

Ticino Management SA
6932 Breganzona
091/ 610 29 29
www.ticinomanagement.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 11'390
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 726.003
Abo-Nr.: 1094541
Seite: 76
Fläche: 68'271 mm²

COSTUME

UNA DOLCE passione

Dal cioccolato senza zucchero a quello biologico, da quello privo di lattosio a quello prodotto con latte di cammella, il dolce più amato al mondo oggi si declina in modo sempre più vario

AL CENTRO, ALESSANDRA ALBERTI, DIRETTRICE DI CHOCOLAT STELLA E, SOTTO, UNA FASE PRODUTTIVA

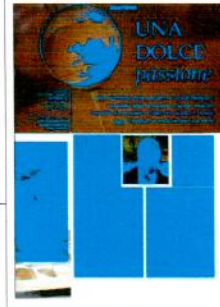
PAGINA A FIANCO: LA NUOVA LINEA DI CIOCCOLATA 'PREMIUM' PROPOSTA DALLA SOCIETÀ

Oltre ad essere il più importante Paese produttore al mondo di cioccolato, la Svizzera ne è anche il maggior consumatore, come evidenziano le statistiche di Chocosuisse, che indicano come il consumo pro capite raggiunga i 12 kg/anno. La cioccolata svizzera è conosciuta ed esportata in tutto il mondo, «e questo grazie agli elevati standard qualitativi applicati in sede di produzione e alle differenti 'ricette' che, nel corso dei secoli, i maestri cioccolatieri elvetici hanno saputo mettere a punto. In tempi economicamente non facili, riteniamo che questo prodotto abbia ancora interessanti margini di crescita», segnala Alessandra Alberti, direttrice di Chocolat Stella, società fondata nell

1928 a Lugano, con sede oggi a Giubiasco. Pur mantenendo una struttura a carattere familiare, l'azienda è andata crescendo nel corso degli anni, tanto da arrivare a produrre, annualmente, circa 1.300 tonnellate di cioccolato per una diversificata gamma di clientela, sia in Svizzera che all'estero: «Attualmente, il 30% della nostra produzione è diretto al mercato locale, e svizzero in generale, mentre il 70% è rivolto al mercato estero», precisa la direttrice, ricordando come Chocolat Stella esporti in una cinquantina di differenti paesi nel mondo.



Tratto distintivo di questa dinamica realtà produttiva è la sua spiccata capacità di diversificazione, con specialità di nicchia di elevata qualità: «Negli anni Sessanta siamo



Ticino Management SA
6932 Breganzona
091/ 610 29 29
www.ticinomanagement.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 11'390
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 726.003
Abo-Nr.: 1094541
Seite: 76
Fläche: 68'271 mm²

stati i primi, in Svizzera, a sviluppare e a introdurre sul mercato cioccolato senza aggiunta di zucchero, che attualmente rappresenta circa il 30% della nostra produzione», sottolinea Alessandra Alberti, che ricorda come in Ticino siano solo due le società produttrici di cioccolato, mentre in Svizzera siano in totale diciotto le aziende appartenenti a Chocosuisse. Recentemente, Chocolat Stella ha inserito nel proprio assortimento del cioccolato biologico e 'fair trade', che assorbe il 40% della sua produzione: «Il restante 30% comprende altre specialità particolari, come ad esempio cioccolato con zucchero di agave, cioccolato vegano, cioccolato privo di lattosio, cioccolato allo zucchero e al latte di cocco, e ancora cioccolato arricchito con ingredienti particolari oppure con ingredienti 'made in Ticino', sintetizza la responsabile della società. «Soddisfiamo le richieste più diverse che vanno da quelle dell'esercito svizzero, per il quale produciamo la famosa tavoletta da 50 grammi, avvolta nella tipica carta rossa con l'emblema rossocrociato, a quelle dei mercati arabi, che ci com-

missionano una particolare tipologia di cioccolato prodotto con latte di cammella», segnala la direttrice.

Se le materie prime utilizzate sono quelle di sempre (massa di cacao, burro di cacao, zucchero e latte), i maestri cioccolatieri della società, con sapiente alchimia, vi aggiungono gli ingredienti più vari, come ad esempio nocciole, mandorle, melograno, limone, arancia, mirtillo o zenzero, ma anche varie spezie, come pepe, peperoncino, cannella o cardamomo, oppure ancora il pane o gli amaretti ticinesi: «Al pari di quanto avviene in cucina, la possibilità di abbinare gli ingredienti più diversi è pressoché infinita», segnala Alessandra Alberti, ricordando come prossimamente verrà inserito nell'assortimento anche del cioccolato bianco 'premium' con l'aggiunta di patate 'blu chips' e sale marino. Cambiano le ricette, cambiano le specialità, ma l'elemento base nella produzione del cioccolato restano le fave di cacao, che Chocolat Stella importa da diversi paesi della fascia equatoriale: «Nel corso degli anni abbiamo intensificato i nostri rapporti con diverse cooperative biologiche e 'fair-trade'», afferma Alessandra Alberti, che ricorda come, alle cooperative con cui collabora, Chocolat Stella garantisca aiuti economici per lo sviluppo del personale in loco. A distinguere l'attività di Chocolat Stella anche la sua filosofia 'human friendly': il 'Prix egalité', recentemente conferitole, ne attesta l'impegno nel fornire a tutti i dipendenti la possibilità di collaborare anche con tempi parziali e su diverse fasce orarie: «Questo per offrire ai nostri dipendenti, ad oggi una cinquantina, la possibilità di conciliare al meglio esigenze lavorative e familiari», fa notare la direttrice, che conclude segnalando un altro attestato recentemente assegnato alla società: il premio 'Agiamo insieme', che premia le aziende che siano state capaci di integrare nel proprio organico persone con disabilità, sia fisiche che psichiche. □

Elena Steiger

