

## Comunicato stampa DFE

# Visite aziendali del Consigliere di Stato Christian Vitta

Bellinzona, 11 marzo 2018

**Il Dipartimento delle finanze e dell'economia (DFE) comunica che, negli scorsi giorni, il Consigliere di Stato Christian Vitta si è recato in visita presso la pasticceria Marnin a Locarno.**

La visita alla pasticceria, situata in città vecchia a Locarno, rientra nell'ambito del programma di visite aziendali che il Consigliere di Stato e Direttore del Dipartimento delle finanze e dell'economia (DFE), **Christian Vitta**, sta portando avanti sul territorio ticinese con l'obiettivo di conoscere da vicino le molteplici realtà diversificate attive nel nostro Cantone.

Oltre ad essere una pasticceria artigianale rinomata non solo nel Locarnese, che produce specialità dolci del nostro territorio, Marnin è anche un'azienda a conduzione familiare: alla visita erano pertanto presenti Arno Antognini, pasticcere e rappresentante della quarta generazione della famiglia di pasticceri Marnin, e la moglie Franca. I coniugi Antognini hanno accolto il Consigliere di Stato – accompagnato da Stefano Rizzi, Direttore della Divisione dell'economia, dall'avv. Alice Ghisletta, responsabile di Direzione DFE, e da Claudia Sassi, Direttrice aggiunta della Divisione della formazione professionale del Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS) – e gli hanno mostrato gli ambienti produttivi della pasticceria. In rappresentanza della città di Locarno era presente il Municipale Niccolò Salvioni.

Durante la visita vi è anche stato spazio per tematizzare le principali sfide e difficoltà relative al contesto all'interno del quale la pasticceria opera.

### Pasticceria Marnin

La pasticceria Marnin ha aperto nel cuore della città vecchia a Locarno nel 1989, grazie al titolare Arno Antognini, della famiglia "Marnin", che vi ha trasferito le tradizioni dolciarie della famiglia Marnin, custodite dal 1852 nella sede di Vira Gambaragno dell'omonima panetteria e pasticceria. Sono quindi quasi 160 anni che i Marnin si tramandano le ricette di padre in figlio, rappresentando una delle tradizioni dolciarie più antiche del Cantone Ticino.

A Locarno Arno Antognini, affiancato dalla moglie Franca, ha unito alla tradizione di famiglia le innovazioni nel settore dolciario, scaturite da una ricerca continua, volta a perfezionare con professionalità i propri prodotti. Le specialità della casa sono le pastafrolle e la famiglia dei prodotti lievitati come i panettoni, le colombe e il pandananas. Negli anni la pasticceria Marnin ha sviluppato anche un'ottima abilità nella lavorazione del cioccolato.

Bellinzona, 11 marzo 2018

Al giorno d'oggi Marnin è sinonimo di una pasticceria completamente artigianale: ogni prodotto lievitato passa nelle mani di Arno, che con professionalità cura tutti gli aspetti che vanno dalla selezione delle materie prime alla lunga lavorazione.

La pasticceria Marnin possiede tre punti vendita: la casa madre in Piazza S. Antonio a Locarno, che è anche tea-room, la panetteria di via S. Francesco a Locarno e la confiserie di Ascona.

Alleghiamo alcune immagini della visita.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Dipartimento delle finanze e dell'economia

**Giovanna Gilardi**, Collaboratrice di Direzione, giovanna.gilardi@ti.ch, tel. 091 / 814 39 14