



# 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.**