

CREATIVITÀ E SPIRITO IMPRENDITORIALE

RADICATA NEL TERRITORIO DA OLTRE MEZZO SECOLO, LA NOTA CONFISERIE AL PORTO HA APERTO E INAUGURATO IN QUESTI ULTIMI 20 MESI DUE NUOVI NEGOZI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E CONFETTERIA: L'AL PORTO BELLINZONA CON UN ATTRAENTE CAFÉ E UNA SOLEGGIATA TERRAZZA DI FRONTE ALLA STAZIONE DI BELLINZONA E L'AL PORTO PORTICI, SITUATO IN UNA POSIZIONE STRATEGICA SOTTO I PORTICI DI LOCARNO. SONO COSÌ AUMENTATE A 7 LE ATTRAENTI BOUTIQUE DI VENDITA, CAFÉS E RISTORANTI AL PORTO A LOCARNO, ASCONA, BELLINZONA E LUGANO.



02

01



Le Boutique Al Porto Entrare 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, 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 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.



03

La collezione "Senza Senza" Un'attenzione e una cura particolare viene dedicata alla Collezione "Senza Senza" con lo studio e la produzione di specialità prive di farina di frumento e/o senza lattosio. A queste si sono aggiunte anche creazioni come La Millefoglie vegana, composta da una croccante sfoglia renversée e una vellutata crema Namelaka, oppure il morbido Tortino Carote e Mandorle, prodotti esclusivamente con ingredienti vegani accuratamente selezionati. Oltre a soddisfare le richieste delle persone con particolari esigenze alimentari o intolleranze, Al Porto si prefigge di deliziare con queste specialità anche gli altri clienti, creando specialità che si riconoscono dall'inconfondibile stile Al Porto, da composizioni sorprendenti e sapori irresistibili.

Torte nuziali e speciali Per il grande giorno nulla va lasciato al caso! Le torte nuziali della Confiserie Al Porto sono una "alzata" di festa! A uno, a due, a tre piani... "salgono"



05



04

Online Shop, Click & Collect Il sito web www.alporto.ch presenta una parte delle creazioni che si trovano nei negozi e le specialità Al Porto che si prestano per l'invio postale. I costi di spedizione sono offerti per ogni ordine superiore ai Sfr. 66.-. Un'ulteriore novità è data dalla possibilità di prenotare con Click&Collect le creazioni per le occasioni speciali come Pasqua, Festa della Mamma, Natale, S. Valentino, ... e passare in volata a ritirarle presso la Boutique Al Porto preferita, con la certezza di trovare tutto quanto desiderato già confezionato e pronto.

in altezza e in bontà in una spirale di squisiti ingredienti. Particolarmente "en vogue" la speciale composizione con una torta per gli sposi e numerose mini creazioni, dai fantasiosi design a scelta, per gli ospiti. Il tutto presentato su una leggera struttura, crea un'immagine unica di una meravigliosa torta nuziale. Questa esclusività ha inoltre il vantaggio di facilitare il servizio e di presentare ad ogni invitato il suo tortino nuziale perfetto.



06



07

I Cafés e il Ristorante

Nei tre accoglienti Cafés, in un ambiente luminoso e sobrio, dalle tonalità invitanti, sono disposti divanetti e comode poltroncine come pure posti a sedere su ampie e belle terrazze. Qui si gustano tutte le creazioni Al Porto dolci e salate, come pure una sfiziosa scelta di spuntini. De-

gno di nota è lo storico Ristorante Grand Café Al Porto nel cuore della città vecchia di Lugano. Nato nel 1803 quale luogo d'incontro di politici, letterati, artisti e notabili, è diventato con l'andar del tempo il Salotto di Lugano. I suoi suggestivi ambienti, con soffitti a cassettoni originali del Cinquecento, la vetrata molata in stile Liberty, la cupola di vetro del Patio e il famoso "Cenacolo Fiorentino" con gli affreschi di Carlo Bonafedi, offrono una cornice unica a ogni incontro, sia per un caffè o l'aperitivo con gli amici, sia per pranzi di lavoro o eventi speciali e convivi. La sera, previa prenotazione, il Ristorante Grand Café Al Porto si trasforma in uno splendido salone per ricevimenti e cene da 20 fino a 80 ospiti, dove festeggiare con stile un'occasione particolare. Il Cenacolo Fiorentino invece, ospita fino a 40 commensali. La cucina d'impronta mediterranea, propone giornalmente dalle 11.30 alle 14.30 un lunch time "all inclusive", come pure pasta fresca e gustosi piat-


ti à la carte. Inoltre, fino alle 17.00 si gustano sfiziose proposte pomeridiane e naturalmente tutto il giorno le creazioni dolci e salate Al Porto.

Onori e riconoscimenti

Quale Official Pâtisserie del Locarno Film Festival, i pasticceri della Confiserie Al Porto sono orgogliosi di poter deliziare con le loro particolari specialità, create esclusivamente per il Festival, cineasti, attori, registi, cinefili e tutti gli ospiti di Locarno. Il Swiss Bakery Trophy è un concorso nazionale che premia le migliori specialità dei panettieri, pasticceri e confettieri svizzeri, la loro creatività, l'originalità e il know-how. Negli ultimi 2 anni Al Porto ha vinto 4 medaglie d'oro per L'Albicocca, La Castagna, il Panettone Tradizionale e gli Amaretti Bianchi, una medaglia d'argento per il Panettone Nostrano e due medaglie di bronzo per il Tortino "Senza Senza" (senza glutine e senza lattosio) e gli Amaretti al Kirsch. Recentemente è stato conferito alla Confiserie Al Porto il più importante



09

premio imprenditoriale nel settore della panetteria, pasticceria e confetteria, il Marktkieker, considerato come l'Oscar del settore. Dal 1987, questo riconoscimento viene assegnato ad aziende tedesche, austriache e svizzere che si distinguono per il loro particolare spirito imprenditoriale e innovativo, senza perdere di vista il mercato e la loro clientela. I vincitori del premio sono pionieri del settore, professionisti creativi, consapevoli della loro tradizione artigianale. 

10



- 01 Marktkieker – Premiazione del team Al Porto
- 02 Terrazza Al Porto Bellinzona con vista sui Castelli
- 03 Presentazione all'Al Porto Portici, Locarno
- 04 Panettone L'Albicocca con medaglia d'oro
- 05 Novità Millefoglie vegana
- 06 Torta nuziale a porzioni
- 07 Ristorante Grand Café Al Porto, Lugano
- 08 Desiderio al cioccolato
- 09 Il Cenacolo Fiorentino al Grand Café Al Porto, Lugano
- 10 Amaretti al Kirsch premiati



08



AL PORTO IN BREVE

Fondazione

Nata nel 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 negozi, Cafés e Ristoranti a Locarno, Ascona, Lugano e Bellinzona, di cui 6 aperti 7/7 giorni.

Sito internet e Online shop

www.alporto.ch con specialità che si prestano per l'invio postale (offerto per

ordini superiori ai Sfr. 66.-) e le creazioni che si trovano nei negozi. Possibilità di riservare con Click&Collect per le occasioni speciali.

Collaboratori

Sul totale di 140, 12 sono apprendisti, 30 collaboratori lavorano in produzione, 46 in cucina e nel servizio dei Ristoranti e Cafés, 32 nel servizio e nella vendita e 20 nei servizi interni e nell'amministrazione.

Premi e riconoscimenti

- Marktkieker – Premio imprenditoriale, l'Oscar del settore panetteria, pa-

sticceria, confetteria

- Swiss Bakery Trophy - 4 medaglie d'oro, 1 medaglia d'argento e 2 medaglie di bronzo
- Swiss Location Award – conferito alle più belle location per eventi, per il Grand Café Al Porto, Lugano.
- Best of Swiss Gastro - per l'Al Porto Café Lago, Muralto-Locarno.
- Locali Storici d'Italia – Conferito a Ristoranti e Hotels di prestigio e rinomanza storica, per il Grand Café Al Porto
- I più bei Caffè e Tea Room della Svizzera, Pubblicazione del Schweizer Heimatschutz (Protezione Patrimonio Svizzero).