



INNOVAZIONE E CREATIVITÀ

TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI E SANDRA FOGATO
FOTO: PIETRO LORASCHI E MARCO ZANDONELLA

Il premio Bernard Aebersold, per il prodotto più innovativo e creativo, è stato assegnato alla Confiserie Al Porto di Tenero, per il Giandujotto. Nella foto da sinistra: Lorenzo Catanzani – sostituto responsabile di produzione, Paolo Loraschi – vicedirettore, e Anton Froschauer – direttore.

La decima edizione di Swiss Bakery Trophy tenutasi a Bulle (FR) la scorsa settimana, ha visto tra i molti vincitori, un nuovo campione – il confettiere vodese Christoph Ackermann – e una partecipazione record. Un evento di grande successo e di richiamo nazionale.

La decima edizione di Swiss Bakery Trophy, che si è svolta nell'ambito del Salon Suisse des Goûts et Terroirs dal 30 ottobre al 3 novembre a Bulle (FR), è stata caratterizzata dalla creatività, dall'innovazione e dalla maestria dei panettieri-confettieri svizzeri. È stato raggiunto un nuovo record: in totale sono stati giudicati 1461 prodotti, 58 in più rispetto al 2012. 177 aziende hanno partecipato al concorso nazionale.

UNO STANDARD ELEVATO

«Questa è un'annata eccezionale», ha dichiarato un entusiasta Gérard Fornerod, presidente dell'Associazione regionale della Svizzera occidentale, alla cerimonia di premiazione di domenica scorsa. Lo standard è stato impressionante: «I giudici hanno potuto scoprire aromi raffinati, consistenze generose e fragranze di prima qualità, oltre a prodotti innovativi».

IL PREMIO PIÙ IMPORTANTE

Swiss Bakery Trophy ha assegnato in totale sette premi speciali. Il più importante, quello di Campione 25/27, è andato ad Ackermann Artisan Boulanger Sàrl, Grandson (VD).

PREMIO BERNHARD AEBERSOLD

Il premio Bernhard Aebersold per il prodotto più innovativo e creativo è stato assegnato alla Confiserie Al Porto di Tenero per il prodotto Giandujotto. Non se l'aspettavano, ma ci hanno creduto, ha spiegato il vicedirettore Paolo Loraschi. Perché bisogna credere in quello che si fa. Giandujotto è stato creato circa un anno fa, composto da vari componenti che offrono all'intenditore una vera e propria esperienza di gusto, ha spiegato Lorenzo Catanzani, sostituto responsabile di produzione.

SWISS BAKERY TROPHY ACADEMY

Diciassette sono state le classi che hanno accettato la sfida e hanno trascorso vari mesi nel raccogliere idee, lavorando e sviluppando le loro creazioni passo dopo passo. In questo lasso di tempo, oltre allo spirito di squadra e alla creatività, tutti i partecipanti hanno potuto approfondire le proprie conoscenze. Vi ha preso parte anche la classe PACO3-PAPA3 del Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio. Hanno creato per l'occasione la «Flamme enchantée» con un'esplosione di sapori: frutti rossi ed esotici, cioccolato, tè verde, vaniglia e mascarpone. La classe dell'Ecole professionnelle de Montreux (VD) ha vinto il primo Swiss Bakery Trophy Academy. Il secondo posto è andato alla classe della Gewerbliche Berufsschule Chur (GR) e il terzo alla classe del Berufsbildungszentrum Thun (BE).

LOTTA CONTRO I GRANDI DISTRIBUTORI

Di fronte alla crescente concorrenza dei grossisti, che spesso si fregiano delle piume della produzione artigianale, Swiss Bakery Trophy sta diventando uno strumento importante per i panettieri-confettieri per differenziarsi dai prodotti industriali, scrive nel suo comunicato stampa l'organizzatore, l'Associazione regionale della Svizzera occidentale. ■

«Flamme enchantée» è stata creata dagli apprendisti pasticciieri-confettieri del Centro Professionale Tecnico di Trevano a Canobbio per il concorso SBT Academy.



Galleria fotografica:
swissbaker.ch/panissimo-news/fotogalerie

PREMI SBT – TICINO

Premio Bernhard Aebersold

(per il prodotto più creativo)

Giandujotto – Confiserie Al Porto – Tenero

Campione cantonale

Confiserie Al Porto – Tenero

Medaglie d'oro: 8

4 Artebianca Sagl – Lugano

2 Poncini Luca e Co. – Maggia

1 Confiserie Al Porto – Tenero

1 Laboratorio San Giorgio – Carona

Medaglie d'argento: 14

4 Panetteria Marina – Lugano

3 Confiserie Al Porto – Tenero

3 Laboratorio San Giorgio – Carona

1 Artebianca Sagl – Lugano

1 Bignasca SA – Sonvico

1 Panetteria Leibundgut – Losone

1 Poncini Luca e Co. – Maggia

Medaglie di bronzo: 18

4 Bignasca SA – Sonvico

4 Laboratorio San Giorgio – Carona

3 Artebianca Sagl – Lugano

2 Confiserie Al Porto – Tenero

2 Panetteria Leibundgut – Losone

2 Panetteria Marina – Lugano

1 Panetteria Peverelli – Bellinzona

Maggiori informazioni
su SBT da pagina 22.