

Anni fa erano solo le sfere cave a fare da motrici

# Merkur-Läderach, binomio di richiamo

Il negozio sito nel cuore di Lugano, sfavilla e porta nuovo brio ai portici che lo ospitano. E solletica la golosità.

L'arrivo a Lugano in via Pessina, a cinquanta metri dalla sede attuale, avvenne cinque o sei anni fa. Fu quella la conseguenza dell'acquisizione della catena di negozi Merkur da parte di Läderach, il cioccolatiere glarone innovatore, che oggi dispone di 26 negozi sparsi nel Paese. In Ticino sono 3; oltre a Lugano, Locarno e Morbio Inferiore (Centro Serfontana).

## All'inizio non ci furono applausi di benvenuto

Anzi; i confettieri cittadini s'affrettarono a interrompere i contatti commerciali, vedendo nella mossa di Läderach una sorta di concorrenza inopportuna. Poi, con il passare del tempo, i rapporti persero in spigolosità; tant'è che uno di loro è diventato nel frattempo il fornitore di Panettoni.

Personalmente credo che ogni forma di concorrenza sana dal profilo della qualità proposta e dei prezzi praticati, porti chi si è sentito toccato a controbattere, innovando il proprio assortimento. Così il livello dell'offerta cresce, a tutto beneficio dell'immagine di categoria e dell'evoluzione professionale.

Da una delle responsabili della vendita ho saputo che il commercio funziona, sia con i turisti che con la clientela residente e quella in transito verso la funicolare che porta alla stazione delle FFS. Il



L'imponente banco a mezzaluna.



Confezione gigante: 72 praline, 800 g a fr 109.

negozio è rifornito settimanalmente con mezzo di trasporto climatizzato; un occhio criticamente attento coglie l'invidiabile stato di freschezza della pralineria e delle placche giganti di cioccolato ai gusti vari, esibite appena oltre la vetrina principale.

## Iniziativa fattibile anche a Lugano

I lettori che ci seguono ricorderanno che un paio d'anni fa s'ebbe modo di riferire su una campagna promozionale - mirata a proporre degustazioni a prezzi di favore - proposta da una quindicina di cioccolatieri torinesi. La copertina e le pagine interne di questo numero, riferiscono sull'intesa sorta tra quattro confettieri del centro storico di San Gallo, che invitano a soste «meditative» sulle loro praline. A Lugano, nel raggio d'una trenti-

na di metri operano, oltre a Läderach, tre pasticcerie che offrono cioccolatini eccellenti. Potrebbero solidarizzare e proporre un lasciapassare di buon gusto, durante una delle manifestazioni autunnali organizzate in città.

Nereo Cambrosio



La via delle dolci tentazioni.

## Una prima per il Sigep 2012

Si tratta del 1° Campionato mondiale di pasticceria riservato alle donne, e si svolgerà tra sabato 21 e domenica 22 gennaio 2012 nella speciale arena ricavata in uno degli ampi padiglioni del Salone di Rimini che inaugura la serie dei concorsi.

Saranno in gara 12 tra le migliori pasticciere dei cinque continenti. Quattro sono le prove previste, tre si svolgono al sabato e sono: torta, dessert al piatto, scultura in zucchero e pastigliaggio. L'ultima prova, che si terrà domenica mattina, si svolgerà nello stand dell'azienda partner della competizione, e sarà definita con la stessa per valorizzare al meglio il prodotto.

Il tema del Campionato mondiale femminile è: **universo donna**.

Ideatore del Campionato è il Maestro Roberto Rinaldini; presidente il Maestro Iginio Massari. La giuria, composta dagli allenatori delle Maestre pasticciere, sarà il Maestro Gino Fabbri, presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri.

La premiazione si svolgerà domenica 22 gennaio all'interno della Pastry Arena, tra le ore 17.00 - 18.00. L'azienda partner della gara premierà la Regina della Pasticceria Mondiale, e sarà anche azienda partner del Gran Galà di domenica.



Il frontale del negozio catturato in uno dei rari momenti d'assenza di pedoni in transito.



Parete espositiva ben visibile dall'esterno.