

Ristora Magazine
Organo sociale
di GastroTicino
anno X/n°42
1° bimestre
febbraio 2012
CHF 12.-
distribuzione
gratuita
a tutti gli associati

ristora magazine

CHEF LOVES HIGH TECH

DALLA CUCINA
ALL'HOTEL,
ECCO LE NUOVE
TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTO Le nuove tecnologie al servizio della ristorazione e dell'albergheria / DERBY A TAVOLA Bigio Biaggi VS Matteo Pelli
RISOTTO Promossi e bocciati / GUIDE 2012 Chi sale e chi scende in Ticino / TENDENZE Spopola la cucina del Nord

IL NUMERO UNO DEI CAFÉ

PREMIATO COME MIGLIORE NELLA SUA CATEGORIA DAL CONCORSO NAZIONALE "BEST OF SWISS GASTRO" LO SCORSO NOVEMBRE, "AL PORTO CAFÉ LAGO" DI LOCARNO-MURALTO APRE LE SUE PORTE AL NOSTRO MAGAZINE PER UNA DOLCISSIMA PARENTESI RAFFINATA



SI È GUADAGNATO L'AMBITO AWARD TRA ALTRI 11 ESERCIZI SELEZIONATI NELL'INTERO TERRITORIO SVIZZERO.

Oggi "Al Porto Café Lago", dopo poco più di un anno dalla sua apertura, è già entrato nelle buone abitudini dei locarnesi e non solo. Turisti e residenti, infatti, sono stati letteralmente conquistati dall'eleganza dell'ambiente e dalle sue golosissime specialità. Non dimentichiamo, infatti, che ad esprimere le preferenze che hanno permesso al Café Lago di arrivare sul gradino

più alto del podio nel concorso nato nel 2003 sono stati proprio loro, i clienti che in quest'ultimo anno si sono lasciati prendere per la gola. Ma cos'ha di speciale "Al Porto Café Lago"? Il suo direttore, Anton Froschauer, ci ha risposto così: "La filosofia del nostro café è quella di offrire al cliente 365 giorni all'anno il meglio della qualità, della creatività e del servizio. A partire dall'ambiente che è curato e piacevole, fino ad arrivare agli spuntini e alle rinomate specialità della casa, tutte servite con una cordialità a cui teniamo molto. Importantissimo, sotto questo aspetto, il nostro staff, formato da due collaboratori al buffet, tre camerieri e il gerente. Le sfiziose creazioni invece, sono opera dei pasticceri- confettieri Al Porto".

Il segreto del successo di questo locale, potrebbe essere un intelligente strumento di ispirazione per chi, in questo campo, punta in alto. Quindi, per vederci più chiaro, puntiamo la lente d'ingrandimento su "Al Porto Café Lago".

La Confiserie Al Porto gestisce, ad oggi, cinque boutique di vendita tra Locarno, Ascona e Lugano; inoltre due Café a Locarno e una boutique nello storico Ristorante Grand Café Al Porto di Lugano. A Locarno Muralto l'ambiente è, senza dubbio, uno dei motivi di maggior attrazione di questo locale. Affacciato con una grande vetrata semicircolare sulle rive del lago, offre ai clienti un salotto luminoso e arredato con uno stile che mescola con discrezione ispirazioni all'Art Déco e modernità. Divani e poltroncine dai toni tenui "coccolano" gli avventori anche grazie all'ausilio di una illuminazione soffusa e gradevole. Tra pavimenti di marmo, tendaggi e



Anton Froschauer, direttore de "Al Porto Café Lago" riceve il premio come miglior café svizzero del 2012

cuscini che sembrano usciti dagli anni '20 e la particolare vetrina di pasticceria, il colpo d'occhio è notevole, riuscendo a mescolare armoniosamente i colori del lago (vero protagonista grazie all'ampia vetrata) e degli arredi interni. La carta, poi, costituisce il vero valore aggiunto per gli irriducibili golosi. Da segnalare, in particolare, i dessert "grandi classici" come la Tarte Tatin, il Desiderio al Cioccolato o la Torta Truffe. Il rito del caffè e giornale, qui, dovrà combattere con una vetrina ricca di proposte dolci che difficilmente si potranno ignorare. Tra brioches, pain au chocolat, tartellette o cake alle castagne la scelta è ampia.

Il caffè, in questo locale, non è un semplice attimo di break, ma un momento importante, come ci tiene a precisare Froschauer: "Il caffè non si riduce semplicemente alla bevanda, ma si estende a tutta l'esperienza ad esso legata. Ovviamente abbiamo particolarmente curato la selezione del caffè del tipo "Giubileo" e "Mocca" e la sua preparazione. Per i nostri ospiti, quello del caffè deve essere un momento davvero speciale." A chi all'amaro preferisce qualche nota dolce, invece, "Al Porto" regala un cappuccino omonimo che mescola schiuma di latte, caffè espresso e fondo di cioccolato Grand Cru. Da provare anche la selezione di cioccolate declinate anche per i mesi più caldi nella versione "fredda".

Qualche proposta particolarmente curata viene rivolta anche agli amanti del tè e degli infusi, grazie a miscele seducenti, esotiche e profumate. Il



segreto dei locali di successo, oggi, sembra avere il suo concetto chiave nella versatilità: ecco perché anche un caffè deve saper offrire qualcosa di sfizioso per i diversi momenti della giornata. A Locarno hanno perfettamente capito il concetto: si parte dalle offerte per la colazione (con un apprezzabile assortimento di brioches alla marmellata, alla crema, alla vaniglia...), si passa alla pausa pranzo veloce (insalate con verdure di stagione, zuppe e creme e le "mezze follie", alcune proposte tra piatti veloci caldi e freddi adatti soprattutto per un pranzo "al volo") e si arriva infine al momento dell'aperitivo.

Essere versatili, nel caso di questo locale, significa anche saper dosare prodotti del territorio e specialità ricercate provenienti dall'estero.

Per l'estate il Café Lago, oltre a proporre gelati artigianali con frutta fresca, sorbetti realizzati con primizie di mercato e frappé, dispone di una ventina di posti a sedere all'aperto (a breve dovrebbero ampliarsi).

La ricetta per arrivare in vetta, insomma, è ricchissima di ingredienti e sembra essere un concetto in movimento, volendo rincorrere gusti e abitudini di una clientela variegata e composta da habitués piuttosto che da turisti di passaggio. L'unico modo per scoprire davvero perché questo café è considerato il migliore tra i tantissimi presenti in terra elvetica, resta quello empirico: bersi un caffè e gustare una creazione Al Porto. Vista lago ovviamente.

AL PORTO CAFÉ LAGO

Viale Verbano 6600 Locarno-Muralto

www.alporto.ch

Aperto tutti i giorni dalle 8.00 alle 19.00 (orario invernale)

