

Die Confiserie **al Porto** produziert die offizielle Patisserie fürs Festival

# LEOPARDEN ISST MAN NICHT – ODER DOCH?

Gelb-schwarz sticht dieser Tage in Locarno nicht nur von Plakaten, aus Schaufenstern, als Sonnenschirme oder Dekorationen ins Auge, Gelb-schwarzes geht auch durch den Magen. Nicht nur in Form von Vanilleeis mit Schokostreuseln.

Filmfans, Schauspielerinnen und Schauspieler sowie die Gäste, welche Locarno zur Zeit beherbergt, werden themengerecht auch dieses Jahr mit ausgewählten und speziell für diesen Event hochfiziell hergestellten Leckerbissen aus der Confiserie al Porto überrascht.

Zu nennen ist beispielsweise die *Tartelette Film Festival*, eine Kreation, die durch die Kombination von Zitrusfrucht mit knuspriger Schokoladenwaffel besticht. Das exquisite Geschmackserlebnis besteht inwendig aus einer dunklen Grand Cru Schokoladenmousse und erfrischender Yuzu-Creme und ist am besten im Restaurant selber zu geniessen. Zum Mitnehmen eignen sich die *Biscotti alla Farina Bóna* besser. Die Farina Bóna, das Mehl aus geröstetem Mais, welches im Onsernetal gemahlen wird, verleiht dem Gebäck eine verlockende Popcorn-note – was bestens zum Filmgenuss passt. Die Biscuits werden nach einem alten Rezept aus sorgfältig ausgewählten Zutaten von Hand gefertigt. *Panettone*, der traditionellerweise zu Weihnachten aufgetischt wird, gibt es natürlich auch im sommerlichen Festivalkleid. Das luftige Hefeg Gebäck, welches 2022/23 die Goldmedaille der Swiss Bakery Trophy gewonnen hat, ist zu jeder Jahres-



zeit eine beliebte Spezialität und ist in seiner Verpackung im Festival Design erst noch ein Blickfang. Inwendig steht der Panettone mit seinem gelben Teig und den schwarzen Rosinen dem Raubtierfell in nichts nach. Genauso wie die *Amaretti*, welche als *Limited Edition Locarno Film Festival* ins raubtierhafte Schächtelchen gepackt werden. Unter der knusprigen Hülle der Guezli verbirgt sich das zarte Mandelherz des Amaretto bianco. Dieser raffinierte Kontrast bringt das klassische Aroma der Mandeln harmonisch hervor. Die *Torta Amaretto* ist ebenfalls eine köstliche Spezialität aus klassischen weissen Amaretti und delikater Mandelfüllung, mit Mürbegebäck umhüllt. Und ganz egal,

wie gut sie schmeckt, ihr Trumf ist die Verpackung: Sie kommt in einer silbernen Filmschachtel mit Leopardendesign daher. Wer themenkonform sein Herz zu verschenken gedenkt, kann dies in Form der herzförmigen Leopardendose tun, welche gefüllt ist mit *Mini-Amaretti* in den drei Geschmacksrichtungen Kakao, Mandel und Orange. So bekommt sogar der Inhalt etwas Leopardenhaftes.

Die Confiserie al Porto ist als Laden, Café und Restaurant vielerorts zu finden: In Locarno etwa in der neu renovierten Filiale unter den Lauben am Largo Zorzi 10 und am Bahnhof an der Piazza Stazione 6. Auch in Ascona sind zwei Standorte anzutreffen: auf der Pi-

azza am Lungolago und an der Viale Monte Verità 11. Ein Geschäft befindet sich ausserdem in Bellinzona an der Piazza Stazione und eines in Lugano an der Via Pessina 3. Überraschen kann man aber auch Auswärtige mit einem Gruss aus der Confiserie. Viele der Produkte können im Online-Shop gekauft und nach Hause oder an Freunde und Bekannte geliefert werden. So kommen auch diejenigen, denen der Besuch des Events verwehrt bleibt, zum Genuss der süsslen Seiten des Locarno Film Festival. Selbstverständlich lassen sich auch andere Locarneser Konditoreien die Gelegenheit nicht entgehen, ihren Köstlichkeiten den Pardo-Stempel aufzudrücken. [alporto.ch](http://alporto.ch) st