

N° 061
MARZO / MAGGIO 2019

MAGAZINE DI
PERSONE, EVENTI, AZIENDE, FATTI E NOTIZIE

ticino

welcome

VALERIA BRUNI
IDENTITÀ TICINESE

EDIZIONE TICINO WELCOME SAGL © Svizzera CHF 8,00 / Italia € 6,80



RICERCA

**INTELLIGENZA
ARTIFICIALE**

Il futuro è già qui

LAC

MASI

Surrealismo svizzero

TAVOLA ROTONDA

TICINO

Commodities Trading

INCHIESTA

IMMOBILIARI

Prospettive di mercato

PER IL GRANDE GIORNO
NULLA VA LASCIATO AL CASO.
LA TORTA, ASSIEME AGLI SPOSI,
È IL SOGGETTO PIÙ AMMIRATO
E FOTOGRAFATO.

CREAZIONI PER LA FESTA PIÙ BELLA



evoluzione ed esige creatività, la capacità di anticipare le tendenze e di confrontarsi con i migliori del settore per poter presentare sempre creazioni di torte nuove e all'avanguardia: nelle forme, negli abbinamenti di sapori e nel design. Esempi di queste novità sono la reinterpretazione di torte classiche, la delicatezza della Torta Pergamena o l'originalità della Collezione Prive, torta nuziale composta da singoli tortini, uno per ogni ospite, eleganti nella presentazione e semplici da servire.

A uno, a tre, a cinque piani, le torte nuziali Al Porto "salgono" in altezza e in bontà in una spirale di squisiti sapori. Decorate con bouquet, rose, intrecci, pizzi, merletti e rilievi, si possono personalizzare anche con fotografie dei festeggiati o di un avvenimento. Si riconoscono dal loro inconfondibile stile, da composizioni sorprendenti, da sapori irresistibili e, naturalmente, dal marchio Al Porto quale garanzia di alta qualità e professionalità. Al Porto offre agli Sposi una consulenza personalizzata, durante la quale vengono presentate le proposte creative di torte nuziali Al Porto e si può degustare un abbinamento di sapori per avere la conferma della propria scelta. Una dolce creazione deve appagare oltre alla vista anche il palato. Benché il design assuma un ruolo sempre più importante, l'esperienza è multisensoriale e va perciò accompagnata da ingredienti selezionati, da un abbinamento di sapori particolare, da una consistenza delicata e un finale sorprendente. Tutti gli elementi che compongono la




Avere il privilegio di poter creare la torta nuziale dei sogni è un atto di grande fiducia e un compito da affrontare con empatia, creatività e professionalità. È importante saper cogliere le aspettative e i desideri degli sposi, capire chi sono, cosa vogliono trasmettere e qual è il tipo di evento. Entrare in simbiosi permette di comprendere la loro visione e il loro stile, di modo da proporre e creare una torta unica, in linea con i festeggiati e con l'occasione. Il "wedding cake design", è in continua

01

02



creazione, incluse le decorazioni, vanno scelti in linea con gli abbinamenti e i sapori, di modo da offrire una torta nuziale armonica. L'esperienza viene completata dal piacere di assaporare e dall'appagamento del gusto.

La torta nuziale è uno dei soggetti più fotografati e offre il bouquet finale di una festa indimenticabile che ai festeggiati e ai loro ospiti lascia un ricordo unico e speciale. 

01
Torta Linea Privée Mille Fiori e Wedding

02
Naked Cake, porzioni singole che compongono la Torta Linea Privée



03

A sinistra
Torta Linea Prestige Millefiori

03
Torta Linea Prestige Barocca

04
Torta Linea Prestige Pergamena

05
Dettaglio Torta Prestige Arabesco e Pergamena



04



05

al Porto

CONSULENZA TORTE NUZIALI

Locarnese

+41 (0)91 756 20 40
servizioclienti@alporto.ch

Luganese

+41 (0)91 910 51 31
confiserie@grand-cafe-lugano.ch

www.alporto.ch/creazioni

LE BOUTIQUE E I CAFÉ AL PORTO

Locarno

Al Porto Café Stazione
Piazza Stazione 6
+41 (0)91 743 65 16

Al Porto Café Lago
Viale Verbano
+41 (0)91 743 56 83

Al Porto Entrata Globus
Largo Zorzi
+41 (0)79 207 05 72

Ascona

Al Porto Piazza
Piazza G. Motta 23
+41 (0)91 791 20 36

Al Porto Ascona
Viale Monte Verità 11
+41 (0)91 791 12 62

Lugano

Grand Café Al Porto
Via Pessina 3
+41 (0)91 910 51 31