

AL PORTO CON IL SUO AMMIRAGLIO: NEL REGNO DELLA DOLCEZZA



INTERVISTA CON **ANTON FROSCHAUER**, DIRETTORE
E PRINCIPALE AZIONISTA DELLE CONFISERIES, CAFÉS E RISTORANTI AL PORTO.

DI **PAOLA CERANA**

Anton Froschauer, Direttore e principale azionista delle Confiseries, Cafés e Ristoranti Al Porto, mi riceve con un sorriso gentile che infonde buonumore. L'accoglienza è il fil rouge che contraddistingue lo storico Grand Café Al Porto di Lugano, il più grande dei sette Al Porto in Ticino, e lo si percepisce sin dal primo passo attraverso le due porte d'ingresso in legno, fedeli custodi di memorie e di segreti. Qui il tempo sembra essersi fermato nei meandri romantici dell'800 e l'effervescenza di Via Pessina scivola nella calda quiete di un salotto che ha molto da raccontare.



Direttore, poco si sa di lei. Come nasce il suo interesse per il mondo della "dolcezza"?

«Io vengo dall'Austria e sono arrivato in Ticino nell'86, dopo aver concluso la mia formazione come cameriere e cuoco. Da qui nasce l'affinità a questo mondo, come dice lei, della dolcezza. Ho lavorato in diversi dipartimenti di un albergo di lusso ad Ascona per 10 anni, dopo di che nel '94 ho iniziato quale responsabile degli acquisti per tutto il gruppo Al Porto. Nel '96 ci fu la possibilità di fare un management buyout e io colsi questa opportunità con il sostegno di altri soci, creando e diventando azionista maggioritario della Confiserie Al Porto SA».

Dunque il vostro punto forte è stato sin dall'inizio quello dei dolci...

«Sì, fin dall'inizio ci siamo concentrati sulla Panetteria, Pasticceria e Confet-

teria, con la produzione e i 3 punti vendita a Locarno e Ascona che avevamo rilevato e che hanno segnato l'inizio vero e proprio della nostra storia».

Da Locarno a Lugano, come è stato il percorso?

«Eravamo già presenti in Piazza Grande e in Piazza Stazione a Locarno-Muralto, come pure sul lungolago ad Ascona. A Locarno abbiamo in seguito aggiunto un flying desk, un punto vendita esterno davanti alla Globus, e abbiamo ristrutturato il negozio e Café in Piazza Stazione. Anche in Viale Monte Verità, all'entrata di Ascona, abbiamo aperto una boutique molto elegante, un vero gioiellino. A questi punti vendita si è poi aggiunto, nel 2000, il Grand Café Al Porto di Lugano».

Una scelta facile o una sfida?

«Una sfida certamente. Per noi è stata un'occasione unica, perché rappresentava il primo passo oltre il Ceneri, con un concetto di ristorazione più ampio, in una location storica veramente unica. Eravamo giovani e pieni di voglia di fare, forti della conoscenza ed esperienza del mondo della gastronomia. Per questo, per la prima volta, abbiamo integrato un ristorante e un'offerta gior-

01



naliera ampliata grazie alla pasticceria e confetteria. L'allora noto Ristorante Bianchi già Biaggi, aperto solo a mezzogiorno e la sera, riservato a pochi e riparato agli sguardi dei curiosi da pesanti tende, si è trasformato in un locale aperto tutto il giorno e accessibile a tutti anche solo per bere un caffè o per gustare una dolce creazione Al Porto. Ci siamo impegnati a ripristinare l'ambiente originale, cercando di ricreare la stessa atmosfera di un tempo, curando minuziosamente tutti i dettagli».

Una sfida vincente quindi?

«Sì, ci è voluto coraggio per aprire una location come Al Porto in centro città. Un nome che nel cuore di Lugano poteva suonare curioso. In realtà è diventato presto un brand, un marchio di qualità, con il suo distintivo colore rosso, che però non abbiamo voluto imporre a questo luogo storico per rispettarne lo stile. Abbiamo trovato la

giusta formula, ispirandoci alle ambientazioni francesi dei Grand Cafés per onorare questa casa così densa di cultura e di storia. Oggi, dopo 20 anni, posso dire che le nostre scelte sono state apprezzate».

Avete avuto immediato riscontro positivo o avete dovuto conquistare i clienti?

«Il nuovo concetto ha riscontrato subito un grande interesse ma abbiamo anche dovuto conquistare i clienti, perché non eravamo conosciuti come ristorante, ma solo come pasticceria, quindi all'inizio taluni erano scettici».

La gente è venuta e non solo per il Panettone...

«Sì, abbiamo tantissimi clienti habitué, amanti della nostra pasticceria e della nostra cucina d'impronta mediterranea. Altrettanto apprezzati sono gli ambienti che il Grand Café Al Por-

to offre, dal bell'ambiente del Ristorante alle salette al piano superiore, con il suggestivo Cenacolo Fiorentino. Qui si ha la possibilità di pranzare o di cenare (previa prenotazione per convivi da 20 a 40 persone) in una cornice davvero unica».

L'ambiente secondo lei influenza lo stato d'animo dei clienti che si riuniscono qui?

«Sicuramente. Anche molti incontri di lavoro trovano qui la collocazione perfetta. Quando si pranza nel Cenacolo Fiorentino, l'impatto è come dire... di solennità ma presto l'atmosfera si scioglie e anche un incontro d'affari può trasformarsi in un momento conviviale. Lo stesso vale per presentazioni importanti, valorizzate da questa cornice».

In effetti la storia è l'anima del Grand Café Al Porto...

«Sì, qui infatti nel '45 fu ospitato un incontro segreto che concluse l'Operazione Sunrise (di cui si può leggere sul nostro sito), che quest'anno ha celebrato i 75 anni. Per queste importanti vicissitudini siamo stati invitati a far parte dei Locali Storici d'Italia».

Quali altre novità hanno caratterizzato lo sviluppo di Al Porto?

«Nel 2007 abbiamo fatto un importante investimento nella produzione, rinnovandola completamente e spostandola a Tenero, dove tutto viene prodotto quotidianamente grazie a 30 collaboratori che si occupano della Pasticceria, della Panetteria e della Confiterie. La invito a visitare il nostro laboratorio artigianale, ne vale veramente la pena».

Sarà un privilegio, grazie! Poi negli anni a seguire cosa è successo?

«Abbiamo aperto l'Al Porto Café Lago a Muralto, creando un ambiente molto invitante e particolare, con ampie vetrate, molta luce, una bella terrazza e una splendida vista sul lungolago».

02





03

Questo locale ha inoltre vinto un premio da parte dei clienti, il Best of Swisse Gastro. Una grande soddisfazione, anche perché è situato a soli 100 metri dall'Al Porto Piazza Stazionario e non è evidente far funzionare bene due posti così vicini».

Al Porto ha i suoi clienti abituali ma anche molti turisti incantati dalla vetrina...

«Sì, è un grande riconoscimento vedere quante persone si fermano ad ammirare le vetrine, fotografano i dolci come se fossero opere d'arte. Anche per Paolo Loraschi, con noi da 30 anni, Maître Créateur, vicedirettore e comproprietario, vedere l'ammirazione dei passanti è un premio al suo lavoro».

Avrà con sé un team molto affiatato...

«Sì, possiamo contare su una squadra molto stabile, sia in produzione sia nei negozi dove si conoscono i gusti e i desideri della maggior parte dei clienti. Al giorno abbiamo circa 2'500 clienti

ed è una soddisfazione relazionarsi con un cliente nuovo che poi tornerà e ricordare le sue preferenze se chiede "il solito, grazie". Che bello: il solito, il cliente sa di trovare quello che cerca e il cameriere o la venditrice sono contenti di soddisfarlo».

Questo succede in tutte le vostre location immagino...

«Sì certo, anche presso l'ultimo nato, l'Al Porto di Bellinzona, inaugurato a giugno, proprio di fronte alla stazione. Una



05



04

112



06

bellissima casa in stile neoclassico, con grandi colonne e vetrate, un elegante Café e uno splendido bancone di presentazione di oltre 7 metri di lunghezza. Siamo stati accolti con molta simpatia dai bellinzonesi. "Finalmente siete arrivati anche qui!" Questi i commenti che hanno premiato anche i 12 collaboratori che sono motivati a dare il meglio».

Questo potrebbe invogliarvi a spaziare anche in altre città?

«Non vogliamo fare il passo più lungo della gamba. Attualmente siamo ben distribuiti in Ticino, occupiamo in tutto 111 collaboratori e formiamo 10 apprendisti. Questa è una grande responsabilità».

Parliamo un po' delle vostre creazioni adesso, la nobilitazione della dolcezza...

«Tutto nasce dalla creatività di Paolo Loraschi sempre alla ricerca di nuove creazioni e sapori sorprendenti. Per esempio le nostre torte nuziali, si possono scegliere nello stile classico intero oppure composte da singole porzioni che insieme formano un'opera a più piani, così ogni ospite ha la sua mini torta ben presentata. Parliamo di "cake design" per torte nuziali ma anche per compleanni, feste o anniversari aziendali, quindi torte da 20 fino a 120 persone o oltre. Ogni torta è unica, come un capo d'alta moda creato su misura. Per questo invitiamo gli sposi a venire in laboratorio per degustare ma anche per ideare insieme la loro torta, consigliandoli negli abbinamenti e nelle scelte».

Artigianalità e design: la vostra vetrina riassume questi valori...

«Sì, cerchiamo di proporre sempre qualche novità pur mantenendo le



specialità tradizionali. Spesso i clienti chiedono “cosa c’è di nuovo?”, anche se poi sovente scelgono il “loro preferito”, appunto».

Non solo dolci ma anche cioccolato e torte salate...

«Certo, lavoriamo artigianalmente anche il cioccolato e abbiamo proposte salate per aperitivi, sempre in stile Al Porto. Canapé, quiche, pane gourmet che fanno sempre bella figura. Possiamo soddisfare anche esigenze vegetariane, vegane, senza lattosio e senza glutine, con prodotti di nicchia».


Più un’esigenza o una moda secondo lei?

«Spesso un’esigenza. La richiesta di queste specialità prive di lattosio e/o glutine è sempre più ampia, anche da parte di persone senza intolleranze che semplicemente amano il prodotto. È una questione di valore e di rispetto nei confronti dei clienti, non siamo medici, né farmacisti ma vogliamo rispettare quel che promettiamo».

Un’ultima curiosità: lei, Direttore di questa bella impresa, difficilmente compare in primo piano. Come mai la scelta di stare dietro le quinte?

07

«La regia è sempre dietro le quinte e a me piace organizzare, motivare, gestire squadre che possano lavorare bene. Sovente sono anche al fronte dei nostri esercizi, dove sono gli attori, come osservatore e coach discreto, per vedere come fare sempre meglio. La più bella soddisfazione è vedere i nostri collaboratori che hanno successo».

Ed è proprio dietro le quinte dove tutto ha inizio. Colto l’invito a visitare il laboratorio a Tenero scopro: burro, zucchero, farina e quel lievito madre che da trent’anni dà vita ai famosi panettoni Al Porto. Un minuzioso equilibrio di temperature, di dosi e soprattutto di mani capaci: ecco il segreto di un successo che si tramanda. La luce che penetra dalle ampie finestre sin dalle prime sfumature dell’alba si mescola ai profumi degli amaretti e dei cakes al limone appena sfornati con millimetrica precisione. Ma è l’armoniosa serenità che regna tra i collaboratori a confermare il valore di una regia attenta e sensibile, evidente oltre ogni modestia. 

01

Interni Ristorante Grand Café Al Porto

02

Al Porto Bellinzona

03

Al Porto Café Lago, Locarno-Muralto

04

Al Porto Ascona, Viale Monte Verità

05

Truffles d’or

06

Ventaglio Al Porto

07

L’Albicocca

08

Torte matrimonio

08

CONFISERIE AL PORTO IN BREVE

Fondazione

Fondata 1963 ad Ascona, Management buyout nel 1996 e da allora sotto la direzione di A. Froschauer.

Produzione

Produzione artigianale a Tenero.

Al Porto in Ticino

7 punti vendita, Cafés e Ristoranti a Locarno, Ascona, Lugano e Bellinzona, di cui 5 aperti 7/7 giorni.

Sito internet e Online shop

www.alporto.ch con specialità che si prestano per l’invio postale e le creazioni che si trovano nei negozi.

Collaboratori

111, di cui 10 apprendisti, suddivisi in 37 in produzione e cucina, 58 nel servizio e nella vendita, 16 nei servizi interni e amministrazione.

Premi e riconoscimenti

- *Swiss Bakery Trophy*
2 medaglie d’oro con L’Albicocca e La Castagna, medaglia d’argento con il Panettone Nostrano, medaglia di bronzo con il Tortino “Senza Senza” (senza glutine e senza lattosio).
- *Swiss Location Award*
per il Grand Café Al Porto, Lugano.
- *Best of Swiss Gastro*
per l’Al Porto Café Lago, Muralto-Locarno.
- *Locali Storici d’Italia*.
- *Die schönsten Cafés und Tea Rooms der Schweiz*, Pubblicazione del Schweizer Heimatschutz.

