

Panetteria-Pasticceria Pellanda Sagl - Intragna

Passaggio generazionale

Ercole Pellanda, fondatore della Panetteria-Pasticceria Pellanda ad Intragna nel 1972, ha lasciato in eredità ai figli oltre all'azienda, tutto il suo sapere. Tradizione, qualità e prodotti freschi, vogliono rimanere gli stessi obiettivi anche dei diretti discendenti. «panissimo» li ha incontrati.

Una piccola nota introduttiva è d'obbligo per la famiglia Pellanda; accoglienza, gentilezza, generosità e amore per la professione sono le caratteristiche che la contraddistinguono.

La terrazza panoramica adiacente al Tea-Room viene invasa giornalmente da deliziosi profumi di prodotti appena sfornati, che provengono dal laboratorio sottostante. Ercole e Lucia hanno lasciato ormai da alcuni mesi la gestione ai figli, ma collaborano ancora laddove è necessario. «panissimo» ha incontrato i membri della famiglia, tranne Elisa che lavora in un altro settore, e ha rivolto loro le seguenti domande.

Ercole Pellanda

Dove è nato e cresciuto?

Sono nato e cresciuto ad Intragna e ho sempre vissuto qui.

Chi le ha trasmesso la passione per questa professione?

La passione mi è venuta fin da piccolo perchè mi piacevano moltissimo i dolci. Mio padre aveva una falegnameria che gestiva con mio fratello. Ho lavorato con loro per un periodo di tempo e poi ho voluto seguire la mia grande passione. Ho svolto il mio apprendistato presso la Panetteria Ravelli a Locarno che a quei tempi, più di 50 anni fa, era una delle più importanti pasticcerie del locarnese.

Nel 1972 ha fondato la panetteria-pasticceria ad Intragna. Con quanti dipendenti ha iniziato?

Sono partito solo con l'aiuto di mia madre. Il papà non c'era già più. Poi ho assunto un solo operaio e in seguito è arrivata mia moglie Lucia.

Quali tipi di prodotti ha iniziato a vendere?

Ho iniziato con torte e prodotti di pasticceria. Poi mi sono adeguato



Lucia (al centro) ed Ercole Pellanda (d) con i figli Elisa (s), Alberto e Laura. La Torta ai cannoncini è una loro specialità. I denominatori comuni per entrambe le generazioni sono la qualità e la freschezza dei prodotti.

alle esigenze della clientela e ho iniziato ad allargare la mia produzione includendo anche il pane.

Di cosa va particolarmente fiero?

Vado fiero di essere un «Cavaliere del Buon Pane» dal 1987 e delle mie dieci stelle. E' una soddisfazione indescrivibile. Il frutto della grande passione che ho per il mio lavoro.

Quali sono state le sue specialità?

Ho sempre cercato di realizzare nuovi prodotti. Non sono però mai riuscito a produrre il Panettone. Ma questa gioia l'ho avuta con Alberto mio figlio, che grazie a vari corsi, ha migliorato il prodotto. La «Torta ai cannoncini» è sicuramente la mia preferita e mi permetto aggiungere che non è facile da realizzare. Si

tratta di una classica torta di Pan di Spagna che ha sul bordo molti cannoncini ripieni (vedi foto). Altri prodotti di cui vado fiero e che vengono ancora preparati giornalmente, sono la torta alle castagne e la torta di pane. Le nostre torte non sono quelle classiche. Amiamo prepararle aggiungendo speciali ingredienti per renderle uniche.

Attualmente consegna ancora i prodotti nelle Centovalli? Quale categoria di clienti fornisce?

Per 300 giorni all'anno, da ca. 50 anni, offriamo un servizio nelle Centovalli. Si tratta esclusivamente di clienti privati. Le consegne con i furgoni diventavano però alquanto problematiche quando in inverno nevicava e in estate ci sono i temporali.

Che cosa è cambiato dall'inizio della sua attività a tutt'oggi?

In realtà non è cambiato poi molto. Abbiamo sempre migliorato i nostri prodotti. Oggi vendiamo meno pane ma lo abbiamo rimpiazzato con cioccolatini e gelati. Oltre al laboratorio, al negozio e al Tea-Room ad Intragna, abbiamo aperto nel corso degli anni un negozio a Losone.

Quanti apprendisti ha formato nel corso dei suoi 48 anni d'attività?

Una trentina. Tra cui Roberto, che dopo l'apprendistato ha sempre lavorato con noi nel decorare le nostre torte. Un vero artista. Lo fa ormai da ben 37 anni.

Cosa le ha regalato in modo particolare la sua professione?

La mia professione mi ha regalato grande soddisfazione per i prodotti di qualità realizzati con molto impegno. Ho lavorato 7 giorni su 7 per 30 anni. Oggi sono felice che i nostri articoli vengono ancora tanto richiesti.

Cosa augura ai suoi figli?

Auguro loro di continuare su questa strada già ben avviata con la stessa mia grande passione.

Lucia - moglie

Di cosa si occupava in azienda?

Davo soprattutto una mano in pasticceria e mi occupavo della vendita... senza dimenticare i nostri tre figli.

Che cosa significa essere la moglie di un panettiere-pasticciere?

Ho sempre sostenuto mio marito in tutte le occasioni. Non mi sono mai tirata indietro di fronte al lavoro. Amo molto stare con le persone. Non è quindi mai stato un peso per me essere la moglie di un panettiere-pasticciere.



L'esame di fine tirocinio di Ercole Pellanda (al centro) nel 1966 con il datore di lavoro Ademaro Ravelli (s) e l'esaminatore Ignazio Zocchi (d).

Di cosa va particolarmente fiera?

Di quello che abbiamo realizzato e potuto dare ai nostri figli.

Quali sono i suoi hobby?

Amo molto la montagna, in compagnia di mio marito.

Alberto - figlio

Dove ha svolto il suo apprendistato?

Presso mio padre quale panettiere-pasticciere. Il terzo anno complementare da confettiere l'ho svolto da Rickli a Losone.

Ha lavorato per più di vent'anni al fianco di suo padre. Quali sono i suoi ricordi più belli di questa speciale collaborazione?

Sicuramente quello di aver terminato nel migliore dei modi l'apprendistato. Mio padre mi ha ben preparato per gli esami. Ne sono stato molto felice.

Quali sono secondo lei le caratteristiche che deve avere un panettiere-confettiere?

Sacrificio, passione, responsabilità, l'essere creativi ed adeguarsi alle esigenze della clientela.

Subentrando come titolare, ha apportato qualche cambiamento?

Qualcuno sì. Come già detto da mio padre, uno dei nuovi prodotti è il Panettone. Ma ho aggiunto anche cioccolatini, gelati e torrone.

Cosa desidera per i dipendenti?

Che siano contenti del posto di lavoro e che lavorino bene.

Qual è il suo motto e ha un hobby?

Motto: non bisogna lasciarsi la testa, prima d'averla rotta. Hobby: il calcio.

Cos'è per lei il pane?

Il pane è per me come un fratello. Fa parte della mia vita di tutti i giorni.

Qualche ricordo dell'infanzia?

Da quando sono nato ho vissuto praticamente sempre in laboratorio. Ricordo in modo particolare la Fe-

sta dei fiori di Locarno e il suo corteo con carri decorati. Io e mio padre avevamo la possibilità di poter mostrare su un carro che sfilava, come si fa il pane. Avevo ca. 7-8 anni, un bellissimo ricordo.

Laura - figlia

Quale ruoli svolge nell'attività?

Oltre all'amministrazione mi occupo anche del confezionamento, del contatto con i clienti e in parte aiuto nel Tea-Room.

Quanti dipendenti avete?

Tra il laboratorio, il Tea-Room e i negozi, ne abbiamo dodici.

Quali sono i pregi di suo padre, di sua madre e di suo fratello?

Papà è generoso e sempre disponibile. La mamma è paziente ed è una grande lavoratrice. Non l'ho mai sentita lamentarsi. Anche Alberto non si lamenta mai, è sempre pronto e disponibile. Posso proprio dire che è una persona buona.

Quali sono le tre qualità che dicono di lei gli amici?

Metodica, disponibile e generosa.

La recente pandemia ha avuto un forte impatto sulla vostra attività?

Nel primo periodo sì. Abbiamo dovuto reinventarci e cambiare i turni di lavoro per la sicurezza dei nostri dipendenti. Il Tea-Room è stato chiuso per un certo periodo. Le consegne in Valle sono sempre state rispettate.

Com'è la situazione attuale?

Il tutto si è più o meno normalizzato. Mancano ancora i matrimoni e i grandi eventi come la Festa delle fragole a Locarno e la festa di San Giuseppe con i tortelli.

Quali sono gli obiettivi per il futuro dell'attività familiare?

Desideriamo portare avanti quello che abbiamo ricevuto in eredità. Un bene prezioso.

Ha dei ricordi d'infanzia?

Quando avevo dieci anni, la domenica mattina quando non c'era l'operaio, andavo in prestino ad aiutare mio padre.

Intervista:
Sandra Fogato