

# PAOLO LORASCHI

## «UN CONFETTIERE È UN VERO ARTISTA»

Con il «Mérite Culinaire 2026», il maestro confettiere ticinese Paolo Loraschi vede premiati il suo percorso professionale e il suo costante impegno per la confetteria svizzera.

### Paolo Loraschi, cosa significa per lei ricevere il «Mérite Culinaire 2026»?

Questo premio per me è la conferma di aver intrapreso la strada giusta. È uno stimolo a continuare a lavorare con passione, umiltà e senso di responsabilità. Considero questo riconoscimento il risultato di un impegno condiviso con la mia famiglia, i miei collaboratori e tutto il team che ogni giorno contribuisce al raggiungimento di elevati standard di qualità. Per questo motivo lo vivo non solo come un successo personale, ma come un premio che appartiene a tutti coloro che mi hanno sostenuto e accompagnato nel mio percorso professionale.

### Quale aspetto del mestiere viene spesso sottovalutato?

Spesso si pensa soprattutto all'aspetto creativo e all'estetica dei prodotti. In realtà la confetteria richiede molto di più: precisione, tecnica, disciplina e passione. Dietro ogni creazione vi sono competenze solide, anni di esperienza e un costante lavoro di perfezionamento. Mi piace dire che il nostro



Nonostante il traguardo, Paolo Loraschi continua a voler superare sé stesso. PGC

compito consiste nel trasformare ingredienti semplici in emozioni. Da farina, burro, zucchero e cioccolato nascono ricordi, momenti di condivisione ed esperienze che restano nella memoria delle persone. È proprio questa capacità di unire competenza tecnica e sensibilità artistica a rendere il nostro mestiere così speciale.

### E quanto conta la realizzazione personale?

Conta moltissimo. Ogni professionista dovrebbe sviluppare una propria identità e un proprio stile. Oggi sono proprio la personalità e

la visione individuale a fare la differenza. È importante non perdere mai il piacere di creare e avere il coraggio di inseguire i propri sogni. Ma bisogna anche ricordare che un sogno, senza impegno e determinazione, rimane soltanto un'idea.

### Cosa significa oggi eccellenza nel suo mestiere?

Per me eccellenza significa riuscire a combinare in modo armonioso tecnica, qualità, creatività ed emozione. Non basta realizzare un prodotto perfetto dal punto di vista estetico o tecnico;

bisogna creare qualcosa che lasci un segno e che sappia emozionare. L'eccellenza si esprime anche nella costanza: mantenere ogni giorno standard elevati, curare ogni dettaglio, rispettare le materie prime e valorizzare il lavoro artigianale. Significa inoltre continuare a evolversi, rimanere curiosi e aperti all'innovazione senza perdere la propria identità.

### «Un sogno senza impegno resta soltanto un'idea.»

### Quale insegnamento desidera trasmettere alla prossima generazione di confettieri?

Mi auguro che i giovani comprendano e preservino il valore dell'artigianato e della qualità. Dietro ogni creazione non vi sono soltanto tecnica e competenza, ma anche sensibilità, emozione e il desiderio di regalare alle persone un momento speciale. Vorrei inoltre che imparassero a distinguere tra dedizione e rinuncia. La dedizione significa accettare sacrifici e difficoltà per crescere e migliorarsi. La rinuncia, invece, significa scegliere consapevolmente ciò che conta davvero. A chi ha un sogno dico di proteggerlo e di lavorare ogni giorno per realizzarlo, con la stessa convinzione di chi lo vede già diventato realtà. (ADE/SEB)

*\*Con il Mérite Culinaire, l'Académie Culinaire Suisse premia personalità che lasciano un segno nella gastronomia svizzera e contribuiscono a valorizzare la cultura culinaria del Paese.*

### Sulla persona

Paolo Loraschi è responsabile della produzione, Maître Créateur e vicedirettore della Confiserie Al Porto di Tenero. Attivo nella formazione professionale e coach ai World Skills, contribuisce da anni alla promozione della confetteria svizzera.

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

### CXLI. JAHRGANG

#### IMPRESSUM

**Herausgeberin**  
Hotel & Gastro Union  
Adligenswilerstrasse 22  
6006 Luzern  
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)  
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)  
info@hotelgastrounion.ch  
hotelgastrounion.ch

**Verlag**  
Hotellerie Gastronomie Verlag  
Adligenswilerstrasse 22  
6006 Luzern  
Tel. 041 418 24 44  
info@hotellerie-gastronomie.ch  
hotellerie-gastronomie.ch

**Verlagsleitung und Chefredaktion HGZ**  
Jörg Ruppelt (rup)  
Andrea Decker (ade/stv.)

**Redaktionsleitung HGZ**  
Gabriel Tinguely (gab)  
Angela Hüppi (ahü/stv.)

**Rédacteur en chef Hebdo**  
Patrick Claudet (pcl)

**Verkauf**  
Josef Wolf (Verkaufsleiter)  
Sebastian Schmid (Sales Consultant)  
Beat Unternährer (Sales Consultant)  
Iris Fischer (Buchhaltung)  
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)

**Redaktion**  
Patrick Claudet (pcl)  
Andrea Decker (ade)  
Riccarda Frei (rif)  
Alice Guldemann (agu)  
Angela Hüppi (ahü)  
Ruth Marending (rma)  
Daniela Oegerli (doe)  
Jörg Ruppelt (rup)  
Gabriel Tinguely (gab)

**Online-Redaktion**  
Andrea Decker (ade/Leitung)  
Alice Guldemann (agu)

**Redaktionelle Mitarbeit**  
Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)  
Alexandre Caldara (aca)  
Véronique Zbinden (vzb)

**Gestaltung**  
Pierina Bucher (Leitung)  
Gisela Buob (Visuelle Gestalterin)  
Sonja Demarmels (Grafikerin)  
Maike Luttenberger (Polygrafin)

**Korrektorat**  
Antje Giovannini

**Druck**  
DZB Druckzentrum Bern AG,  
Zentweg 7, 3006 Bern

gedruckt in der  
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

**KI-Nutzungsrichtlinien**  
Der Hotellerie Gastronomie Verlag nutzt KI-Tools ausschliesslich für Recherche, Transkription, Übersetzung, Datenanalyse und die Optimierung von Texten, nicht jedoch für das Verfassen redaktioneller Inhalte.

**Hotellerie Gastronomie Zeitung**  
Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 23 881 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125 000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage beträgt durchschnittlich 28 823 Exemplare (deutsch/französisch).

**Hotellerie Gastronomie Magazin**  
Mit den zweisprachigen Magazinen, die vier Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Magazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt durchschnittlich 31 500 Exemplare (deutsch/französisch).

#### WETTBEWERB

## Mitmachen und gewinnen: 2 Eintritte Thermalbad Aquarena Fun



### Heinz Gehrig verhalf Ungelernten und Asylsuchenden zu einer beruflichen Zukunft. Wie heisst der Lehrgang?

A) Perfecto B) Progresso C) Riesco

Das Thermalbad Aquarena fun bietet mit einem Aussen- und einem Innenbereich abwechslungsreiche Erlebnisse für die ganze Familie. Für Wasserfans gibt es im 35 Grad Celsius warmen Thermalwasser nicht nur ein Flussbad, sondern auch einen Whirlpool und eine 65 Meter lange Grottenrutsche. Auf Geniesser und Geniesserinnen warten wohltuende Unterwassermassagedüsen und sanfte Wasserfallduschen. Ebenfalls für Entspannung sorgen ein duftendes

Inhalatorium sowie mehrere Wohlfühlliegen. Sportliche Gäste begeistert das 25-Meter-Schwimmbcken. Die Thermalbäder im Bad Schinznach sind täglich von 8 bis 22 Uhr geöffnet.

Einsendeschluss ist der **29. Juni 2026**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Die Gewinnerin aus Ausgabe Nr. 12/26 ist Francesca Anselmi, Kriens/LU.

2 Eintritte für 2 Stunden Aufenthalt im Aquarena fun gesponsert von: **bad-schinznach.ch**