

VITICOLTURA
CANTINE E AZIENDE
STRADE DEL VINO
FORMAGGI
CARNE E SALUMI
FRUTTA E VERDURA
DISPENSA
AGRITURISMO
NEWS

ticino^{we}ino

La rivista di chi ama
i sapori della tavola

ANNO XIII - NUMERO 1
PRIMAVERA 2013

**PAOLO BASSO
WELTMEISTER**

Paolo Basso

campione del mondo



pasticceria

KONFITOREI



di CAROLINA CENNI
carolina.cenni@gmail.com

Al Porto festeggia 50 anni di raffinata pasticceria

La rinomata confiserie ticinese ci svela i suoi segreti

Il sacchettino rosso con la scritta in bianco nell'immaginario collettivo ticinese rimanda solo ad un luogo: la confiserie Al Porto. E così non appena capita di intravederlo, gelosamente custodito tra le mani di qualche fortunato buongustaio, la mente corre immediatamente a tutte le bontà che quel sacchetto potrebbe contenere. Sarà un cake al limone, un berliner ripieno di marmellata di lamponi oppure un "dolce-tentazione"? Forme, colori e sapori abbinati armoniosamente con maestria grazie all'estro e alla conoscenza di pasticceri e confettieri.

"Solitamente si è portati a pensare che i nostri prodotti di punta siano gli amaretti e il panettone, ma in realtà Al Porto è molto di più - spiega Anton Froschauer, direttore -. La nostra clientela ci

apprezza, perché siamo in grado di proporre prodotti che vanno incontro a gusti ed esigenze molto diversi tra loro". E così i panettoni (tradizionale, nostrano e nobile) fanno compagnia alla taretlette di crema al frutto della passione e lamponi. Gli amaretti bianchi e i ripieni troneggiano accanto alle truffes d'or. Una gamma di prodotti in grado di spaziare dalla tipicità che contraddistingue la pasticceria ticinese all'originalità di stuzzicanti proposte per i palati più esigenti in cerca di novità.

Sei punti vendita in tutto il Ticino e circa un centinaio gli impiegati: Al Porto è uno dei fiori all'occhiello della pasticceria del cantone. Tant'è che quest'anno festeggerà i cinquant'anni di attività con l'inconfondibile stile e raffinatezza. Un traguardo im-

portante che verrà celebrato tra la primavera e l'autunno con diverse proposte di nuovi prodotti ideati per l'occasione: "Vorremo proporre degli amaretti allo Champagne, che ben si sposano con le nostre caratteristiche - conclude Froschauer -. Da una parte gli amaretti che indicano la valorizzazione della tradizione e dall'altra, lo Champagne simbolo per eccellenza dei festeggiamenti". A noi non resta che augurare alla pasticceria Al Porto degli splendidi cinquant'anni.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

CONFISERIE AL PORTO
Piazza Stazione 6
6600 Muralto
Tel. +41 (0)91 743 65 16
www.alporto.ch

Al Porto feiert 50. Geburtstag

von CAROLINA CENNI
carolina.cenni@gmail.com

Das rote Säckchen mit der weissen Schrift hat sich in das Tessiner Kollektivgedächtnis eingeprägt und führt nur zu einem Ort: zur Confiserie Al Porto. Und wenn man so ein Säckchen zufälligerweise irgendwo auf der Strasse sieht, wie es von schützenden Händen umklammert wird, stellt man sich sogleich vor, was wohl darin enthalten sein könnte. Wird es wohl ein Zitronenkuchen sein oder ein Berliner mit Himbeermarmelade gefüllt oder gar ein "dolce-tentazione"? Formen, Farben und Geschmäcke harmonisch und meisterhaft miteinander verbunden, dank der Inspiration und des Wissens der Bäcker und Konditoren. "Oft ist man dazu angehalten, zu denken, dass unsere Spitzenprodukte

Amaretti und Panettone sind, aber in Wirklichkeit ist Al Porto viel mehr", erklärt Anton Froschauer, Direktor. "Unsere Kundschaft schätzt uns, weil wir den sehr verschiedenen Geschmäckern und Anforderungen entgegenkommen." Und so begleiten den Panettone (traditionell, nach Tessiner Art und edel) Cremeschnitten mit Passionsfrucht oder mit Himbeeren. Die weissen Amaretti und die gefüllten ragen unter den truffes d'or hervor. Ein breites Spektrum an Produkten, das es schafft eine Brücke zwischen dem Typischen, das Tessiner Feingebäck ausmachenden und dem Originellen, das erstaunliche Angebote, die auch die anspruchsvollsten Feinschmeckerpaletten auf der Suche nach Neuem genügen, zu schlagen.

Sechs Verkaufspunkte im ganzen Tessin und etwa einhundert Angestellte: Al Porto ist eines der Sahnehäubchen der Konditorei im Kanton. Und in diesem Jahr feiert Al Porto seine 50 Jahre Tätigkeit mit unverwechselbarem Stil und Raffinesse. Ein wichtiges Ziel, das zwischen Frühling und Herbst mit verschiedenen neuen Produkten, die speziell für den Anlass geschaffen wurden, gefeiert wird. "Wir wollen Champagne-Amaretti, die sich gut mit unseren Eigenschaften verbinden, anbieten. Einerseits zeigen die Amaretti die Wertschätzung der Tradition auf, und andererseits ist der Champagne ein Symbol von Anspruch und Exzellenz." Uns bleibt nichts weiter, als der Konditorei Al Porto alles Gute zum 50-Jahr-Jubiläum zu wünschen.