sociale, l'azienda dimostra una sensibilità concreta: dalla collaborazione con progetti internazionali con l'Associazione Culture Ticino Network – raccolta fondi per finanziare le borse di studio Tesda per le persone più bisognose nelle Filippine – al sostegno di numerose associazioni locali e iniziative benefiche. Si impegna in collaborazioni natalizie con organizzazioni umanitarie: l'OTAF, la Croce Rossa Svizzera Italiana e la Società Fibrosi Cistica Svizzera. Per queste tre associazioni no profit, una parte del ricavato della vendita di panettoni – proposti in confezioni personalizzate – viene destinata al sostegno delle loro attività. Un impegno che rafforza il legame con la comunità e conferma il ruolo attivo dell'impresa nel sociale.

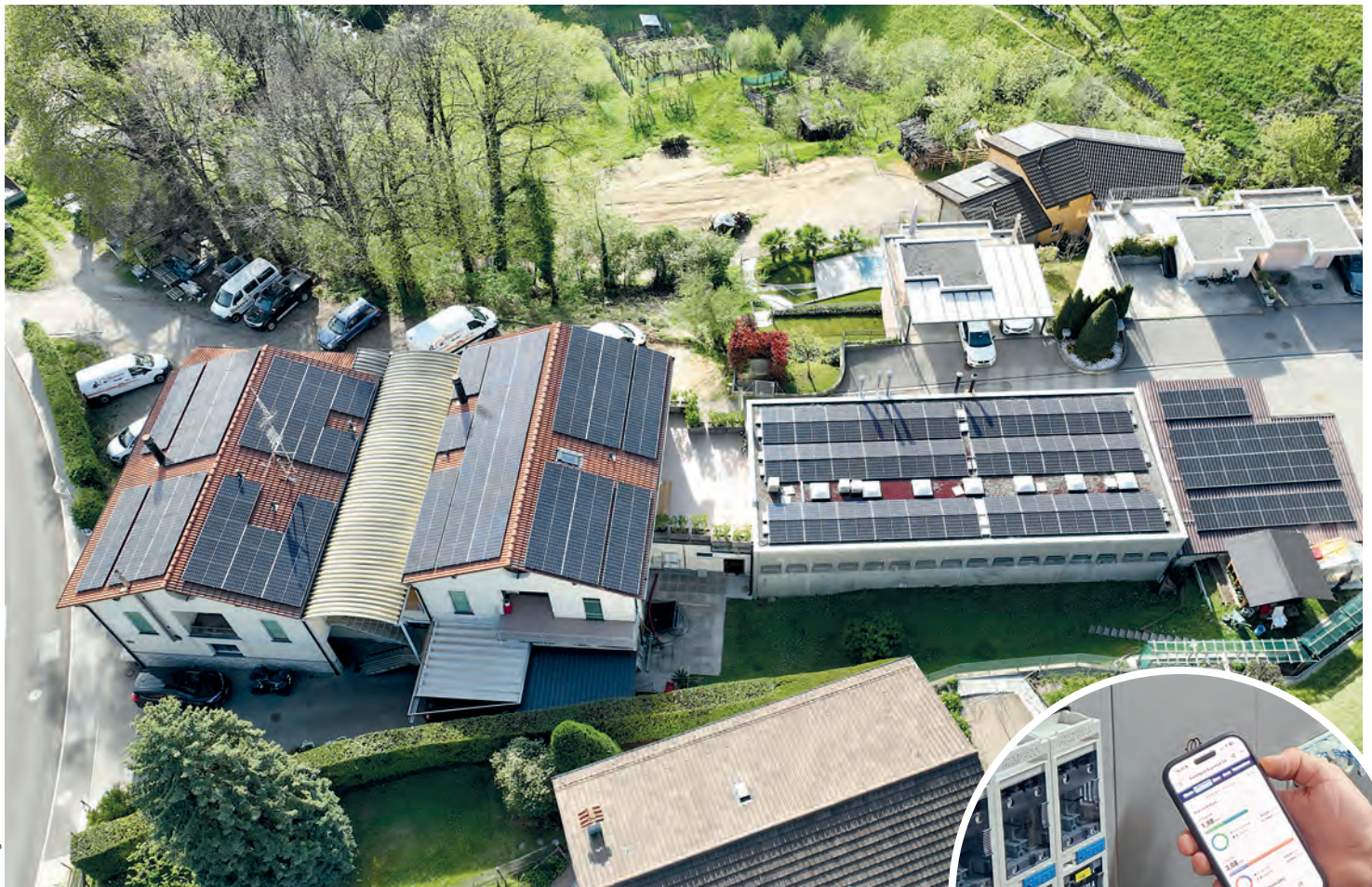
OBIETTIVO AMBIZIOSO: ELIMINARE COMPLETAMENTE NEI PROSSIMI ANNI LE EMISSIONI DI CO₂.

UN OBIETTIVO AMBIZIOSO

Parallelamente, l'attenzione all'ambiente si traduce in azioni concrete. L'installazione di un impianto fotovoltaico da 92.23 kWp sull'edificio aziendale – composto da 217 moduli per una superficie totale di 369 mq – produce ca. 99.620 kWh all'anno. La progressiva elettrificazione dei macchinari produttivi – come la sostituzione nel 2025 di un forno rotativo a gasolio con un nuovo modello completamente elettrico e più performante – nonché l'adesione a programmi federali di efficienza energetica, delineano un percorso chiaro verso la decarbonizzazione. Obiettivo ambizioso: eliminare completamente le emissioni di CO₂ nei prossimi anni, attraverso la sostituzione completa dei forni a olio combustibile con forni elettrici, aggiornando costantemente gli obiettivi ecologici. Da poche settimane, la Panetteria Bignasca ha inoltre sostituito un furgone diesel per le consegne, con uno elettrico. I clienti affermano di «non sentirlo arrivare» asserisce Moreno Bignasca.

RISULTATI TANGIBILI

Moreno Jr. Bignasca fornisce alcuni dati: «La produzione totale dell'impianto fotovoltaico si attesta ad oggi a 176 MWh (176'000 kWh), con un autoconsumo medio del 45%. La sfida più grande per realtà come la nostra è quella di aumentare l'autoconsumo, attraverso l'acquisto di sistemi di accumulo ed un'ottimizzazione dei processi di produzione.»



LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Non meno rilevante è la lotta allo spreco alimentare, sottolinea Moreno Jr. Bignasca nell'intervista, portata avanti grazie alla collaborazione con Too Good To Go da oltre sei anni, che ha permesso di salvare numerosi pasti unendo sostenibilità ambientale ed efficienza operativa. A ciò si aggiungono scelte concrete come la drastica riduzione della plastica: i sacchetti in plastica sono stati completamente sostituiti con sacchetti di carta, così come è stata eliminata la plastica per gli invii online e il materiale d'imballaggio. Parallelamente, la digitalizzazione dei processi amministrativi ha portato a una riduzione dell'80% dell'uso della carta, conferma l'esperto del settore.

RADICATA NEL TERRITORIO

La Panetteria-Pasticceria Bignasca è una realtà tradizionale orientata alla qualità, profondamente radicata nel territorio ma al tempo stesso in evoluzione, con una crescente apertura al digitale – attraverso il sito web e i social media – così come al mercato nazionale. ■



La Panetteria-Pasticceria Bignasca garantisce ai propri clienti un servizio di consegna 365 giorni all'anno. Le forniture vengono effettuate, anche tramite il nuovo furgone elettrico, ad alberghi, bar, case per anziani, mense, ospedali e ristoranti situati nel Luganese. Il mezzo per le consegne viene ricaricato mediamente tre volte la settimana, direttamente alla Wallbox dell'edificio aziendale. Il vano carico è illuminato a LED.

Panetteria-Pasticceria
Bignasca SA, Lugano-Sonvico (TI)

Avvio

1911 Carlo Bignasca

—

Passaggi generazionali

1942 Eligio Bignasca

1977 Moreno Bignasca

2022 Simone e Moreno Jr. Bignasca

—

Evoluzione

1911 Laboratorio nel nucleo di Sonvico

1981 Trasferimento in uno stabile più ampio

1988 Bignasca & Sartore SA - nuova forma giuridica

2003 Bignasca SA

2008 Apertura negozio a Pregassona

2010 Nuovo reparto di pasticceria

2016 Apertura negozio a Tessereta

—

Dipendenti

21 di cui 6 nel commercio al dettaglio

—

Maggiori

informazioni

bignasca.ch



LA PCS AL SERVIZIO DEI SUOI MEMBRI



- Rappresentanza politica ed economica
- Partenariati nazionali e internazionali
- Partenariato sociale (Contratto collettivo di lavoro)
- Immagine e promozione di giovani talenti
- Logo Beck e Confiseur
- Accordo settoriale – promozione della qualità
- Rivista settoriale «Panissimo» in tre lingue
- Portale online offerte di lavoro swissbaker-jobs.ch
- Portale online swissbaker.ch
- Newsletter PCS/Richemont
- Social Media (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn, Twitter, TikTok)
- Contatti con i media, richieste dei consumatori
- Campagne promozionali nazionali
- Promo-Shop con materiale pubblicitario POS come cartelloni pubblicitari, cartelloni, rotairs, buoni per il pane
- Servizio stampa per manifesti individuali in ridotta tiratura
- Pubblicazione «Calendario del gusto»
- Consulenza legale
- Partenariato con CAP Assicurazione di protezione giuridica
- Consulenza tecnica e formazione in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute, garanzia della qualità, igiene
- Partecipazione ai campionati professionali (SwissSkills, WorldSkills) in collaborazione con Richemont
- Premi e riconoscimenti come la «Corona del fornaio», l'«Ambassadeur du pain et du chocolat» e il «Concours du Praliné à l'eau-de-vie»
- Gestione dei membri
- Strutture democratiche con diritto di parola (Congresso, Comitato centrale, Comitato direttivo)

Tel. 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch



- Cassa di compensazione (AVS/AI/IPG/indennità parentale)
- Cassa di compensazione per gli assegni familiari (AF)
- Cassa pensioni (CPP/Pplus)
- Gestione della salute in azienda
- Assicurazione indennità giornaliera in caso di malattia, infortuni e complementare contro gli infortuni

Tel. 031 388 14 88 | info@panvica.ch



- Formazione professionale di base per la produzione e il commercio al dettaglio per tutto il settore della panetteria-pasticceria-confetteria.
- Programmi di formazione continua – corsi giornalieri, formazione professionale superiore, ecc.
- Corsi individuali di gruppo e aziendali per professionisti del settore nazionali e internazionali
- Formazione in loco per la produzione, vendita e comunicazione
- Corsi per lavoratori non qualificati e per cambio indirizzo professionale
- Consulenza per la produzione e il commercio al dettaglio – controllo e ottimizzazione dei processi, ottimizzazione delle vendite, controllo dei punti vendita, ...
- Gestione della qualità: analisi dei cereali e delle farine, prove cottura ed etichettatura dei prodotti (dichiarazione)
- Controllo qualità: igiene aziendale, test e sviluppo prodotti.
- Promozione dei giovani talenti – formazione e preparazione dei concorrenti professionisti, fino al campus di preparazione per i WorldSkills
- Portale online «progetta-il-tuo-futuro.ch» (formazione professionale di base) e «flv-grmc.ch» (associazione degli insegnanti specializzati)
- Editore di materiale didattico per l'istruzione di base
- Libri specialistici stampati e digitali in varie lingue
- Segretariato Richemont Club Svizzera e supporto ai paesi del Club
- Cooperazione con le istituzioni di formazione in patria e all'estero
- Partenariati internazionali e nazionali con varie aziende e associazioni del settore
- Organizzatore di conferenze specializzate ed eventi del settore, ad esempio il Congresso internazionale del lievito naturale
- Ristorazione pubblica e Hotel

Tel. 041 375 85 85 | info@richemont.swiss



- Analisi settoriale con indicatori (profilo settoriale)
- Finanza e contabilità
- Amministrazione del personale
- Consulenza fiscale
- Consulenza previdenziale
- Piano di successione
- Valutazione della proprietà e vendita beni immobili
- Consulenza aziendale
- Stima dell'inventario
- Piani aziendali
- Informatica
- Revisione limitata e ordinaria
- A Berna, Coira, Friburgo, Lucerna, Sion, San Gallo e Zurigo

Tel. 031 340 66 44 | bern@sbctreuhand.ch

EDITORIALE

CONTRIBUITE A PLASMARE IL FUTURO!



Care lettrici, cari lettori,

Dietro le quinte il nostro Segretariato centrale è in fermento. Il nostro team sta lavorando a pieno ritmo per preparare l'evento clou dell'anno della PCS. Vi invito cordialmente al nostro 140° Congresso PCS, che si terrà martedì 9 giugno presso il Centro congressi Bernexpo a Berna.

L'imminente assemblea dei delegati, che si terrà nella prima parte del nostro congresso, costituisce il fondamento strategico del nostro lavoro associativo comune. Lo scorso anno il Comitato centrale e il Segretariato centrale hanno intrapreso un intenso lavoro di definizione degli orientamenti futuri. Una pietra miliare che riguarda tutti noi è ora sottoposta a votazione: la revisione totale della formazione di base nel settore della produzione. Con questo progetto garantiamo il futuro del nostro artigianato e orientiamo la formazione dei nostri specialisti di domani in modo moderno e orientato alla pratica. Esercitate il vostro diritto di voto – il vostro voto plasma il nostro futuro comune!

Il congresso è però molto più di un semplice lavoro associativo. È il luogo centrale d'incontro, di riconoscimento reciproco e di scambio collegiale. Nella seconda parte punteremo i riflettori sui nostri fantastici giovani talenti del settore. Ripercorriamo i successi di SwissSkills 2025 e tifiamo per le nostre candidate, che sono nel pieno dei preparativi per WorldSkills 2026. Il momento clou della cerimonia sarà inoltre la consegna della 14° Corona del fornaio, con la quale rendiamo onore alle innovazioni eccezionali delle nostre aziende.

Non vedo l'ora di darvi il benvenuto a Berna e brindare insieme al nostro settore!

Urs Wellauer-Boschung
Direttore PCS

Maggiori informazioni sul 140° congresso dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri PCS, che si terrà il 9 giugno a Berna, si possono leggere sulle pagine 8-9 e 34-35. Al congresso si voterà, tra le altre cose, sulla revisione totale della formazione di base nel settore della produzione. La consegna della «Corona del fornaio» e l'esibizione delle vincitrici di SwissSkills 2025 costituiranno i momenti salienti della seconda parte dell'evento.

ATTUALITÀ

ALBERO DECISIONALE SUI REFRIGERANTI

L'uso dei refrigeranti è disciplinato dall'Ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici (ORRPChim), che viene costantemente adeguata allo stato della tecnica. All'inizio del 2025 sono state ulteriormente limitate le emissioni sul mercato di refrigeranti che riducono lo strato di ozono o che sono stabili nell'atmosfera. L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) ha elaborato per i propri membri un albero decisionale per verificare l'eventuale necessità di modifiche alla tecnologia di refrigerazione. Il documento si può trovare sulla piattaforma swissbaker.ch delle Direttive per una buona prassi procedurale (DBPP).

bh/sf

GMSA RAFFORZA IL PROPRIO CDA

Riuniti il 21 maggio in assemblea generale a Weinfelden (TG), gli azionisti del Groupe Minoterie SA (GMSA) hanno approvato tutti i punti all'ordine del giorno, come comunica la società. In particolare, hanno eletto Ralph Siegl nel Consiglio d'amministrazione, che passa così da quattro a cinque membri. Nato nel 1966 e residente a Wolfhausen (ZH), Siegl ha ricoperto diverse funzioni dirigenziali presso Nestlé. È stato inoltre direttore generale di Läderach e di Hochdorf Swiss Nutrition AG.

com/sf

QUINTO OTTOBRE ROSA



Sui social media, gli organizzatori di Carac Rose hanno annunciato lo svolgimento dell'iniziativa per il 2026. La campagna, nata nella Svizzera romanda, si terrà per la quinta volta nel mese di ottobre. Con la vendita dei Carac rosa, il cui ricavato viene devoluto in beneficenza, le panetterie-confetterie possono partecipare alla lotta contro il cancro al seno.

com/sf

Maggiori informazioni: lecaracrose.ch



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