

SETTE DOMANDE

Alessandra Alberti

Cucinare mi è sempre piaciuto Il cioccolato? Una vera passione

1 Come ha scelto di occuparsi di ingegneria alimentare?

Al liceo mi interessavano sia le materie scientifiche sia l'economia. Allo stesso tempo mi piaceva il cibo, gli alimenti, come cucinarli. Probabilmente una eredità di mia madre, che ama molto la cucina. Concluso il liceo venni a conoscenza della formazione in ingegneria alimentare, una professione che combina la scienza degli alimenti, l'aspetto pratico-ingegneristico della produzione alimentare, economia e marketing oltre alla storia dei cibi. Era la combinazione che faceva per me e ho iniziato la mia formazione al Politecnico di Zurigo. Oggi posso dire di aver fatto la scelta giusta.

2 Le è rimasta la passione per la cucina?

Certo. Quando sento parlare di alimenti, cuochi e ricette mi si allarga il cuore. Devo fare i conti con il poco tempo a disposizione e quindi mi dedico ai fornelli nei fine settimana oppure durante le vacanze. E frequento qualche corso di cucina; anzi, mi piacerebbe farne molti di più perché è un campo dove c'è sempre molto da imparare.

3 Quali sono i suoi piatti preferiti?

Mi piace assaggiare e cucinare pressoché tutto. Ho però una predilezione per i dolci e per le novità. In famiglia siamo sempre stati golosi e ci siamo sempre divertiti a preparare torte e dolci. Quindi sono felice di poter lavorare in una fabbrica di cioccolato, perché è un alimento che oltre a piacermi molto mi interessa tantissimo. Inoltre, il cioccolato è un simbolo della Svizzera, un brand per cui il nostro paese è famoso in tutto il mondo. Ammetto che c'è un certo orgoglio a essere impegnati in questo particolare settore.

IL PERSONAGGIO

Nata nel 1967, Alessandra Alberti ha frequentato il Liceo di Bellinzona e nel 1992 è diventata ingegnere alimentare presso il Politecnico di Zurigo. Ha poi seguito un corso di nutrizione umana all'Università di Losanna. Tra il 1992 e il 1993 ha lavorato a Berna all'Ufficio Federale della Sanità Pubblica e poi, tra il 1994 e il 1996, al Dipartimento delle Istituzioni. Dall'aprile 1996 lavora alla Chocolat Stella SA di cui è direttrice dal 1999. Fa parte di molti gruppi di lavoro tra cui il comitato svizzero dei produttori di cioccolato (Chocosuisse a Berna), il comitato del gruppo TCS Bellinzona e Valli, l'Ufficio presidenziale della Camera di commercio del Canton Ticino, la Commissione del Fondo per la Formazione del Canton Ticino e il comitato della Federazione svizzera industrie alimentari (FIAL).

4 Come occupa il tempo libero?

Mi piace stare con i miei cari e in compagnia. Anche per questo sono spesso presente in diversi ambiti associativi e legati al mondo della politica: per esempio, sono attiva nella nostra associazione di categoria a livello svizzero. Poi amo fare sport, anzi vorrei farne di più ma il tempo è tiranno. Pratico spinning con la bicicletta in palestra, mi diverto a giocare a golf, soprattutto d'estate. Magari mi farebbe bene un po' di relax assoluto, ma durante le vacanze cerco comunque di muovermi, di fare passeggiate, di visitare una città d'arte, come ho fatto di recente a San Pietroburgo.

5 Le piacerebbe vivere fuori dal Ticino?

Anche se ho già trascorso diversi soggiorni all'estero, sinceramente non ho mai pensato di viverci a per lungo tempo mentre la Svizzera la conosco bene e mi piace tutta. Ho vissuto a Zurigo e a Berna e per qualche tempo a Losanna,

prima di rientrare nel nostro cantone e in quelle città mi sono trovata molto bene. Ma ho un forte legame con il Ticino e sono contenta di vivere qui. E sono felice di aver potuto contribuire al progetto di aggregazione della nuova Bellinzona. Lavorare con persone che vivono vicino, con cui condividi lo stesso territorio è stata e continua a essere un'esperienza molto bella.

6 Per lei è importante sentirsi parte di una comunità?

Sì. La propria città e il proprio quartiere sono luoghi dove è fondamentale il lavoro di squadra così come lo è in azienda. In ogni ambito è importante che ognuno svolga la sua funzione al meglio e dia il suo contributo per raggiungere gli obiettivi prefissati. Da soli non si fa molta strada. Pensando all'azienda che dirigo, sono convinta che ogni collaboratore e ogni collaboratrice sono una perla preziosa del progetto aziendale.

7 Progetti per il futuro?

Abbiamo da poco concluso l'ampliamento della nuova ala produttiva del nostro stabilimento e ora dovremo completare il progetto con nuove linee di produzione destinate a prodotti di nicchia, un ambito in cui ci stiamo sempre più specializzando. Un altro sogno nel cassetto è creare un «angolo del cioccolato» con le nostre produzioni, come abbiamo fatto tempo fa alla stazione di Bellinzona. Sarebbe una cosa molto bella, perché ci teniamo che il nostro cioccolato sia conosciuto e apprezzato non solo all'estero ma anche nel nostro cantone.

**Intervista di Roberto Roveda
Foto di ©G. Putzu/Ti-Press**

