

# CREATIVITÀ E PASSIONE

RADICATA NEL TERRITORIO DA OLTRE 60 ANNI, LA NOTA CONFISERIE AL PORTO HA APPENA INAUGURATO L'AL PORTO CAFÉ ASCONA CON UN NUOVO NEGOZIO DI PANETTERIA, PASTICCERIA E CONFETTERIA E UN ATTRAENTE CAFÉ CON UNA SOLEGGIATA TERRAZZA A POCHI PASSI DAL LAGO.

**D**edizione, creatività, produzione artigianale e imprenditorialità si fondono in questa realtà ticinese che è così cresciuta a sette attrattori Boutique di vendita, Cafés e Ristoranti Al Porto a Locarno, Ascona, Bellinzona e Lugano, che giornalmente sorprendono e deliziano i numerosi avventori e habitués. Oltre alla recente, nuova apertura della Boutique e Café ad Ascona, dopo un anno di intensi lavori di ristrutturazione, l'Al Porto Portici ha potuto ritrasferirsi nella storica Casa Varenna a Locarno.

## Le Boutiques, i Cafés e il Ristorante

Entrare nelle Boutiques Al Porto, in questo mondo di infinite prelibatezze, significa immergersi in un'atmosfera densa di profumi, di colori tenui e di forme sinuose, con al centro un attraente e ampio bancone di presentazione. Qui sono accuratamente esposte le deliziose e inconfondibili creazioni,



01

da asporto o da gustare sul posto, quali i classici della pasticceria Al Porto come la Tartelette ai lamponi, il Desiderio al cioccolato, la Torta Truffes e le numerose proposte stagionali dolci e salate. Inoltre, una vasta scelta di Panettoni, fra i quali diversi premiati, come La Mela, La Castagna, L'Albicocca, Al Pistacchio, Al Cioccolato, Tradizionale e Nostrano, come pure Amaretti Bianchi o Selezionati, profumati al Kirsch, all'Amaretto di Saronno, alla vaniglia, all'arancia e infine idee regalo confezionate

con cura e fantasia. Nel cuore di Lugano, si trova il Ristorante Grand Café Al Porto, il "Salotto di Lugano...dal 1803". Un luogo storico di eleganza e tradizione, che propone una cucin-

na di impronta mediterranea e dispone di ambienti unici, premiati con lo "Swiss Location Award", particolarmente amati per eventi e banchetti.

## Online Boutique

Il sito web [www.alporto.ch](http://www.alporto.ch) presenta una parte delle creazioni che si trovano nei diversi negozi, come pure tutte le specialità Al Porto che si prestano per l'invio postale. Ideale per inviare una dolce sorpresa ad una persona cara. Basta scegliere la specialità, inserire l'indirizzo di spedizione, aggiungere un ev. messaggio per il destinatario. A tutto il resto ci pensa Al Porto. Inoltre, i costi di spedizione sono offerti per ogni invio superiore ai Sfr. 66.-.

## Creatività e innovazione

Il direttore, Anton Froschauer, e il team creativo, sotto la guida del Maître Créateur Paolo Loraschi, sono sempre alla ricerca di nuove specialità e sapori sorprendenti. Fra questi i deliziosi Bon Bon, profumati al Mango



Al Porto Portici Locarno nella storica Casa Varenna



02



Grand Café Al Porto, Lugano – Il Salotto di Lugano... dal 1803

Alphonso, Baileys Irish Cream, Earl Grey Impérial, le Truffles vegane Voilà o le nuove creazioni di Panettone come La Mela e il Pistacchio. Molto particolari sono i design e gli abbinamenti di sapori delle torte nuziali, che si possono scegliere nello stile classico intero oppure composte da singole porzioni che

sari aziendali, quindi torte da 20 fino a 120 persone o oltre. Ogni torta è unica e creata su misura. Per questo gli sposi vengono invitati presso la pasticceria artigianale Al Porto per degustare ma anche per ideare insieme allo specialista la loro torta, con il design, i colori e gli abbinamenti desiderati. 🍷

insieme formano un'opera a più piani, così ogni invitato ha la sua mini-torta ben presentata. Si tratta di un "cake design" esclusivo per torte nuziali ma anche per compleanni, feste o anniver-



03



04

- 01 Bon Bon selezionati
- 02 Creazione Torta matrimonio a porzioni singole
- 03 Panettone premiato "La Mela"
- 04 Truffles Voilà (vegani)

## CONFISERIE AL PORTO IN BREVE

### Fondazione

Fondata 1963 ad Ascona, dal 1996 sotto la direzione di A. Froschauer.

### Al Porto in Ticino

La sede con la produzione artigianale e l'atelier si trovano a Tenero. Da qui le creazioni vengono consegnate più volte al giorno nelle 7 Boutiques, Cafés e Ristoranti a Locarno, Ascona, Lugano e Bellinzona, di cui 6 sono aperti 7/7 giorni.

### Collaboratori

Sul totale di 140, 9 sono apprendisti, 50 collaboratori lavorano in produzione e cucina, 48 nel servizio dei Ristoranti e Cafés, 28 nel servizio e nella vendita e 14 nei servizi interni e nell'amministrazione.

### Sito internet e Online shop

Il sito [www.alporto.ch](http://www.alporto.ch) presenta le deliziose specialità che si prestano per l'invio postale (offerto da Sfr. 66.-) e le creazioni che si trovano nelle Boutiques di vendita.

### Premi e riconoscimenti

- Swiss Bakery Trophy  
Medaglie d'oro per il Panettone Tradizionale, L'Albicocca, La Castagna, gli Amaretti Bianchi e per la creazione Gianduiotto, che ha ottenuto anche il Premio Speciale per la Creatività "Bernhard Aebersold".  
Medaglia d'argento per il Panettone Nostrano e il Tortino Grand Café 1803.

Medaglia di bronzo per il Panettone La Mela, gli Amaretti al Kirsch, il Tortino "Senza Senza" (senza frumento e senza lattosio) e i Bon Bon selezionati.

- Best of Swiss Gastro - per l'Al Porto Café Lago, Muralto-Locarno.
- Swiss Location Award – Menzione "eccezionale" per eventi e banchetti al Grand Café Al Porto, Lugano.
- Locali Storici d'Italia - Conferito a Ristoranti e Hotels di rinomanza storica, per il Grand Café Al Porto, Lugano.
- I più bei Caffè e Tea Rooms della Svizzera, Pubblicazione del Schweizer Heimatschutz.