

**Comunicato stampa: premio nazionale di categoria**

## **La «Corona del fornaio 2023» conferita al ticinese «Mastro Piff»**

### **I posti d'onore vanno in Argovia e Berna**

**Quest'anno, la «Corona del fornaio», il premio nazionale di categoria, è stata conferita a Giuseppe Piffaretti, in arte «Mastro Piff», de La Bottega del Fornaio di Mendrisio (TI). L'ideatore della Coppa del Mondo del Panettone (CMP) e vincitore del prestigioso riconoscimento «Meriti culinari della Svizzera» è un nome noto nel settore oltre i confini svizzeri per le sue pluripremiate creazioni di panettoni. I posti d'onore vanno alle aziende Beck Maier a Laufenburg (AG) e Bread à porter AG a Berna.**

Ricchezza di idee, professionalità, talento e impegno straordinario: ecco cosa rappresenta la «Corona del fornaio», dotata di un premio di CHF 15'000.–. L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e l'Unione svizzera di fabbricanti di lievito (SHV) hanno assegnato il premio offerto dalla SHV per l'undicesima volta il 13 giugno 2023. Il premio viene assegnato per le idee e le azioni eccezionali in ambito sociale, economico, professionale o ecologico.

#### **Rinomato vincitore di premi in patria e all'estero**

Giuseppe Piffaretti, l'ideatore della Coppa del Mondo del Panettone (CMP), è noto nel settore oltre i confini svizzeri per le sue pluripremiate creazioni di panettoni. «Mastro Piff», come viene spesso soprannominato, è conosciuto anche dalla televisione ticinese e il Panettone della CMP è un argomento ricorrente nei media italiani e perfino nel «New York Times». La sua pasticceria-confetteria «La Bottega del Fornaio» di Mendrisio attira, da vicino e da lontano, molti buongustai. Giuseppe Piffaretti è molto apprezzato anche come consulente della Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino. «Mastro Piff» trasmette la sua vasta conoscenza dei soffici Panettoni e delle Colombe alle nuove generazioni del settore, per esempio alla Scuola Professionale Richemont di Lucerna e in molte altre prestigiose sedi in vari Paesi europei. Nel marzo 2023, il Gran Maestro dei Cavalieri del Buon Pane ha ricevuto il prestigioso riconoscimento «Meriti culinari della Svizzera» dalle mani del Consigliere federale Guy Parmelin. Insieme al produttore di cioccolato vallesano David Pasquiet, è uno dei primi classificati nella categoria pasticceria-confetteria.

«Sono molto felice che la Corona del fornaio sia stata conferita per la prima volta nella Svizzera italiana! Mastro Piff ha convinto la giuria grazie al suo grande impegno pluriennale e, naturalmente, ai suoi prelibati panettoni.», afferma Nicole Emmenegger, la presidente della giuria.

Oltre a La Bottega del Fornaio di Mendrisio (TI), tra i finalisti della «Corona del fornaio 2023» figuravano le seguenti due aziende di successo:

#### **Beck Maier, Laufenburg (AG)**

Roman Maier (direttore) e Gregor Maier (responsabile della produzione) rappresentano la quinta generazione a dirigere l'azienda di famiglia, fondata nel 1898. L'azienda impiega oltre 200 persone e gestisce dieci filiali di panetteria e caffetteria. La Beck Maier ha piena fiducia nei suoi dipendenti e punta su di loro. Nel contempo, la sostenibilità costituisce una sua priorità. La costruzione di un impianto fotovoltaico nell'aprile 2023 è stato il primo passo in questa direzione. Attualmente sta valutando la possibilità di immagazzinare l'energia in eccesso sotto forma di idrogeno. La Beck Maier offre anche una varietà gastronomica innovativa, per esempio con menù in vasetti di vetro Weck.

**Bread à porter AG, Berna**

Patrik Bohnenblust, il titolare dell'azienda, è uno specialista del lievito madre e uno dei pochi sommelier del pane in Svizzera. Il maestro del pane lavora costantemente a nuove innovazioni (p. es. un pane al gin con vinacce di una distilleria locale) e attira l'attenzione della sua clientela e dei media. Produce nell'unica panetteria ancora rimasta nel centro storico di Berna e trasmette con passione le finezze e i vantaggi del lievito madre ai profani. La sua ultima impresa: un «tour du pain» a Berna.

**61 panetterie-confetterie in lizza**

Dopo la nomina da parte della clientela o la presentazione di un dossier di candidatura, erano in lizza complessivamente 61 panetterie-confetterie. Una delegazione della giuria composta da Nicole Emmenegger (direttrice della SHV), Daniel Daepf (direttore della Klipfel Lievito SA), Mathias Roost (direttore di Hefe Schweiz AG), Silvan Hotz (presidente della PCS), Urs Wellauer-Boschung (direttore della PCS) e Lisa Frunz (membro del Comitato centrale della PCS) ha visitato le aziende selezionate per valutarle.

La SHV e la PCS si congratulano con tutti i candidati e con il vincitore della «Corona del fornaio 2023» e augurano loro ogni successo per il futuro.

Comunicato stampa e foto: [www.swissbaker.ch/medien](http://www.swissbaker.ch/medien)

Panoramica dei precedenti vincitori della «Corona del fornaio»:

<https://baeckerkrone.ch/de/die-gewinner>

Berna, 13 giugno 2023

**Informazioni per i media****Unione svizzera di fabbricanti di lievito (SHV), Berna**

Nicole Emmenegger, direttrice, [n.emmenegger@thunstrasse82.ch](mailto:n.emmenegger@thunstrasse82.ch), Tel. 031 356 21 21

**Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS)**

Urs Wellauer-Boschung, direttore, [urs.wellauer@swissbaker.ch](mailto:urs.wellauer@swissbaker.ch), Tel. 031 388 14 14

**La Bottega del Fornaio, Mendrisio (TI)**

Giuseppe Piffaretti, titolare, [info@labottegadelfornaio.ch](mailto:info@labottegadelfornaio.ch), Tel. 091 646 71 10, [www.labottegadelfornaio.ch](http://www.labottegadelfornaio.ch)

**Beck Maier, Laufenburg (AG)**

Roman Maier, direttore, [roman@beck-maier.ch](mailto:roman@beck-maier.ch), Tel. 062 869 70 00, [www.beck-maier.ch](http://www.beck-maier.ch)

**Bread à porter AG, Bern**

Patrik Bohnenblust, titolare, [hallo@bread-a-porter.ch](mailto:hallo@bread-a-porter.ch), Tel. 031 311 27 71, [www.bread-a-porter.ch](http://www.bread-a-porter.ch)

