



RADICI ANTICHE E FUTURO SOSTENIBILE

TESTO E FOTO: SANDRA FOGATO

Torta di noci – medaglia d'oro Swiss Bakery Trophy 2019/2020 – e macarons al cocco.

La Panetteria-Pasticceria Bignasca SA di Sonvico (TI) si distingue per la capacità di unire tradizione artigianale e innovazione, trasformandosi da realtà a conduzione familiare in un'impresa solida e dinamica. Tra gli obiettivi prioritari figurano l'attenzione allo spreco alimentare, alla sostenibilità ambientale, al risparmio energetico e all'impegno sociale.

Nel territorio luganese c'è un'azienda che rappresenta un esempio concreto di come una realtà artigianale possa crescere nel tempo senza perdere la propria identità. Nata come microimpresa, l'azienda ha vissuto una svolta decisiva alla fine degli anni Ottanta grazie a una fusione strategica che ne ha ampliato i clienti e consolidato la presenza sul territorio. Si tratta della Panetteria-Pasticceria Bignasca SA di Sonvico (TI), che conta complessivamente 21 collaboratori, tra cui quattro formatori; attualmente vi è in formazione un apprendista panettiere-pasticciere al secondo anno. Organizzata tra produzione, logistica, amministrazione e due punti vendita, la realtà Bignasca rappresenta oggi un punto di riferimento per il settore regionale.

L'E-COMMERCE HA PERMESSO DI ESPANDERSI OLTRE IL MERCATO LOCALE, RAGGIUNGENDO COSÌ TUTTA LA SVIZZERA.

LEGAME CON I CLIENTI

L'azienda nasce nel 1911 e basa la propria attività su qualità e tradizione artigianale che trasmette nei prodotti ogni giorno. Negli ultimi vent'anni è cresciuta puntando sulla diversificazione: ha aperto un reparto di pasticceria e due punti vendita a Pregassona e Tesserete, rafforzando il legame con i clienti. Parallelamente, l'e-commerce ha permesso di espandersi oltre il mercato locale, raggiungendo così tutta la Svizzera, dove i prodotti confezionati – in particolare i panettoni – «riscuotono grande apprezzamento» afferma Simone Bignasca.



La terza e quarta generazione: Moreno Bignasca (al centro) con i figli Simone (s.) e Moreno Jr.

SUCCESSIONE AZIENDALE

Tra il 2019 e il 2022 è stata implementata la successione aziendale. Attualmente Moreno Bignasca, Cavaliere del Buon Pane, ricopre la carica di presidente del CdA, mentre i figli Simone e Moreno Jr. sono membri. Simone ha conseguito la formazione come pasticciere-confettiere AFC, completata da un anno supplementare come panettiere, ed è oggi responsabile del reparto di pasticceria. Moreno Jr. ricopre dal 2019 la funzione di direttore, occupandosi sia degli aspetti amministrativi sia di quelli strategici. Dopo aver ottenuto l'attestato federale di capacità come panettiere-pasticciere nel 2010 e il titolo di Specialista della Gestione PMI nel 2019, ha accompagnato l'azienda in una fase di evoluzione. Inoltre, nell'ottobre 2025, l'assemblea generale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino e delle Valli Mesolcina e Calanca (SMPPC), lo ha eletto a capo della Commissione economica.

SENSIBILITÀ CONCRETA

Nell'ambito sociale, l'azienda dimostra una sensibilità concreta: dalla collaborazione con progetti internazionali con l'Associazione Culture Ticino Network – raccolta fondi per finanziare le borse di studio Tesda per le persone più bisognose nelle Filippine – al sostegno di numerose associazioni locali e iniziative benefiche. Si impegna in collaborazioni natalizie con organizzazioni umanitarie: l'OTAF, la Croce Rossa Svizzera Italiana e la Società Fibrosi Cistica Svizzera. Per queste tre associazioni no profit, una parte del ricavato della vendita di panettoni – proposti in confezioni personalizzate – viene destinata al sostegno delle loro attività. Un impegno che rafforza il legame con la comunità e conferma il ruolo attivo dell'impresa nel sociale.

OBIETTIVO AMBIZIOSO: ELIMINARE COMPLETAMENTE NEI PROSSIMI ANNI LE EMISSIONI DI CO₂.

UN OBIETTIVO AMBIZIOSO

Parallelamente, l'attenzione all'ambiente si traduce in azioni concrete. L'installazione di un impianto fotovoltaico da 92.23 kWp sull'edificio aziendale – composto da 217 moduli per una superficie totale di 369 mq – produce ca. 99.620 kWh all'anno. La progressiva elettrificazione dei macchinari produttivi – come la sostituzione nel 2025 di un forno rotativo a gasolio con un nuovo modello completamente elettrico e più performante – nonché l'adesione a programmi federali di efficienza energetica, delineano un percorso chiaro verso la decarbonizzazione. Obiettivo ambizioso: eliminare completamente le emissioni di CO₂ nei prossimi anni, attraverso la sostituzione completa dei forni a olio combustibile con forni elettrici, aggiornando costantemente gli obiettivi ecologici. Da poche settimane, la Panetteria Bignasca ha inoltre sostituito un furgone diesel per le consegne, con uno elettrico. I clienti affermano di «non sentirlo arrivare» asserisce Moreno Bignasca.

RISULTATI TANGIBILI

Moreno Jr. Bignasca fornisce alcuni dati: «La produzione totale dell'impianto fotovoltaico si attesta ad oggi a 176 MWh (176'000 kWh), con un autoconsumo medio del 45 %. La sfida più grande per realtà come la nostra è quella di aumentare l'autoconsumo, attraverso l'acquisto di sistemi di accumulo ed un'ottimizzazione dei processi di produzione.»



SB energetica SA

LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Non meno rilevante è la lotta allo spreco alimentare, sottolinea Moreno Jr. Bignasca nell'intervista, portata avanti grazie alla collaborazione con Too Good To Go da oltre sei anni, che ha permesso di salvare numerosi pasti unendo sostenibilità ambientale ed efficienza operativa. A ciò si aggiungono scelte concrete come la drastica riduzione della plastica: i sacchetti in plastica sono stati completamente sostituiti con sacchetti di carta, così come è stata eliminata la plastica per gli invii online e il materiale d'imballaggio. Parallelamente, la digitalizzazione dei processi amministrativi ha portato a una riduzione dell'80% dell'uso della carta, conferma l'esperto del settore.

RADICATA NEL TERRITORIO

La Panetteria-Pasticceria Bignasca è una realtà tradizionale orientata alla qualità, profondamente radicata nel territorio ma al tempo stesso in evoluzione, con una crescente apertura al digitale – attraverso il sito web e i social media – così come al mercato nazionale. ■



La Panetteria-Pasticceria Bignasca garantisce ai propri clienti un servizio di consegna 365 giorni all'anno. Le forniture vengono effettuate, anche tramite il nuovo furgone elettrico, ad alberghi, bar, case per anziani, mense, ospedali e ristoranti situati nel Luganese. Il mezzo per le consegne viene ricaricato mediamente tre volte la settimana, direttamente alla Wallbox dell'edificio aziendale. Il vano carico è illuminato a LED.



Panetteria-Pasticceria
Bignasca SA, Lugano-Sonvico (TI)

Avvio

1911 Carlo Bignasca

Passaggi generazionali

1942 Eligio Bignasca

1977 Moreno Bignasca

2022 Simone e Moreno Jr. Bignasca

Evoluzione

1911 Laboratorio nel nucleo di Sonvico

1981 Trasferimento in uno stabile più ampio

1988 Bignasca & Sartore SA - nuova forma giuridica

2003 Bignasca SA

2008 Apertura negozio a Pregassona

2010 Nuovo reparto di pasticceria

2016 Apertura negozio a Tesserete

Dipendenti

21 di cui 6 nel commercio al dettaglio

Maggiori
informazioni
bignasca.ch

