



# L'IA SOSTIENE L'ARTIGIANATO

TESTO: FRANZISCA ELLENBERGER / SF  
FOTO: GENERATA DALL'IA / PGC

L'intelligenza artificiale sta facendo il suo ingresso nelle panetterie e confetterie, soprattutto nei settori dell'amministrazione, della pianificazione e della comunicazione. I riscontri provenienti dal settore evidenziano opportunità, ma anche limiti ben definiti: i dati strutturati, la verifica critica e il fattore umano rimangono decisivi.

L'intelligenza artificiale (IA) ha fatto il suo ingresso nel settore della panetteria-confetteria in diverse forme. Dal sondaggio condotto tra i soci della PCS non è possibile dedurre quanto questa tecnologia sia effettivamente diffusa nel settore: l'indagine tra i soci della PCS non consente infatti di trarre conclusioni sulla diffusione complessiva dell'IA nel settore. Le risposte fornite da 39 aziende offrono tuttavia una panoramica delle concrete applicazioni nella quotidianità aziendale.

### **GUADAGNARE TEMPO, PIANIFICARE MEGLIO**

L'IA trova impiego soprattutto nell'amministrazione: per testi, regolamenti, verbali e documenti del personale, nella contabilità, nel marketing o nella comunicazione con i clienti. Alcune aziende automatizzano i processi relativi ai creditori, analizzano i moduli di reso o elaborano gli indicatori chiave di prestazione. Altre utilizzano le previsioni per gli ordini delle filiali, le richieste di catering o il fabbisogno dei singoli reparti. L'obiettivo è solitamente quello di ridurre le attività di routine, preparare meglio le decisioni e diminuire le carenze di magazzino e lo spreco alimentare.

L'IA trova applicazione anche in ambito tecnico. Un'azienda ricorre a un'applicazione dell'ETH di Zurigo per domande relative alla gestione del lievito madre. Altre redigono schede tecniche o valutano approcci per la gestione delle scorte e l'ottimizzazione dei margini. I sistemi intelligenti non sostituiscono l'artigianato, ma lo integrano laddove sono richiesti dati, struttura e velocità.

### **INIZIARE IN PICCOLO, RESTARE CRITICI**

Le difficoltà maggiori non risiedono tanto nella tecnologia quanto nella sua applicazione. Per ottenere buoni risultati occorrono domande precise, dati affidabili e un controllo accurato. A ciò si aggiungono la protezione dei dati, il diritto d'autore, l'accettazione da parte del team e il rischio di applicare l'IA a processi non idonei. L'esperienza e il buon senso rimangono indispensabili.

In conclusione: per le panetterie e le confetterie, le potenzialità dell'IA risiedono soprattutto in applicazioni ben definite. Se utilizzata correttamente, essa crea spazio per l'artigianato, la guida e il contatto personale. ■

Il testo completo si può leggere online su [swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino come pure sulle pagine 28 e 33.



**David Giess**



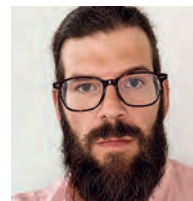
**Gregor Menzi**



**Beat Meyer**



**Olivier Hofmann**



**Matthieu Walther**



**Julien von Rotz**

### **IN QUALI SETTORI DELLA VOSTRA AZIENDA UTILIZZATE L'IA?**

Utilizziamo l'IA nella pianificazione delle vendite, nella gestione dei fornitori, nella reportistica, nel marketing, nella comunicazione con i clienti e nelle attività amministrative. Gli indicatori operativi giornalieri e settimanali vengono analizzati ed elaborati in modo automatizzato.

**DAVID GIESS, responsabile amministrativo**  
**Rolf Maier & Co AG, Laufenburg (AG)**

Soprattutto nell'amministrazione: i crediti vengono registrati automaticamente, archiviati e importati nella contabilità. Le note di reso scritte a mano vengono scansionate e trasferite, consentendo di calcolare il tasso di reso. Anche i promemoria per i fogli presenze da firmare, la loro archiviazione, i piani di igiene con la data aggiornata e la gestione delle mance sono gestiti in modo automatizzato.

**GREGOR MENZI, amministratore delegato**  
**Café Bäckerei Konditorei Abderhalden, Wattwil (SG)**

Nell'amministrazione, nella contabilità e nella gestione – ad esempio per testi e documenti relativi alle risorse umane, ai regolamenti, ai processi e alla formazione. Inoltre, utilizziamo l'IA nel marketing, nella comunicazione e per le previsioni relative agli ordini delle filiali e alle richieste di catering.

**BEAT MEYER, proprietario e amministratore delegato**  
**Bäckerei Meyer GmbH / Pfisterneck, Berna (BE)**

Utilizziamo l'IA soprattutto nell'amministrazione e nella lavorazione del lievito madre, in particolare nei nostri corsi sul lievito madre.

**OLIVIER HOFMANN, proprietario e amministratore delegato**  
**Boulangerie-Confiserie Hofmann, Reconvillier (BE)**

Per schede tecniche, linee guida e protocolli, nonché per la gestione delle scorte e l'ottimizzazione dei margini.

**MATTHIEU WALTHER, proprietario e amministratore delegato**  
**Croissant de Lune, Estavayer (FR)**

Utilizziamo l'IA per testi, concetti, documentazione del personale, verbali, marketing e comunicazione con i clienti. Da ottobre 2025, l'intelligenza artificiale prevede il fabbisogno di tutti i reparti e supporta la pianificazione della produzione e la gestione della qualità.

**JULIEN VON ROTZ, direzione/produzione**  
**Von Rotz GmbH, Cham (ZG)**

# PROGETTA IL TUO FUTURO, ORA PIÙ CHE MAI

## DAI GIOVANI PER I GIOVANI, AL RITMO DI TIKTOK

### DAI GIOVANI, PER I GIOVANI - LA SESTA ONDATA È IN CORSO

La sesta edizione della campagna di reclutamento delle nuove leve, indetta dall'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), è iniziata. La campagna è stata aggiornata ed ha ora uno stile più fresco, più accattivante e più abbordabile. Proprio ciò che ci vuole per il pubblico destinatario, ossia le e i giovani delle generazioni Z e Alpha che stanno per affacciarsi al mondo del lavoro.

Anche quest'anno, l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) si è prefissata un obiettivo chiaro: invogliare le e i giovani a intraprendere una carriera professionale nel nostro settore artigianale. Dopo il successo della quinta edizione, la nuova campagna, in programma fino al 9 settembre, punta in modo ancora più deciso sul linguaggio giovanile e sulle piattaforme Instagram e TikTok, dove questa fascia d'età si sente davvero a proprio agio. L'intento: offrire alle e ai giovani uno sguardo autentico e senza filtri dietro le quinte delle professioni di panettiere-pasticciere-confettiere/panettiera-pasticciera-confettiera AFC e di impiegato/a del commercio al dettaglio AFC nel ramo della panetteria-pasticceria-confetteria ed entusiasmarli per le nostre attività.

### NUOVE IMMAGINI, NUOVI TITOLI

La sesta edizione della campagna propone nuovi temi: foto accattivanti dai settori della panetteria-confetteria e del commercio al dettaglio fungono da richiamo visivo sui social media. Questa campagna si contraddistingue per lo stile spigliato e dinamico, caratterizzato da colori vivaci come il verde, il rosa, il giallo e il blu. I titoli - diretti, audaci e con un pizzico di ironia - catturano l'interesse del pubblico destinatario. Il messaggio centrale rimane però lo stesso: persone in

formazione e giovani professionisti all'opera che raccontano le loro esperienze professionali in prima persona, direttamente dal loro posto di lavoro.

### FOCALIZZAZIONE SU TIKTOK

Quanto ha dato buoni risultati nella quinta edizione è stato ottimizzato in modo mirato, passando il testimone direttamente nelle mani delle e dei giovani. TikTok e Instagram sono in primo piano: persone in formazione al lavoro nelle varie aziende e giovani professionisti della Scuola professionale Richemont di Lucerna raccontano com'è davvero la loro attività quotidiana, senza filtri, in modo autentico, realistico e accattivante.

Per l'attuale sesta ondata vale quanto segue: le persone in formazione possono di nuovo partecipare alla campagna «Progetta il tuo futuro» e condividere le loro impressioni e il loro entusiasmo per la propria professione. Poco importa che si tratti di un video su TikTok girato nel laboratorio della panetteria o di una storia su Instagram ripresa dietro il bancone: i contenuti nascono proprio dove pulsa il cuore dell'attività artigianale, ossia mentre i panettieri-pasticcieri-confettieri / le panettiere-pasticciere-confettiere e gli/le impiegati/e del commercio al dettaglio lavorano.

Sei un panettiere, pasticciere, confettiere, oppure un impiegato/a del commercio al dettaglio in questo settore specifico? Fatelo sapere al mondo intero! All'insegna del motto «Condividi il tuo lavoro su TikTok», cerchiamo giovani professionisti desiderosi di far scoprire la loro quotidianità lavorativa alla community: senza filtri, in modo diretto e autentico.

Qui trovate tutte le informazioni:





## LINEE GUIDA TIKTOK

Condividi il tuo lavoro su TikTok. Ti mostriamo come fare.

## LA CREATIVITÀ DA ASSAPORARE.

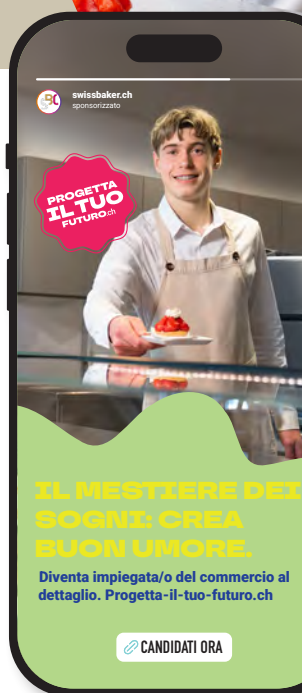
Diventa panettiere-pasticciere-confettiere/-a. [Progetta-il-tuo-futuro.ch](https://www.progetta-il-tuo-futuro.ch)



### LA CAMPAGNA «PROGETTA IL TUO FUTURO», ANCHE IN AZIENDA

Il materiale fisico per i punti vendita e le fiere delle professioni (cartoline, roll-up, ecc.) manterrà l'attuale veste grafica fino al 2029; il restyling riguarda unicamente l'insieme delle immagini sui social media.

Una panoramica di tutti i materiali pubblicitari e delle possibilità offerte è disponibile qui:



IL MESTIERE DEI SOGNI: CREA BUON UMORE.

Diventa impiegata/o del commercio al dettaglio. [Progetta-il-tuo-futuro.ch](https://www.progetta-il-tuo-futuro.ch)

CANDIDATI ORA



CREA. IMPASTA. SPACCA.

Diventa panettiere-pasticciere-confettiere/-a. [Progetta-il-tuo-futuro.ch](https://www.progetta-il-tuo-futuro.ch)

CANDIDATI ORA

# MATCHA: INGREDIENTE VERSATILE E UNICO

Il matcha si è evoluto da tendenza a ingrediente stabile dell'assortimento moderno. Per le panetterie e le confetterie apre nuove prospettive – a condizione che qualità, lavorazione e sensorialità siano di alto livello.



Negli ultimi anni il matcha è passato da prodotto di nicchia della cultura del tè giapponese a presenza fissa nel settore Food europeo. Anche nel settore della panetteria-confetteria sta acquisendo sempre più importanza. Tuttavia, emerge chiaramente che il matcha è molto più di una moda passeggera: se utilizzato correttamente, offre un potenziale interessante sia dal punto di vista sensoriale che economico.

## MATERIA PRIMA CON DIFFERENZE DI QUALITÀ

Il matcha è tè verde finemente macinato, ottenuto da foglie ombreggiate (tencha). Per l'uso professionale è fondamentale distinguere tra diverse qualità. Mentre il cosiddetto «Ceremonial grade» è destinato principalmen-

te al consumo puro come tè, nel contesto artigianale si utilizza soprattutto il «culinary grade».

I criteri decisivi nella lavorazione sono:

- Colore: un matcha di alta qualità presenta un verde intenso e brillante. Toni giallastri o olivacei indicano qualità inferiore o ossidazione.
- Aroma: le buone qualità si distinguono per una marcata nota umami con una lieve amarezza.
- Comportamento al calore: migliore è la qualità, più stabile rimane l'aroma anche in prodotti da forno o riscaldati.



Nella pratica, il matcha di bassa qualità nei prodotti da forno porta spesso a profili gustativi piatti e leggermente spenti. Una selezione accurata della materia prima è quindi fondamentale per il prodotto finale.

### UTILIZZO NELLA PANIFICAZIONE

Questo tipo di tè verde può essere integrato in modo versatile nelle ricette. A causa del suo colore intenso e del suo aroma marcato, il dosaggio deve però essere mirato. Applicazioni tipiche in panificazione sono:

- Impasti lievitati (es. brioche o treccia) per accenti visivi
  - Impasto sfogliato lievitato in combinazione con ripieni dolci
  - Prodotti a lievitazione naturale, dove la lieve amarezza crea contrasto
- È importante mescolare la polvere uniformemente nella parte secca o setacciarla in anticipo per evitare la formazione di grumi.

### IN CONFETTERIA

In confetteria, il matcha apre ulteriori dimensioni sensoriali. Si armonizza particolarmente bene con componenti dolci e ricchi di grassi, che ne bilanciano la naturale amarezza. Tra gli abbinamenti più collaudati figurano:

- Matcha e cioccolato bianco (ganache e ripieni)
- Componenti fruttate come lampone o mango
- Note di frutta a guscio e semi (es. mandorla o sesamo)

Anche nei moderni entremets o come ingrediente per le glassature, il matcha viene utilizzato sempre più di frequente. Oltre al gusto, in questo caso riveste un ruolo importante anche la colorazione naturale, che si ottiene senza l'impiego di additivi artificiali.

### POTENZIALE UTILIZZO PER LE BEVANDE

Oltre ai prodotti da forno e di confetteria, il matcha offre opportunità anche nel settore delle bevande. In particolare il matcha latte – caldo o freddo – è diventato un elemento fisso in molti assortimenti. Per panetterie e confetterie ciò rappresenta un chiaro potenziale aggiuntivo: combinazione di prodotto da forno e bevanda come unità di vendita, per rivolgersi a un pubblico più giovane e attento alle tendenze, ampliando al contempo l'assortimento senza un significativo impegno aggiuntivo.

### CONTESTO ECONOMICO

In fase di acquisto, il matcha è significativamente più costoso rispetto a ingredienti classici come cacao o spezie. Allo stesso tempo, consente però una chiara differenziazione dell'assortimento e si rivolge a consumatori disposti a spendere di più.

In pratica, l'ingrediente si posiziona meno come prodotto di massa e più come componente premium con potenziale di margine. È decisiva un'integrazione consapevole nell'assortimento – idealmente sotto forma di specialità selezionate e chiaramente comunicate.

## MATCHA: ORIGINI E IMPIEGHI

### Etimologia

Il termine matcha deriva dal giapponese e si compone delle parole matsu (macinare) e cha (tè). Tradotto letteralmente, matcha significa quindi «tè macinato». Le sue origini risalgono alla Cina del XII secolo, prima che la cultura del tè si sviluppasse ulteriormente in Giappone.

### Proprietà

Il matcha ha un aroma fresco, leggermente erbaceo, con note dolci e umami. A seconda della qualità, il profilo gustativo varia da delicato ed equilibrato a più intenso e leggermente amarognolo. Inoltre contiene molti antiossidanti, aminoacidi e caffeina.

### Utilizzo

In panetteria e confetteria il matcha viene utilizzato come colorante e aromatizzante naturale. Arricchisce macarons, praline, cioccolatini, gelati, mousse, creme, torte, ripieni e pane. Inoltre è impiegato in latte, smoothie e altre bevande calde e fredde. Il suo colore intenso e il sapore caratteristico lo rendono un ingrediente molto usato nelle ricette moderne.

### VALUTAZIONE TECNICA

La lavorazione richiede un approccio consapevole. Come sottolinea Manuela Schwab, responsabile della pasticceria-confetteria presso la Scuola professionale Richemont: «Il matcha non porta solo colore, ma anche una propria amarezza nel prodotto. Utilizzarla in modo mirato è per i pasticciere-confettieri paragonabile al lavoro con il cacao – ma più fine e differenziato.»

### CONCLUSIONE

Nel settore della panetteria-confetteria, il matcha offre la possibilità di sviluppare ulteriormente prodotti tradizionali e creare nuovi accenti. Il presupposto è una comprensione approfondita della materia prima e un utilizzo consapevole e preciso dal punto di vista artigianale.

Se utilizzato correttamente, il matcha si trasforma da prodotto di tendenza a ingrediente versatile – sia per l'innovazione sensoriale sia per un chiaro posizionamento nel segmento premium. ■

Franziska Ellenberger /sf

## SWISSBAKER-BLOG

## IL PANE DEI RICORDI



Da bambino, le risorse in casa non erano molte, e proprio per questo il pane rappresentava molto più di un semplice alimento, una piccola gioia condivisa. La mattina iniziava spesso con una colazione semplice: pane, burro e, quando c'era, un velo di marmellata. Al ritorno da scuola, nel pomeriggio, la merenda aveva un rito tutto suo: pane, burro e zucchero. Un'accoppiata che oggi può sorprendere, ma che allora era una vera delizia. Non esistevano le merendine confezionate, e forse proprio per questo ogni boccone aveva un sapore più autentico.

Tra i ricordi più vivi c'è quello delle polpette della mamma. Erano buone sempre, certo, ma la domenica avevano qualcosa di speciale. Per anni mi sono chiesto quale fosse il segreto di quella differenza così evidente. La risposta, in realtà, era semplice: durante la settimana, per necessità, la carne macinata veniva «allungata» con abbondante mollica di pane. La domenica, invece, era il giorno della festa, e le polpette tornavano a essere più ricche, più saporite.

Oggi invece basta entrare in una panetteria per trovarsi davanti a una varietà sorprendente: bianco, integrale, di segale, ai multicereali, baguette, ciabatte e molto altro. Una scelta che ricorda, per certi versi, quella che si fa al bar davanti a un caffè: espresso, lungo, corto, macchiato, decaffeinato, corretto. Un piccolo rito quotidiano che racconta i tempi in cui viviamo.

Eppure, nonostante l'abbondanza e la varietà, resta immutato il piacere essenziale di una fetta di pane accompagnata da un buon salame o da una morbida mortadella. A colazione, a pranzo o durante un aperitivo, quel gesto semplice conserva un fascino senza tempo.

C'è poi un ricordo più recente, legato a un periodo difficile per tutti: gli anni del Covid. In quei giorni tra incertezze e nuove abitudini, ho riscoperto insieme a mia moglie il piacere di fare il pane in casa. Fare il pane è, in fondo, un atto quasi poetico: richiede impegno, ma sa restituire molto di più. Quando finalmente lo si sforna, con la crosta dorata e croccante e l'interno soffice e profumato, ogni fatica trova il suo senso.

**Francesco Markesch, ex direttore della Funicolare San Salvatore a Paradiso, ama condividere la passione dei viaggi con gli amici. È appassionato anche di sport: arbitro di basket lega nazionale A maschile fino al 2012 e per più di 30 è stato presidente del Riva Basket Femminile (1990-2022).**

## ATTUALITÀ

## CORSO ANALISI SENSORIALE



Immagine-1A

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) organizza il corso di analisi sensoriale del pane e dei lievitati, in programma il 14 settembre 2026, dalle ore 09.00 alle ore 17.30, presso il Centro Professionale Tecnico di Trevano (CPT) a Canobbio. Il corso permetterà ai partecipanti di approfondire le potenzialità dei propri organi di senso, di comprendere i meccanismi che portano all'interpretazione degli stimoli sensoriali e alla valutazione delle caratteristiche del pane e dei prodotti lievitati. Maggiori informazioni, condizioni di partecipazione e formulario d'iscrizione sono disponibili sul sito dell'associazione cantonale.

SMPPC /sf

Info e formulario d'iscrizione: [smppc.ch/corso](https://smppc.ch/corso)

## FOCUS SULLE INTERRUZIONI DELL'APPRENDISTATO

Tamedia ha analizzato nuovi dati dell'Ufficio federale di statistica. I dati riguardano 120 professioni; in media, il 7,68% degli apprendistati viene interrotto prima del termine. Tra le possibili cause, l'articolo cita condizioni di lavoro impegnative, difficoltà scolastiche e conflitti all'interno dell'azienda formatrice. L'apprendistato di panettiere/pasticciere/confettiere CFP occupa il 9° posto tra le dieci professioni con il più alto tasso di interruzione, con una quota del 16,8%.

Pan /sf



Altre notizie d'attualità, si possono leggere su: [swissbaker.ch/panissimo](https://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

# PROTEZIONE DEI GIOVANI, SUCCESSO FORMATIVO

**Attualmente molti minorenni iniziano il loro apprendistato nelle panetterie-confetterie. Per alcune attività tipiche del settore, nell'Allegato 2 dell'Ordinanza sulla formazione professionale di base sono definite misure di accompagnamento volte a garantire la protezione dei giovani.**

Molti giovani hanno iniziato il loro apprendistato all'inizio di agosto. Il passaggio dalla scuola alla vita lavorativa, con gli orari d'inizio molto mattinieri, ha probabilmente rappresentato per molti di loro un primo ostacolo. In azienda si sono inoltre trovati confrontati con nuovi processi e nuovi impianti, che richiedono tempo per essere compresi. A ciò si aggiunge il fatto che i giovani non hanno ancora esperienza nel mestiere e che la loro capacità di percepire i rischi si sviluppa completamente solo al termine della pubertà.

## DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER I MINORENNI

La Legge sul lavoro e le relative ordinanze contengono disposizioni specifiche per la protezione dei lavoratori minorenni. I lavori particolarmente pericolosi, ossia le attività che, per loro natura o per le condizioni in cui vengono svolte, comportano rischi elevati, sono in linea di principio vietati ai giovani fino al compimento del 18° anno di età. Tra questi rientrano molte attività tipiche del settore, come ad esempio l'utilizzo di un'impastatrice o di un forno, ma anche l'impiego di sostanze chimiche pericolose durante le operazioni di pulizia – tutte competenze fondamentali affinché i giovani possano portare a termine con successo il proprio apprendistato.

## FORMARE, CONTROLLARE E DOCUMENTARE

Per evitare che il successo della formazione venga compromesso, per ogni piano di formazione sono definite misure di accompagnamento a tutela dei giovani. Lo svolgimento di attività particolarmente pericolose è sempre subordinato all'adozione di adeguate misure di formazione e controllo. Si raccomanda ai formatori professionali di consultare gli allegati relativi ai percorsi di apprendistato offerti e di documentare le misure di accompagnamento adottate. ■



Benjamin Horand,  
resp. MSSL e gestione  
della qualità



Le «misure di accompagnamento» sono consultabili nei piani di formazione al seguente link: [bit.ly/misure-di-accompagnamento](https://bit.ly/misure-di-accompagnamento)