



Ordinate il materiale pubblicitario per la «Fête du Chocolat»!

Dalla stagione del gelato a quella del cioccolato

Tra il periodo di punta del gelato nei mesi estivi e l'arrivo delle festività natalizie, s'immette quest'anno quello del cioccolato. Approfittate dell'occasione creata da una prima nazionale – quella della «Fête du Chocolat» per usarla come piattaforma atta a lanciare le vostre specialità al cioccolato e proporre nuove esperienze gustative alla vostra clientela.

La «Fête du Chocolat» che durerà dal 2 all'11 novembre inizierà con il Campionato svizzero dello specifico ramo e a ogni pasticciere-confettiere si offrirà l'opportunità di gestire a proprio gusto l'evento condensandolo su un preciso giorno, oppure protraendolo su tutta la settimana e mettere così in evidenza l'arte cioccolatiera. Ma perché proprio in novembre? Da una parte perché le vacanze autunnali sono già nel ricordo, e dall'altra perché

i primi freddi stagionali riaccendono la voglia di gustare appieno il cioccolato. Senza poi dimenticare che la «Fête du Chocolat» farà da ponte per gli articoli che allietteranno la clientela facendo sorridere nel contempo la cassa registratrice dei vostri negozi. E poi, da non dubitarne, l'evento godrà di buona stampa; pertanto date il pieno appoggio alla «Fête du Chocolat».

L'USMPC mette a disposizione – gratuitamente – il materiale pubblicitario: manifesti formato A1 e A3, rotair e volantini atti a sostenere il vostro impegno al riguardo. Al promoshop (tel. 031 388 14 00) come al promoshop@swissbaker.ch si attendono le vostre ordinazioni; per ulteriori informazioni vi preghiamo d'andare sul sito www.swissconfiseure.ch.

Direttivo USMPC

Swiss Bakery Trophy (SBT) 2012

Strumento di marketing

Partecipazione degli apprendisti, Campionati nazionali e Premio Bernhard Aebersold nel programma delle novità della 5.a edizione dello Swiss Bakery Trophy. A colloquio con il responsabile tecnico.



Anche per lo SBT 2012, valutazione in pubblico dei prodotti.

Nicolas Tailens, quali saranno i punti forti della prossima edizione?

In testa, senza dubbio, la partecipazione degli apprendisti romandi in veste di esaminatori come di dimostratori. Desideriamo metterli in vista, a stretto contatto con il pubblico, e se l'operazione riesce bene per le prossime edizioni cercheremo di coinvolgere anche altri del resto del paese. Altro punto saliente: i premi cantonali che saranno assegnati all'impresa che, partecipando con cinque prodotti, consegnerà il punteggio medio più alto. Poi, certo non meno importante però, il Premio Bernhard Aebersold. Non potevamo organizzare questa edizione senza rendere omaggio al Padre della stessa, grande artigiano del nostro settore. Questo Premio sarà attribuito dal comitato d'organizzazione al prodotto giudicato come il più creativo, aggettivo del ruolo che fu di Bernhard.

Quanti prodotti vi aspettate; a che punto stanno le iscrizioni?

Raggiungere il numero del 2010 (ndr.: 1400 prodotti) – annata eccezionale – ci rallegrerebbe molto. Le

iscrizioni, come negli ultimi anni, si sono infittite alla ripresa dopo le vacanze. Entro il 30 settembre – data di scadenza – dovremmo riceverne ancora, in specie dai nuovi pasticciere-confettieri.

Come motivare chi ancora esita?

Lo SBT costituisce un'eccellente pista di lancio per le specialità artigianali; ma non tutti superano la barriera posta dalla modestia e ritrosia. Tuttavia, conquistare una medaglia fa promozione. L'impatto mediatico suscitato dalla panetteria-pasticceria-confetteria Ehlinger di Hochdorf – vincitrice del Premio «Swiss Bakery Champion 2010», dimostra tutta l'importanza d'una affermazione ad alto livello. E quest'anno, grazie ai premi cantonali, siamo convinti della popolarità che ogni vincitore si farà nella propria regione. Di riflesso, ne trarrà beneficio tutto il settore dolciario e panario.

Intervista: Johann Ruppen

Termine d'iscrizione; 30 settembre!

Le iscrizioni sono da inviare all'ARABP, Av. Général-Guisan 48, 1009 Pully; info@lepain.ch.

Mezzo secolo dopo l'inizio a Ennenda il percorso si completa

Läderach: grandioso traguardo per il 50esimo, aperta la fabbrica di cioccolato

L'impresa glaronese potrebbe fregiarsi ora della denominazione tipicamente artigianale «fatto in casa». Nella fabbrica inaugurata il 6 settembre – dell'esempio di architettura industriale – si producono adesso le coperture che servono per la gran parte dei 2500 semilavorati e articoli prodotti a Ennenda, per un totale di 1500 tonnellate.



L'imponente facciata della fabbrica di Bilten.

Rudolf Läderach, l'ardimentoso e quasi visionario capostipite della «the chocolate family» odierna – 500 componenti – iniziò l'attività nel 1962 in una zona rurale, con il fermo intento di fornire biscottini e articoli in cioccolato ai confettieri artigianali attivi nella Svizzera nord-orientale; conosciuti ancora ai giorni nostri per l'orgoglio professionale condito da un conservatorismo elitario. (L'opposizione fatta alla tribolata fusione con i panettieri-pasticceri insegna). Ebbene, Läderach riuscì ad affermarsi; vuol dire che fin dall'inizio propose articoli buoni e convincenti, del tipo che da decenni onorano il marchio di fabbrica.

1970, il visionario Rudolf concretizza un'idea rivoluzionaria

Il creatore della ditta realizza e brevetta infatti il sistema di fabbricazione delle sfere cave di cioccolato che cambia sostanzialmente il procedimento di produzione delle «truffes». Non fu facile imporsi; lo spessore e la qualità della copertura dei tempi erano ben lontani da quelli odierni, tuttavia il sistema offrì da subito la possibilità di colmare le sfere con ripieni fin lì impensabili.

Di seguito all'impresa si aprirono i mercati internazionali, e per stimolare quello nazionale la Läderach scese in campo con negozi propri.



La preparazione artigianale delle esclusive placche.



Castagna, in versione meno «appuntita».

Nel 2004 ecco l'azzardo del colpo magistrale: l'acquisto della catena di negozi Merkur – oltre una trentina e tutti in posizioni strategiche – che causò non pochi malumori tra i confettieri. A tale riguardo durante la CS è stato chiesto al CEO Ralph Siegl se la mossa provocò l'allontanamento di confettieri loro clienti; la sua risposta: all'inizio ci fu una reazione emozionale, una sorta di sbigottimento, ma poi le relazioni commerciali rientrarono nella normalità.

Seconda e terza generazione in campo

Jürg Läderach, figlio di Rudolf, ha esordito svolgendo il tirocinio di pasticciere-confettiere, una partenza che l'ha certo aiutato nel prosieguo della carriera contribuendo a formare il suo concetto di promozione. Jürg è stato il primo produttore svizzero a sostenere concretamente la partecipazione dei migliori confettieri nostrani ai concorsi internazionali, mettendo in campo Giuliano Sargenti, da un ventennio dipendente della Läderach, affiancato da Paolo Loraschi.

Da sempre punto di riferimento alla FBK e promotore della produzione a vista, nei negozi di Berna e Zurigo e ora nella fabbrica di Bilten dove si può seguire l'animazione – benvenute le classi di apprendisti – dal lunedì al sabato.

Dei due rappresentanti della 3.a generazione, Johannes è responsabile di Läderach-Germania, mentre Elias è attivo nella struttura di Ennenda; opera sua l'encomiabile soggetto artistico che accoglie i visitatori a Bilten.

L'avvenire della «chocolate family» appare così assicurato. Le auguriamo buon lavoro; accompagnandolo con sentimento di riconoscenza per il sostegno dato alla confetteria nazionale.

Nereo Cambrosio



Il soggetto artistico di Elias Läderach.