



Al Porto

# AL PORTO ADDOLCISCE L'ANNIVERSARIO DEL FESTIVAL



TESTO: CLAUDIA VERNOCCHI / AP

Quest'anno il Locarno Film Festival celebra il suo 75° anniversario. In qualità di Festival «Official Pâtisserie» di lunga data, la rinomata pasticceria ticinese Al Porto ha creato qualcosa di molto speciale per celebrare l'anniversario.

La Confiserie Al Porto, con sede a Tenero, collabora da anni con il Film Festival di Locarno. Nel 2014 la collaborazione si è intensificata con un accordo. Tra le altre cose, questo include il pacchetto di sponsorizzazione: la fornitura di numerosi eventi VIP degli sponsor principali, l'offerta di omaggi per gli ospiti e di prodotti speciali per le boutique di vendita con confezioni regalo elaborate e di alta qualità (vedi foto). Un'assoluta novità di quest'anno è la nuova creazione del Maître Créateur Paolo Loraschi: «Tartelette 75° Film Festival». Un mix di finissimo cioccolato di alta qualità, l'acidità rinfrescante dell'agrume giapponese yuzu e altri ingredienti su una base di un biscotto croccante. Il team di «Panissimo» ha potuto assaggiare la specialità dell'anniversario in occasione di una visita della produzione Al Porto alla fine di giugno e tutti sono stati d'accordo: è un piacere puro con una vera esplosione dei diversi sapori al palato. Il «Tartelette 75° Film Festival» è uno dei cinque dolci del festival che vengono serviti alternativamente durante gli eventi e che possono essere acquistati presso i negozi Al Porto.

#### LUOGO D'INCONTRO INTERNAZIONALE PER IL MONDO DEL CINEMA

La vendita delle specialità del Festival nelle boutique Al Porto è iniziata all'inizio di luglio. Soprattutto a Locarno e dintorni, il Film Festival è presente nelle filiali, sul sito web e sui social media. Durante i giorni dell'evento, i Cafés diventano un punto d'incontro per il mondo del cinema internazionale. Si tratta di un'ottima opportunità per far conoscere Al Porto a un vasto pubblico e per ampliare la rete. Inoltre, Al Porto sarà menzionato sulle varie piattaforme di comunicazione del Film Festival – come da accordo di collaborazione. In questo modo la notorietà della storica azienda si diffonderà ulteriormente.

#### BIGLIETTI GRATUITI PER IL TEAM

Il team di Al Porto indosserà una poloshirt del Festival durante questo periodo e tutti riceveranno biglietti gratuiti per le proiezioni cinematografiche in Piazza Grande a Locarno.

In un'intervista a «Panissimo», il direttore Anton Froschauer ha parlato di «una situazione vincente con un lieto fine e un sequel, proprio come nei film». ■

Confiserie Al Porto SA,  
Tenero (TI)

Fondazione  
1996

Numero di dipendenti  
142 dipendenti di cui 11 apprendisti

maggiori informazioni  
[www.alporto.ch](http://www.alporto.ch)



Christian Bartschi

#### Pasticceria e filmato per il Red Carpet

Al Porto ha prodotto un breve filmato aziendale. Il team si è unito alla prima in una sala cinematografica. Il tutto è stato accompagnato dalla pasticceria «Red Carpet» creata da Paolo Loraschi. Ora viene offerta anche nelle boutique di vendita. Speciale: sulla base è riportato un codice QR che rimanda al filmato su YouTube.

cv / ap

#### Informazioni sul Locarno Film Festival

Il Locarno Film Festival è uno dei più longevi festival cinematografici del mondo e si svolge ogni anno in agosto sin dal 1946. Quest'anno il 75° anniversario si svolgerà dal 3 al 13 agosto 2022. Nell'arco di undici giorni verranno proiettati centinaia di film, molti dei quali all'aperto nella Piazza Grande della città vecchia di Locarno, che ospita circa 8000 spettatori. Dal 1968, il Pardo d'oro è stato assegnato come premio principale per il miglior film internazionale in concorso – un momento culminante del festival.

com / ap



Al Porto

## ATTUALITÀ

### FONDAZIONE FRED

**FELDPAUSCH.** La Fondazione Fred Feldpausch ha donato una considerevole somma per la promozione di giovani talenti nel settore della panetteria-pasticceria-confetteria. La Fondazione è nella regione di Basilea e nel resto della Svizzera una fondazione privata di sostegno attiva per la formazione, l'innovazione e il progresso nei settori della gastronomia e dell'industria alberghiera, nonché della panetteria-confetteria. Fred Feldpausch è il fondatore e padre dei Ristoranti Fred Feldpausch SA, di Gastro Feldpausch SA e della Confiserie Al Porto SA. «In un momento in cui il nostro settore soffre di una grave carenza di manodopera qualificata ed essendo la promozione dei giovani talenti una delle nostre priorità, siamo molto felici e grati per questo sostegno finanziario», hanno sottolineato a «Panissimo» Urs Wellauer-Boschung (Dir. PCS) e Reto Fries (Dir. Richemont). PCS/sf

### ILR DOMANDA DI REVISIONE

Le aziende che hanno utilizzato la procedura di conteggio sommaria per il lavoro ridotto (ILR) nel 2020 e 2021 possono presentare una domanda di revisione delle loro richieste ILR per questo periodo. In base a una decisione del Consiglio federale, è possibile richiedere una quota di vacanze e giorni festivi per i dipendenti che percepiscono un salario mensile. Le aziende interessate saranno informate dalla SECO per lettera a partire dalla fine di giugno sulle modalità di presentazione della domanda e sulle informazioni necessarie. A partire dal 7 luglio 2022, le domande potranno essere presentate esclusivamente online tramite il portale **arbeit.swiss** fino al 31 ottobre 2022. La registrazione è ora possibile. PCS/sf

## 6 X 6 OPPORTUNITÀ PER IL PERFETTO PIACERE DEL CIOCCOLATO

Scoperta a Bruxelles in una filiale della Chocolaterie Neuhaus, uno dei fornitori della corte reale belga, la scatola scorrevole Chocolate Duets per esperienze di gusto sensuale. Con i duetti al cioccolato, gli intenditori possono mettere insieme la propria pralina personale e provare combinazioni di sapori creativi senza correre grossi rischi. Basi pralinate e guarnizioni ripiene. Ed è così che funziona: la persona sceglie una delle sei basi di praline ai gusti caramello, caffè, zenzero, lime, lampone o vaniglia e la abbina a una delle sei guarnizioni ripiene ai gusti pralinato di pecan, ganache al caramello, ganache Costa Rica, ganache Venezuela, pralina alla nocciola o pralina alla mandorla. Inoltre, c'è la Hocolate Roulette. Se non siete sicuri, potete lasciarvi ispirare. La ruota girevole online suggerisce agli intenditori dei duetti di cioccolato le combinazioni di gusto più adatte. È un modo giocoso per introdurre i consumatori nel mondo del gusto. cv/sf



Claudia Vernocchi

## IL PANE ERA L'ALIMENTO PRINCIPALE DEI WALSERIANI



Markus Tscherrig

La Val Gressoney italiana, a sud del massiccio montuoso del Monte Rosa, è abitata dai Walseriani che secoli fa migrarono in questa valle da Zermatt attraverso il Colle del Teodulo. Alcuni abitanti attuali parlano ancora una sorta di dialetto vallesano e le bandiere del Vallese sono appese in molti luoghi, ma solo con 10 stelle. L'alimento principale era il pane fatto con farina di segale e orzo, che veniva cotto in forni comuni. Per proteggerlo da topi e gatti, il pane di segale veniva conservato nella dispensa su una rastrelliera di legno appesa al soffitto.

Markus Tscherrig /sf

## NOTIZIE ONLINE



Notizie online integrali su: [swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Ticino

### SESSIONE ESTIVA DEL PARLAMENTO FEDERALE

La sessione parlamentare estiva di tre settimane si è conclusa con le votazioni finali. Il Consiglio nazionale e il Consiglio degli Stati hanno presentato dieci proposte di legge. uwb/sf

### FESTA DELLE FESTE SI È PRESENTATA

Martedì 21 giugno si è svolta la prima conferenza stampa sul grande evento in programma al Ballenberg di Brienz (BE): la Festa delle Feste. cv/sf

### UN INIZIO SICURO NEL MONDO DEL LAVORO

Per molti giovani, l'inizio della formazione professionale di base inizia dopo le vacanze estive – con una grande responsabilità per i formatori. I punti più importanti da considerare in materia di sicurezza sul lavoro vengono menzionati nell'articolo online. La **Safety-Bag** può essere utilizzata per inviare un forte segnale. Per le aziende che aderiscono alla soluzione settoriale MSSL possono ottenerla ad un prezzo preferenziale di 55 CHF. PCS/sf



Ordini promo-shop PCS:

Tel. 031 388 14 00

Fax 031 388 14 24

E-mail [promoshop@swissbaker.ch](mailto:promoshop@swissbaker.ch)