

CONFISERIE AL PORTO

Creativi per passione

al Porto

locarno ascona lugano

alporto.ch

A Tenero, in via del Sole, poco lontano dall'Istituto scolastico, capita di sentire nell'aria un delizioso e invitante profumo di pasticceria: proviene dai locali di produzione artigianale della Confiserie Al Porto SA, che nel nostro Comune da otto anni ha la sua sede e la produzione di tutte le sue specialità. La vendita di questo vasto assortimento di delizie avviene nelle cinque boutique, di cui due ad Ascona – in viale Monte Verità e sul Lungolago – tre a Locarno – sotto i portici, presso il noto Café Al Porto Stazione (foto 2) e l'elegante Café Lago di Muralto (foto 3), come pure a Lugano nello storico Ristorante Grand Café Al Porto (foto 1).

Per scoprire quanto avviene nella produzione abbiamo intervistato il contitolare e direttore della Confiserie Al Porto, **Anton Froschauer**.

Signor Froschauer, come mai avete scelto Tenero per la vostra produzione?

Da Locarno ci siamo trasferiti a Tenero perché abbiamo trovato questi spazi che rispondevano alle nostre esigenze sotto diversi punti di vista: la disposizione dei locali per una suddivisione ideale dei nostri reparti, ma anche per favorire processi di lavoro ottimali e superfici abbastanza grandi. Inoltre, grandi finestre con luce naturale su tre lati offrono una buona qualità di vita sul posto di lavoro. Tenero si trova in una posizione strategica, con un ottimo raccordo alla rete viaria, per noi importan-

te al fine di garantire l'affidabile distribuzione dei nostri prodotti nelle Boutique di Ascona, Locarno e Lugano. Inoltre, anche i trasporti pubblici facilitano il raggiungimento del posto di lavoro ai nostri collaboratori e ai nostri otto apprendisti.

Cosa produce "al Porto"?

Al Porto produce un vastissimo assortimento di oltre 200 specialità di panetteria, pasticceria, confetteria e gelateria, non solo per la vendita nelle cinque Boutique e Café-Ristoranti Al Porto, ma anche per clienti quali alberghi e ristoranti in Ticino (particolarmente apprezzate le nostre torte matrimonio) come pure rivenditori scelti in Svizzera interna.

Come sono organizzati i diversi reparti?

Il reparto panetteria per tradizione e per esigenza è un lavoro prevalentemente notturno. Una gran parte delle nostre specialità sono richieste dai nostri stimati clienti già a partire dalla mattina presto, per cui, a dipendenza dei prodotti e dei relativi reparti, i turni iniziano a orari differenti. Il turno dei panettieri per esempio inizia alle 23.00, quello dei pasticceri alle 4.00 mentre la spedizione inizia alle 6.00 e l'atelier di confezionamento alle 7.00. Nella nostra produzione artigianale e nelle boutique di vendita c'è sempre un team che con competenza e passione lavora... 7 giorni su 7 per 365 giorni all'anno.





Le dolci creazioni

Qualità, tradizione, un tocco di design e dedizione per l'artigianato, caratterizzano le creazioni Al Porto. Nata nel 1963 sulle sponde del Lago Maggiore, la Confiserie Al Porto ha costantemente sviluppato, ampliato e consolidato la sua produzione di specialità artigianali di alta qualità e dal design particolare.



La passione e la creatività si svelano attraverso forme, colori e sapori particolari, abbinati armoniosamente per deliziare anche i palati più raffinati. Le rinomate specialità Al Porto 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. Sono oltre 90 i collaboratori che giornalmente si impegnano con competenza e dedizione per mantenere alto questo standard e per creare queste rinomate specialità. Lavorano nei reparti di produzione a Tenero - pasticceria, confiserie/gelateria, panetteria, atelier di confezionamento e amministrazione – e nella consulenza e vendita presso le Boutique di Locarno, Ascona e Lugano, come pure nel servizio e in cucina nei Caffè e Ristoranti di Locarno e Lugano.

Le creazioni che si prestano per l'invio postale possono essere ordinate anche tramite la Boutique virtuale www.alporto.ch. Basta scegliere la specialità, indicare l'indirizzo del destinatario ed ev. scrivere un breve testo di accompagnamento e Al Porto si occupa di tutto il resto!



La "Collezione idee regalo" propone un'ampia selezione di specialità con la possibilità di personalizzare la confezione o le Praliné. Questa realtà aziendale ticinese, con il suo noto marchio rosso, gode di un'ottima reputazione e immagine sia in Ticino, sia nel resto della Svizzera e anche oltre confine, grazie alla sua creatività e all'eccellenza che la distingue e che l'ha portata a ricevere importanti premi e riconoscimenti.

STORIA

Al Porto è stata fondata nel 1963 ad Ascona. Negli ultimi 20 anni, il contitolare e direttore Anton Froschaeur e il suo team hanno ulteriormente sviluppato la Confiserie Al Porto, portandola da 3 a 5 Boutique di vendita, da 1 a 2 Café, hanno inoltre ristrutturato e riaperto il noto ritrovo luganese Bianchi sotto il nome di "Ristorante Grand Café Al Porto" e pianificato, costruito e aperto la nuova sede di produzione in Via del Sole a Tenero. L'immagine coordinata e il logo sono stati completamente rifatti, come pure il sito internet con il suo shop virtuale. Il numero di collaboratori da 47 è oggi raddoppiato a oltre 90.



Confiserie Al Porto
Sede e produzione artigianale
Via del Sole 1
6598 Tenero
www.alporto.ch
info@alporto.ch

A cura di **Graziano Prospero**