

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 pasticceri, 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-pasticceri, pasticceri-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



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