



*dal 1905*

I PIEMONTESESI

Albertengo

PANETTONI

SONO

FATTI DI UN'ALTRA PASTA.

Albertengo

UN SECOLO E PIÙ DI CAMMINO



## RACCONTARE I FATTI, VALORIZZARE LE PERSONE

**N**on volevamo, con questo libro, fare un'opera di autopromozione o di valorizzazione commerciale. Altri erano i nostri obiettivi: ripercorrere i tempi, raccontare i fatti, valorizzare le persone.

Più che alla forma abbiamo badato alla sostanza: di fatti concreti in casa nostra ce ne sono stati tanti e tutti – un po' di più o un po' di meno – hanno contribuito a creare l'attuale realtà.

Quella di Casa Albertengo non è soltanto una storia economica e produttiva. Prima di tutto è la storia di una famiglia, la nostra famiglia, che a cominciare dal 1905 ha dedicato tutto il suo impegno e la sua capacità creativa, prima al pane e poi al panettone, regalando a entrambi forme e sostanze di qualità e prestigio. Giovanni Battista e Paola per primi, poi Michele e Lucia, infine Domenico e Caterina, insieme a tante altre figure famigliari e non, sono stati i nostri maestri, quelli che prima di noi hanno vissuto e amato per guidare una famiglia fatta di gente di buona volontà; loro hanno pensato, progettato e costruito una realtà produttiva destinata a regalare cose buone per la vita.

Il palcoscenico è rimasto sempre lo stesso, Torre San Giorgio, un paese nella piana saluzzese, a metà strada tra le città di Cuneo e Torino e tra il Monviso e le colline affascinanti delle Langhe. Su questo palcoscenico la nostra famiglia ha saputo in più di cento anni giocare un ruolo da protagonista. Non solo per sé stessi, ma per dare un aiuto concreto

alla vita degli altri, degli amici, dei compaesani, di chi con noi ha condiviso, creduto e lavorato.

In questo libro non troverete soltanto la storia della famiglia e dell'azienda Albertengo, ma anche la testimonianza del passaggio da un'Italia semplice e contadina a una organizzata e moderna. Per parte nostra abbiamo voluto raccontare con semplicità e passione la nostra attualità produttiva, chi siamo, cosa facciamo, il nostro stile di lavoro, la voglia di crescere e camminare che ancora ci guida, il rispetto delle persone e la ricerca del dialogo e del confronto.

Lo abbiamo fatto anche grazie al coinvolgimento di alcuni personaggi del mondo produttivo più in generale che hanno compiuto con noi un tratto di cammino più o meno lungo, durante il quale abbiamo condiviso progetti e realizzazioni, sfide e successi concreti.

In questi anni, c'erano e ci sono altre due ragioni per celebrare la nostra realtà. Prima di tutto, nel 2020 sono ricorsi i trent'anni del Panettone al Moscato, il nostro fiore all'occhiello, l'idea e la realizzazione che ci ha permesso di creare una forte sinergia con quel mondo del vino di qualità che nelle realtà cuneese e piemontese annovera esempi di altissimo livello. Dall'idea del Panettone al Moscato sono nati altri Panettoni dove la caratterizzazione è legata ad alcuni vini dolci di infinita bontà.

E, poi, nel 2020 sono trascorsi 10 anni dall'inaugurazione della nostra "Maison del Panettone", uno spazio efficiente

e multifunzionale dove ogni giorno dell'anno il panettone ha il suo posto di eccellenza e i suoi momenti di studio, sperimentazione, valutazione e confronto. Qui regnano l'automazione e la tecnologia, ma in sintonia con i tempi del lavoro e i caratteri delle materie prime, con il valore e la manualità degli operatori e con la creatività di chi interpreta le contaminazioni tra gli ingredienti per farne panettoni o colombe ogni anno migliori e più apprezzati.

Non potevamo immaginare che il Covid 19 avrebbe in parte rivoluzionato i nostri progetti, ma la nostra indole di persone che amano mettersi alla prova ci ha aiutati a proseguire, a continuare sulla stessa strada e a credere ancora di più nel lavoro che facciamo e come lo facciamo. A tutti voi - amici, clienti, fornitori, dipendenti, agenti e appassionati - affidiamo la lettura di questo libro, nella speranza che le vicende storiche sappiano nobilitare il presente e che l'attualità possa essere meglio compresa grazie alla conoscenza del passato.

CATERINA, LIVIA e MASSIMO ALBERTENGO

*Per realizzare questo nostro progetto abbiamo scelto la collaborazione di giornalista-amico, che conosce la terra e i suoi tempi, la ruralità e le sue dimensioni, il presente come il passato: Giancarlo Montaldo, uomo del vino, già sindaco di Barbaresco e oggi direttore della rivista Barolo & Co, ci ha accompagnati in questo racconto di noi e del nostro mondo.*

## ALBERTENGO, UNA STORIA ITALIANA

**M**e lo sono letto tutto d'un fiato. Come un romanzo avvincente, come una storia italiana impastata di fatica e gioia, di famiglia e di attaccamento al paese, ma anche di coraggio e capacità di guardare oltre il contingente. La famiglia Albertengo è un tutt'uno con Torre San Giorgio, questo piccolo paese di pianura che sta "ai piedi del monte": Pie-monte. E saldamente piemontesi, nello sviluppo della loro azione, sono tutti i protagonisti di questa storia che hanno trasmesso non solo dei saperi da una generazione all'altra, ma anche dei valori. Uno su tutti l'impossibilità di scendere a compromessi sulla qualità, che è stato il faro che in qualche modo ha illuminato Domenico Albertengo quando nel dopoguerra, esattamente nel 1954, prende la decisione di usare una farina di qualità, smantellando un sistema di scambio fra clienti-contadini per andare su una fornitura certa. E qui inizia quel processo magico della famiglia che si chiama "distinzione". Era nel loro destino, se è vero che nonna Lucia, moglie di Michele Albertengo, personaggio solare ed eclettico, faceva arrivare a casa Agnelli la sua lepre in salmì. Leggerete nelle pagine a seguire i tratti di questi personaggi, come Michele, che io rivedo nel sorriso di Massimo e nella passione di Livia che fin da piccola dava una mano a servire i clienti della panetteria. L'avvicinarsi di una famiglia sta proprio in questa trasmissione misteriosa di

forza, simpatia, capacità di impresa e creatività. Domenico, il papà di Livia e Massimo, marito di Caterina, lavorava sodo e nella tarda mattinata andava di cascina in cascina a consegnare il pane con la vespa. Un *delivery ante litteram*, un servizio che si trascinava dietro la capacità di costruire dei rapporti, che oggi, in termini di marketing, si chiamerebbe "fidelizzazione". Poi l'intuizione che nasce sempre dall'osservazione della realtà che cambia: perché non fare anche i dolci, visto che il consumo di pane va scemando in relazione a una crescita della capacità di spesa degli italiani? Ma tutto viene svolto col sistema piemontese: un passo alla volta, su un terreno solido, per non inciampare rovinosamente. Così quando Domenico scopre che i suoi torcetti si vendono come il pane (e qui il modo di dire calza a pennello) giacché dopo il primo giro di tentata vendita nei negozi dei dintorni si trova col *sold out* e dei denari tasca, capisce che quella è la strada. Ma ci voleva anche un pizzico di curiosità che anima i pensieri, ancor prima di diventare una passione. Domenico aveva quella per i lievitati, dove l'apice sarebbe stata la realizzazione di un pane specialissimo: il Panettone. E qui si apre il capitolo dei panettoni piemontesi, che diventeranno attività anche di altri, addirittura nell'areale prossimo fra Torino e Fossano. E se la qualità diventa un po' per tutti un pre-requisito per sfondare in un mercato che nel frattempo si sta affollando (pensiamo solo a Lombardia e Veneto),

ecco che riemerge il mantra familiare degli Albertengo: la distinzione. Ma attenzione, perché qui le strade sono due: o il "*famolo strano*" così intanto se ne parla, oppure il facciamolo come ci indica la nostra terra. In pochi anni, dal 1985 quando gli Albertengo scelgono di produrre panettone di qualità al 1990 quando nasce il panettone al Moscato con la glassa di nocciole, si realizza quella che poi sarà la base dello sviluppo vero e proprio. E come nel carattere dei piemontesi, riservati ma con la letizia dentro di chi ha fatto tutto quello che doveva fare, Domenico vola in cielo, lasciando alla moglie Caterina e ai due figli l'eredità di sviluppare ancora quel percorso toccato certamente dalla Provvidenza.

Il resto è storia odierna, con altre tappe di sviluppo necessarie, come la creazione di una realtà produttiva più moderna e funzionale, che Livia e Massimo hanno atteso 10 anni prima di comunicarla. Ma quel giorno di ottobre del 2019, quando per la prima volta hanno aperto le porte ai giornalisti, io c'ero. E ora che ho letto queste pagine, ho rivisto tutti i personaggi in fila, persino la simpatica vitalità di quel Michele che in Domenico ha certamente fatto attecchire l'idea di festa. Perché non può esistere un produttore di dolci che non sente la felicità dentro, la stessa che vuole trasmettere a chi, assaggiando una fetta di quella fragranza, ritrova un pezzo di quella gioia che fin da quando siamo venuti al mondo tutti perseguiamo.

PAOLO MASSOBRIO

I PIEMONTESEI  
Albertengo  
PANETTONI  
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

I PIEMONTESI  
*Albertengo*  
PANETTONI  
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...



1905 Lucia Arnaudo e Michele Albertengo

## ALBERTENGO, IL CAMMINO SECOLARE, DAL PANE AL PANETTONE

**I**l pane, con il suo fascino e i suoi segreti, ha accompagnato come un filo conduttore la storia della famiglia Albertengo. Prima Giovanni Battista, poi Michele e infine Domenico insieme ai suoi fratelli sono stati i panettieri di Torre San Giorgio, un paese di poche centinaia di anime situato nella parte pianeggiante della provincia di Cuneo, nel tratto che va verso quella di Torino.

La quarta generazione, quella di Livia e Massimo, poco per volta ha messo da parte il pane come espressione produttiva, dedicando le sue attenzioni in modo sempre più esclusivo al panettone e alla colomba pasquale. Oggi la famiglia Albertengo di fatto non produce più pane, ma rimane legata a quel ricordo ancestrale rappresentato dal rumore inconfondibile di una crosta calda e croccante, dal profumo meraviglioso di lievitazione e cottura, dal sapore pieno e intenso che non ti fa smettere di assaggiare.

Quella degli Albertengo è una lunga storia familiare, sviluppata e cresciuta attorno a questo dono speciale della terra, dell'acqua e dell'uomo.

### 1905, inizia il cammino

Nel piccolo paese di Torre San Giorgio, gli Albertengo sono presenti e attivi da parecchio tempo, almeno due secoli, secondo le notizie d'archivio. E sono sempre stati panettieri.

Ma la data che viene indicata come l'inizio dell'attività di panificazione è il 1905. Un anno pionieristico che, tra l'altro, vide alzarsi in volo il primo dirigibile italiano.

In un'epoca in cui l'attività prevalente della popolazione italiana era quella agricola, anche Torre San Giorgio era un paese di campagna, con quasi 700 abitanti, in gran parte contadini. Era un'agricoltura mista, che occupava le persone in numerose colture, soprattutto quelle erbacee (cerealicole e foraggere), accompagnate dall'allevamento del bestiame.

L'andamento pianeggiante del territorio facilitava gli spostamenti che non erano certo avvantaggiati dalle infrastrutture del tempo: le strade erano scarse e poco praticabili; migliori erano i collegamenti su rotaia grazie alla tranvia Torino-Saluzzo e alla ferrovia Airasca-Saluzzo.

La popolazione rurale dell'epoca,



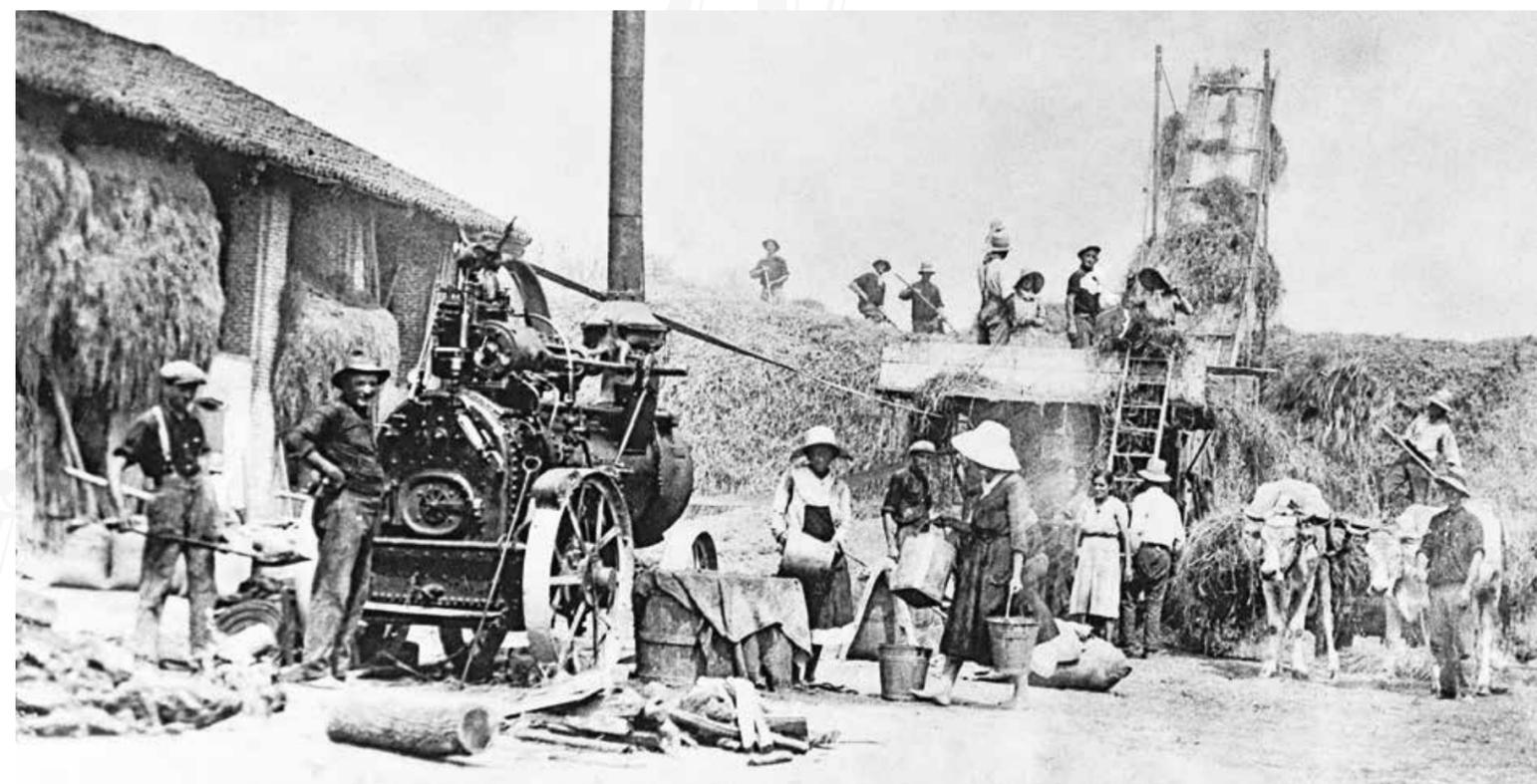
Primi del '900  
Paola Garello  
e Giovanni Battista  
Albertengo con  
la figlia

impegnata in lavori manuali pesanti e con pochi aiuti da parte di una meccanizzazione appena agli albori, consumava parecchio pane, a quei tempi un alimento mediamente costoso e favorito dal fatto che con il panettiere l'agricoltore poteva instaurare un rapporto che si basava sullo scambio del grano e della farina che lui stesso poteva fornire. E il pane era un fattore insostituibile in una dieta alimentare che per altri aspetti era piuttosto lacunosa. Quello del panettiere era quindi un mestiere redditizio, che poteva contare su molti clienti costanti e ben fidelizzati già dalla necessità alimentare. Sempre che la clientela potesse pagare quello che acquistava. In ogni caso, a Torre San Giorgio di panettieri ce n'erano pochi. E gli Albertengo primeggiavano.

#### A cavallo tra le guerre

A Giovanni Battista era succeduto Michele Albertengo, classe 1881, il

nonno di Livia e Massimo, gli attuali titolari. Quando nacque erano trascorsi appena vent'anni dall'Unità d'Italia e, nonostante l'impegno di molti, era risultato più difficile del previsto creare coesione vera tra i territori italiani che per tanto tempo avevano camminato separatamente. Erano anni difficili per la popolazione italiana, segnati da un'ondata migratoria alla quale anche il Piemonte aveva dovuto dare il suo tributo di uomini e di braccia. Ma è stato anche l'anno di nascita di personaggi che risulteranno importanti negli anni futuri come Alcide De Gasperi, Alexander Fleming, lo scopritore della penicillina, Pablo Picasso e Angelo Roncalli, il futuro "papa buono" con il nome di Giovanni XXIII. Nel fiore della sua gioventù, Michele aveva visto nascere la Panetteria Albertengo, accompagnando il papà Giovanni Battista nell'affrontare le vicende dei primi periodi di attività. In seguito, Michele aveva vissuto l'epoca eroica per le campagne italiane tra la prima e la seconda guerra mondiale, quando l'agricoltura italiana aveva compiuto sforzi



In un'epoca in cui l'attività prevalente della popolazione italiana era quella agricola, Torre San Giorgio era un paese di campagna, con quasi 700 abitanti, in gran parte contadini.

Anni Venti del '900  
Mietitura del grano in una cascina di Torre San Giorgio

importanti per superare le difficoltà di un'economia avara di risorse nella quale la gente doveva vivere davvero con poco.

Da parte sua, Michele Albertengo, oltre a essere un bravo interprete del suo mestiere, viene anche ricordato per il suo



Torre S. Giorgio (alt. m. 262) - Panorama generale

Anni Sessanta Cartolina di Torre San Giorgio

Nei primi anni del Novecento, infatti, il frumento visse un periodo di grande fervore scientifico grazie agli studi del genetista Nazareno Strampelli che selezionò e mise a disposizione dei contadini diverse varietà di grano ad alto rendimento e resistenza alle malattie, particolarmente adatte alla panificazione. Il grano era sulla bocca di tutti, fino a dare il nome alla strategia autarchica del tempo: la "battaglia del grano".



1946 Famiglia Albertengo

carattere estroverso e amichevole. Durante la Grande Guerra aveva conosciuto a Torre San Giorgio Agostino Stella, quello che sarebbe diventato il maggiordomo di Casa Agnelli a Torino. Il signor Stella, sfollato nel piccolo paese della piana saluzzese, aveva instaurato un rapporto molto stretto con Michele e con lui condivideva tra l'altro la passione per la caccia.



Anni Venti del '900  
Michele Albertengo dopo una battuta di caccia

Così, finita la guerra, Michele continuò a ricevere a Torre, settimanalmente e nei momenti liberi dal lavoro di panettiere,



Primi anni Settanta Dopo una battuta di caccia

piccole comitive di torinesi di un certo livello sociale ed economico che accompagnava alla cosiddetta “caccia di pianura” nella riserva della Fornaca dell’Ordine Mauriziano.

A fine giornata, prima di tornare a vestire i panni del panettiere, Michele portava a casa, oltre ai soldi di quel passatempo-lavoro, anche qualche lepore, fagiano e pernice, che la moglie, la nonna Lucia,

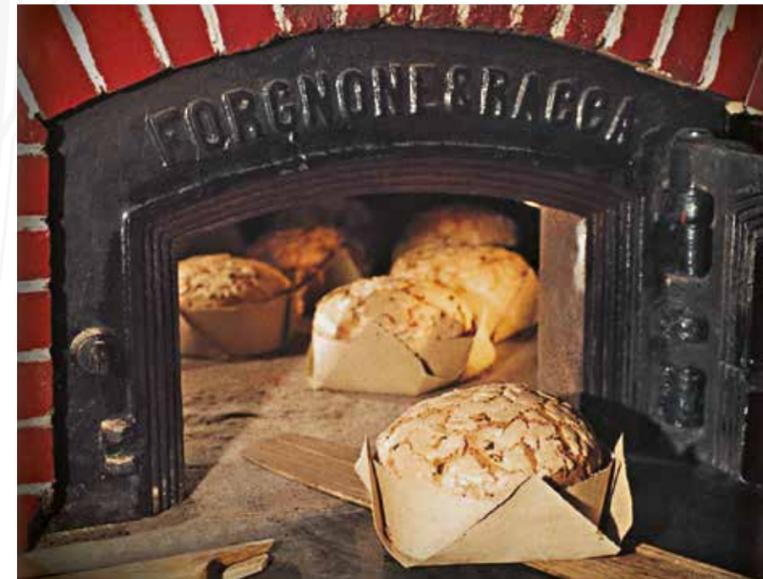
spennava e puliva per qualche cliente occasionale che nei giorni seguenti sarebbe passato in panetteria.

Così, finita la guerra, Michele continuò a ricevere a Torre, settimanalmente e nei momenti liberi dal lavoro di panettiere, piccole comitive di torinesi di un certo livello sociale ed economico che accompagnava alla cosiddetta “caccia di pianura” nella riserva della Fornaca dell’Ordine Mauriziano.

Quante volte, poi, nonna Lucia ha cotto la lepore in salmì per la famiglia Agnelli... E da Torino arrivava una macchina per ritirare proprio quel piatto speciale. Erano tempi difficili e bisognava cogliere al volo ogni occasione per sbarcare il lunario. Qualsiasi opportunità era buona per mettere da parte qualche soldo in più per i tempi meno benevoli che sarebbero potuti arrivare.

Di pane, in quegli anni tra le due guerre, se ne consumava molto, soprattutto in campagna. Gli agricoltori portavano la farina al panettiere e potevano averne il pagamento in due modi: o in soldi oppure con il sistema della *chersensa* o *chersuva* (letteralmente: crescita) che prevedeva che il fornaio aggiungesse una quantità di pane in percentuale rispetto al peso della farina ricevuta. Anche se poteva cambiare da panettiere a panettiere e da zona a zona, in genere quell’aumento consisteva nel 20% della farina consegnata.

Di volta in volta, il panettiere segnava su un libretto che è rimasto proverbiale - copertina nera e fogli interni rigati - la quantità di pane che man mano veniva ritirata. A fine annata, quando arrivava il nuovo raccolto, si facevano i conti e chi era in debito compensava. Chi, invece, portava al fornaio il pane impastato in proprio e pronto da cuocere, pagava per la sola cottura la cosiddetta *cheucia* (letteralmente: cottura). Michele e Lucia ebbero cinque figli, tre maschi (Giovanni, Matteo e



Anni Cinquanta Il primo forno a legna della panetteria Albertengo risalente agli inizi del '900

Domenico) e due femmine (Rina e Paola), che continuarono l’attività di famiglia, chi a Torre San Giorgio, chi a Luserna San Giovanni. Ma sempre nel commercio, perché – come dice Caterina Leone, la mamma di Livia e Massimo – “*gli Albertengo hanno il commercio nel sangue...*”

In quella fase storica dell’azienda, la figura determinante è stata quella di



Anni Sessanta  
Caterina e Livia  
Albertengo

nonna Lucia, mancata a ottobre del 1948 a soli 59 anni. È sempre Caterina che ne parla: *“Lucia era la mente e l’anima della famiglia e dell’azienda e, con piglio sicuro e lungimirante, ha sistemato tutti i suoi cinque figli, cercando sempre di non fare favoritismi o dimenticanze.”*

Lucia, detta *Gin*, era nata nel 1889, lo stesso anno in cui a Parigi veniva inaugurata la Torre Eiffel. Restò a fianco del marito nella gestione aziendale, compensando con la sua concretezza l’indole estroversa di

Michele manifestatasi fin negli ultimi anni della sua esistenza: quando non si occupava più dell’azienda, si sedeva su una panchina nella piazza del paese e scherzava con tutti, giovani o anziani. Si è spento nel 1954, quando il figlio Domenico, quello che avrebbe preso in mano le redini aziendali, da poco (1953) si era sposato con Caterina, anche lei figlia della pianura cuneese.

### Dopo la guerra, gli anni della transizione

Con gli anni Cinquanta del Novecento è venuta l’epoca di Domenico Albertengo, classe 1929. Ironia della sorte, il 1929 è stato l’anno del crollo delle Borse di tutto il mondo, con Wall Street in testa a tutte.

**Di pane, in quegli anni tra le due guerre, se ne consumava molto, soprattutto in campagna. Gli agricoltori portavano la farina al panettiere e potevano averne il pagamento in due modi: o in soldi oppure con il sistema della *chersensa* o *chersuva*...**

Per la panetteria Albertengo l’arrivo di Domenico avrebbe significato invece uno sviluppo in grande stile. Quinto di cinque figli, Domenico era un predestinato. Poco per volta prese in mano le redini dell’azienda, sviluppandola e ponendo le basi per farla diventare la struttura affermata di oggi. Al suo fianco ha avuto tre figure



Anni Sessanta *La Panetteria* e i primi collaboratori

Per venire incontro alla domanda di pane che sembrava non dovesse mai avere flessioni Domenico e Caterina Albertengo lavoravano sodo tutto il giorno: lui dalle quattro del mattino fino a sera inoltrata, prima nel *pastìn* a fare il pane e poi con la sua Vespa a consegnarlo, cascina per cascina. Lei in negozio, dove quotidianamente se la doveva vedere con frotte di clienti che consideravano il pane come la vera fonte di vita e di sussistenza.

fondamentali. Prima fra tutte, la sorella Paola, diciannove anni più vecchia di lui: gli rimase accanto quasi come una seconda mamma. Lo accompagnò fin quando vide che poteva cavarsela da solo. Poi, per non stare con le mani in mano, rilevò una tabaccheria a Torre San Giorgio: nello stile intraprendente degli Albertengo. In secondo luogo il fratello Giovanni, vero maestro di vita e di panificazione, naturalmente insieme a papà Michele. Severo e abile nel comunicare i segreti del mestiere, Giovanni insegnò a Domenico la gestione del lievito madre e quella del lievito di birra e naturalmente la conduzione delle varie fasi di lavorazione del pane. Insegnamenti che per Domenico furono determinanti, sia nel proseguire l'attività di panettiere sia nell'affiancare al pane la produzione di prodotti dolci da forno lievitati e, in un tempo successivo, dei panettoni. Infine, la moglie Caterina. Sposata nel 1953, è stata con Domenico il collegamento stretto tra le vecchie e le nuove generazioni. La sua presenza in azienda si è rivelata determinante, in

particolare nella gestione del negozio e nell'attività amministrativa, una funzione spesso strategica per il successo di un'azienda.

Domenico e Caterina hanno vissuto insieme gli anni della transizione, che ha visto la società italiana cambiare radicalmente nello stile di vita, negli spostamenti e nelle consuetudini alimentari.

Tra la fine degli anni Quaranta e il decennio dei Cinquanta, la società italiana era ancora molto legata all'impostazione dell'anteguerra. La Seconda Guerra Mondiale aveva portato distruzione e povertà diffuse, con gravi riflessi su molti ceti sociali.

In una situazione così, il pane continuava a essere l'elemento essenziale nella dieta alimentare.

In particolare, nei paesi di campagna come Torre San Giorgio, i tanti agricoltori e gli occupati in altri settori, sempre impegnati in lavori manuali pesanti, mantenevano verso il pane un legame profondo e costante.

Per venire incontro alla domanda di



pane che sembrava non dovesse mai avere flessioni Domenico e Caterina Albertengo lavoravano sodo tutto il giorno: lui dalle quattro del mattino

**A un certo punto, nel 1954, Domenico decise di cambiare registro: da sempre credeva che per fare un pane buono fosse fondamentale la costante qualità delle materie prime, farina prima di tutto.**

fino a sera inoltrata, prima nel *pastìn* a fare il pane e poi con la sua Vespa a consegnarlo, cascina per cascina. Lei in negozio, dove quotidianamente se la doveva vedere con frotte di clienti che consideravano il pane come la vera fonte di vita e di sussistenza. Però, con gli anni, poco per volta le cose sono cambiate. Lo sviluppo industriale, la propensione della gente a trasferirsi nei centri urbani che ostentavano stili di vita più facili e gratificanti, la graduale modificazione

delle consuetudini alimentari sono stati i fattori di un cambiamento che ha determinato da un lato il graduale spopolamento delle campagne e dall'altro la riduzione, sia pure molto lenta, di alcuni consumi come il pane, strettamente legato al *modus vivendi* dei decenni precedenti.

A livello demografico, Torre San Giorgio ha segnato con i censimenti del 1961 e del 1971 i livelli più bassi di popolazione residente, rispettivamente con 579 e 524 abitanti. Anche il piccolo paese della piana saluzzese diede il suo contributo all'industrializzazione torinese con un deciso flusso di popolazione verso la città. Dopo i tempi delle vacche grasse, erano iniziati i momenti di difficoltà crescente: già sul finire degli anni Cinquanta, la riduzione di consumo del pane si accompagnava con la trasformazione dei rapporti di mercato. Il dialogo con i contadini, tradizionali fornitori di farina, si faceva sempre più problematico, anche per il livello di qualità delle farine che si stava generalmente abbassando. Per non parlare dei furbacchioni che vendevano il grano migliore e portavano

quello più scadente al fornaio. La stessa lavorazione del grano, con il passaggio dai mulini a pietra a quelli più moderni a cilindro, ha comportato qualche scempenso qualitativo. È vero che i mulini moderni ottimizzavano la resa del grano, ma spesso lo facevano anche a scapito della qualità delle farine. E questo capitava di più nei piccoli mulini di campagna, dove l'evoluzione tecnologica non disponeva sempre di personale adeguatamente preparato. E poi quelli del dopoguerra non erano certo anni facili: la gente aveva pochi soldi, non poteva spendere molto, nemmeno per il pane e così la qualità poco per volta diminuiva. A un certo punto, nel 1954, Domenico decise di cambiare registro: da sempre credeva che per fare un pane buono fosse fondamentale la costante qualità delle materie prime, farina prima di tutto. Vedeva che le cose avevano preso una piega negativa e così all'improvviso interruppe tutti i rapporti di fornitura diretta di farina da parte dei contadini e si rivolse a un mulino organizzato e professionale, i

Fratelli Sola di Polonghera.

Ironia della sorte, quel termine – sola – che in piemontese significa “imbroglione” era la denominazione del mulino che allora risolse ad Albertengo i problemi di qualità della farina. Quella fu una decisione coraggiosa e lungimirante, sebbene contenesse una buona dose di rischio: i fornitori di prima, i contadini, erano anche i principali clienti della panetteria e questo cambio di rifornimento all'inizio venne visto come un tradimento e diffuse qua e là parecchi malumori. Tra l'altro questa scelta, soprattutto nelle zone agricole di provincia, era una soluzione piuttosto controcorrente tra i panificatori del tempo, visto che molti panettieri continuavano a fare come avevano sempre fatto, senza porsi particolari problemi. Per Domenico, invece, la qualità era tutto e, per questo, non sapeva transigere. Alla fine, avrebbe avuto ragione lui. Dopo uno smarrimento iniziale con la perdita di qualche cliente che si era rivolto all'altro fornaio che nel

frattempo si era insediato in paese, poco per volta le cose cambiarono: da un lato la disponibilità sul mercato di un pane di ottima qualità e, dall'altro, la curiosità di assaggiare un prodotto per certi versi innovativo fecero di nuovo crescere le vendite della panetteria Albertengo. Anzi, i clienti poco per volta aumentarono, giungendo anche da fuori della stretta area di pertinenza.

### Anni Cinquanta e Sessanta, la produzione cresce

Sull'onda di questo riconoscimento di mercato, negli anni Cinquanta, Domenico e Caterina presero un'altra decisione che si rivelerà strategica: affiancare alla panificazione la produzione di dolci e dolciumi. Un campo questo ancora inesplorato, solo con esperienze in ambito industriale, ma senza riscontri tra gli artigiani. E poi, un mercato vero e proprio di tale tipo non esisteva, soprattutto nelle zone di campagna. Bisognava crearlo e, per questo, iniziarono con la produzione di dolci, soprattutto paste secche, che fino a quel momento si facevano in famiglia. Cominciarono con i torcetti, i dolci

più semplici e anche i più poveri, quelli che in campagna come in città la gente abitualmente si produceva in casa e che poi bagnava nel caffelatte del mattino. Fu un vero successo: dai pochi chilogrammi delle prime infornate la produzione passò in fretta a volumi sempre più importanti.

Il passaparola venne presto confermato dall'interesse e dal lavoro specifico di grossisti e negozi esterni, che poco per volta decretarono lo sviluppo anche di questo nuovo ramo aziendale.

Nel frattempo, Domenico e Caterina si resero conto che non potevano più contare solo sulle proprie braccia e così cominciarono a cercare qualche collaborazione esterna. Vennero assunte le prime persone per potenziare la produzione e la fortuna volle che incontrassero un altro personaggio straordinario, che si rivelò determinante nello sviluppo della parte dolciaria della panetteria. L'anima di questa produzione era Raffaello Baldini, che aveva fatto il pasticciere sulle navi e rivelava una passione illimitata per la pasticceria, soprattutto per la decorazione di torte e altre preparazioni.

## BREVE STORIA DEL PANETTONE

Il panettone può vantare una popolarità così grande, tanto sul mercato italiani che su quelli esteri, in particolare europei, che rientra a buon titolo tra i prodotti simbolo del "made in Italy".

Ma quando e dove è nato il panettone? Sulla sua nascita si sono scritte pagine e pagine di leggende graziose, elaborate soprattutto tra fine Ottocento e inizio Novecento.

Forse però, non è casuale che tutte queste storie facciano riferimento a un'epoca, quella attorno

alla fine del '400, inizi '500, quando alcuni ingredienti, ad esempio lo zucchero, divennero più accessibili. Così come è evidente l'origine dagli impasti lievitati per il pane. Magari non esiste un giorno, un momento, una persona all'origine del panettone, ma l'ipotesi più credibile è che la sua creazione sia frutto dell'evoluzione di una tradizione condivisa, quella del Natale.

Lo storico Ludovico Muratori nel '700, scrive che Giorgio Vallagusa, il precettore dei figli di

Francesco Sforza duca di Milano, riferisce l'usanza presso la corte sforzesca di preparare per la notte di Natale, oltre al ciocco cosparso di vino, anche tre pani grandi di frumento. E non è secondario che solo in occasione del Natale, all'epoca, fosse concesso dal duca ai fornai di cuocere pane bianco di frumento anche per la gente comune, diversamente dal resto dell'anno, quando la panificazione si realizzava solo con miscugli vari di farine di cereali poveri come farro, segale, grano saraceno, mais. Usanza del resto diffusa in molte regioni d'Italia.

Per questo è facile intuire che il panettone nasce basso, giusto una pagnotta variamente arricchita.

I panettoni cilindrici di produzione industriale, ancora oggi detti appunto tipo Milano, nascono solo negli anni del *boom* economico per esigenze tecnologiche, su imitazione del panettone di Angelo Motta che aveva adottato il pirottino, il bordo di carta indispensabile per contenere la lievitazione e la cottura di una pasta lievitata molto morbida e ricca.

Quello con la "crosta", una croccante glassa alla nocciola, nasce nel laboratorio di pasticceria di Pietro Ferrua a Pinerolo nel 1922. Una spalmata di pasta delle famose nocciole piemontesi valse al suo inventore il brevetto di fornitore della Real Casa.

Continuano a produrlo così, insieme alla moderna forma alla milanese, ovviamente, un bel gruppo di piccole aziende piemontesi come Albertengo che ne custodiscono la tradizione.

...il panettone nasce basso, giusto una pagnotta variamente arricchita. I panettoni cilindrici di produzione industriale, ancora oggi detti appunto tipo Milano, nascono solo negli anni del *boom* economico per esigenze tecnologiche...





1972 Stagione Natalizia

La sua presenza diede l'impulso definitivo alla produzione di dolci in casa Albertengo. Oltretutto, Baldini soffriva di insonnia e così per lui era quasi un passatempo lavorare durante la notte e preparare gli impasti per la produzione di torcetti e altri dolci.

Con i risultati positivi di questa nuova produzione cominciava anche a farsi strada l'idea di provare con i panettoni, ma il buon senso consigliò di soprassedere ancora un attimo.

Domenico Albertengo si era reso conto in fretta che per quegli anni la strada dei dolci era giusta. A parlare è ancora la moglie Caterina: *"Fatte le prime produzioni, Domenico caricò sulla sua Giardinetta qualche confezione di torcetti, savoiardi e torte e provò a fare il giro dei negozi nei paesi vicini a Torre San Giorgio. Se ne tornò orgoglioso: aveva venduto tutto e aveva i soldi in tasca."*

*Una situazione tutt'altro che trascurabile per quegli anni"*.

Dopo quel primo giorno ce ne fu un secondo, poi un terzo e poi tanti altri a confermare la bontà di quella scelta e a tracciare la strada per un futuro proficuo. Negli anni Cinquanta del Novecento faceva la sua comparsa la quarta

generazione degli Albertengo: nel 1957 nasceva Livia, che già da piccola si posizionava dietro al bancone del negozio, saliva su uno sgabello e serviva i clienti. Se qualcuno non le dava la giusta attenzione, s'innervosiva e se ne lamentava con la mamma. Massimo Albertengo sarebbe nato qualche anno dopo, nel 1965.

---

**...Domenico caricò sulla sua Giardinetta qualche confezione di torcetti, savoiardi e torte e provò a fare il giro dei negozi nei paesi vicini a Torre San Giorgio. Se ne tornò orgoglioso: aveva venduto tutto e aveva i soldi in tasca.**

---

#### **I panettoni, finalmente**

Domenico Albertengo amava le sfide e i progetti apparentemente impossibili. Lo aveva già dimostrato in tanti passi della sua professione: prima il pane, poi i dolci in tante versioni. Per uno come lui che aveva la passione della lievitazione e della cottura in forno l'oggetto massimo dei desideri non poteva che essere il panettone.



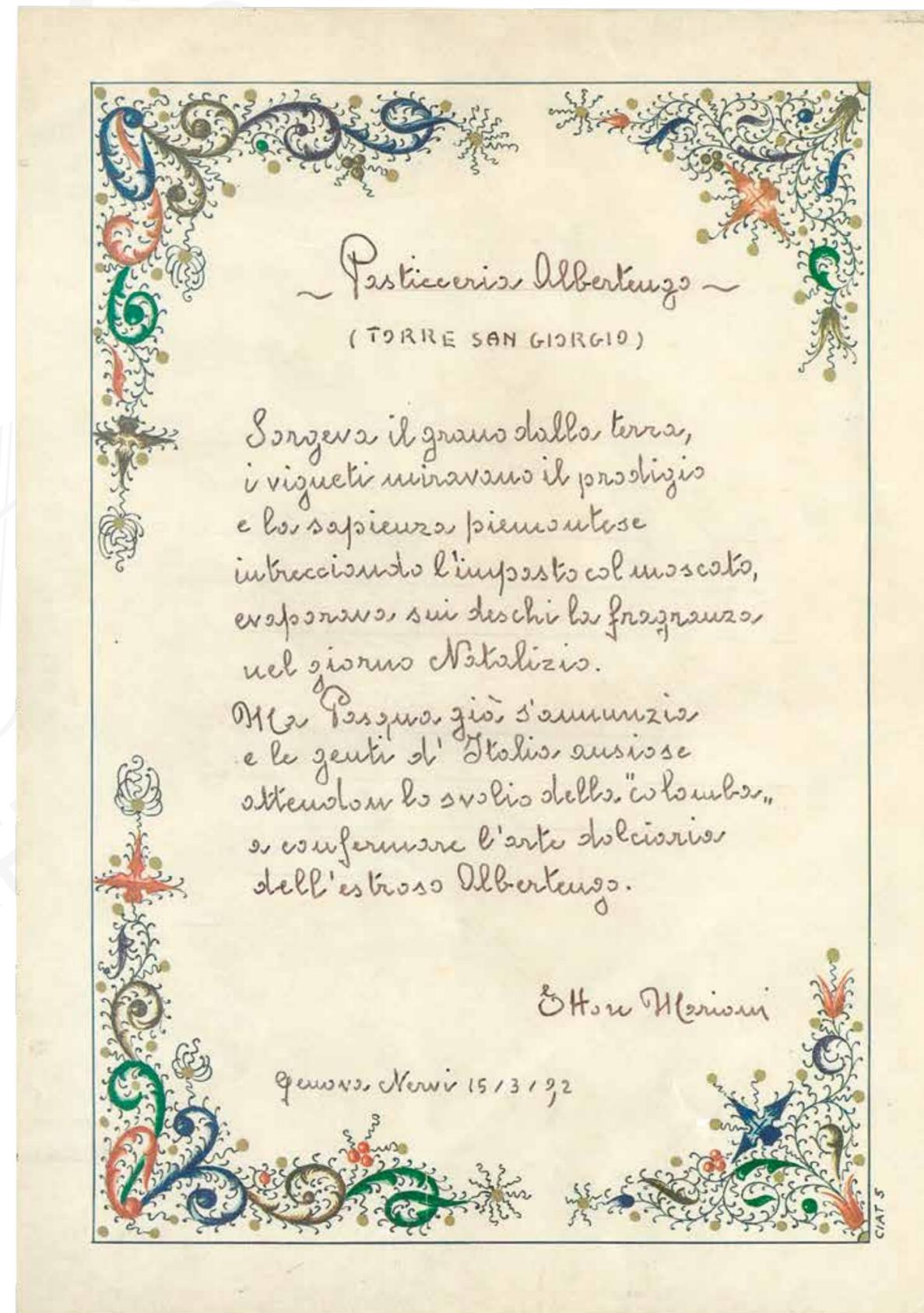
1972 Stagione Natalizia

Ma si rendeva conto che l'obiettivo era proibitivo già solo a pensarlo. Altro che realizzarlo. Tuttavia nella vita non aveva mai posto limiti alla Provvidenza. E allora perché avrebbe dovuto porne proprio in questo caso? All'orizzonte c'erano le feste natalizie e quella era l'occasione migliore per mettere alla prova il suo nuovo progetto. Così, ruppe gli indugi e cominciò a pensare concretamente a tradurre quel desiderio in realtà.

La prima produzione di panettoni risale quindi al Natale del 1954.

Non fu una scelta facile, perché non aveva in casa le attrezzature necessarie per dare corso a quella produzione e nemmeno aveva le risorse per acquistare i macchinari necessari. L'azienda andava bene, ma non c'era stato ancora il tempo per capitalizzare in modo tale da poter fare investimenti importanti. E poi era anche difficile reperire in tempi brevi le attrezzature adatte a una produzione dalle dimensioni limitate.

Così, con l'intraprendenza di cui era capace, realizzò un'impastatrice per poterli preparare. Aveva provato un'infinità di volte la sua ricetta e venne il momento di dare il via alla produzione



Poesia del musicista genovese Ettore Mariani dedicata al Panettone Gran Piemonte al Moscato

vera e propria. Vale la pena a questo punto sentire il seguito direttamente dal suo racconto: *“Preparai gli ingredienti e li lavorai come avevo sperimentato. Posi l'impasto nella camera calda per consentirne la normale lievitazione. Non possedevo nemmeno gli stampi e al loro posto avevo usato della carta paglia tenuta insieme da spilli. Finalmente, a tarda sera, li misi nel forno a legna che avevo attentamente preparato. Li curavo con lo sguardo e li accompagnavo con il pensiero. Ormai mi sembrava fatta: erano nel forno, ben lievitati e cominciarono a cuocere. Sul più bello il patatrac: mi addormentai e al mio risveglio erano tutti carbonizzati.”* Naturalmente, questo contrattempo non si ripeté più nelle cotture successive e così la produzione di panettoni venne avviata con successo. Di anno in anno è quantitativamente cresciuta, ma non si è mai receduto nemmeno di un millimetro su un aspetto che la famiglia Albertengo considera da sempre essenziale: la qualità delle materie prime e del prodotto finito. Logicamente, allora non c'erano le materie prime di oggi, prodotte in modo impeccabile e adeguatamente controllate e tracciabili. Anche le attrezzature e la tecnologia davano supporti assai meno efficaci. In ogni epoca, però, la famiglia Albertengo ha fatto il massimo

per produrre i propri panettoni con le migliori materie prime disponibili sul mercato e con la massima attenzione nella conduzione dei processi produttivi.

### 1972, la nuova realtà produttiva

Ancora negli anni Cinquanta e Sessanta del '900, la famiglia Albertengo realizzava le sue produzioni di pane e dolci in centro al paese di Torre San Giorgio, nella casa di nonno Michele. Davanti al caseggiato scorreva la *“bealerà”*, un fiumiciattolo insignificante, che - quando pioveva abbondantemente - diventava minaccioso. I locali non erano grandi e c'era promiscuità con le altre attività. Ma non si poteva fare diversamente. Prima bisognava lavorare, produrre, accantonare risorse e poi si sarebbero potuto affrontare gli investimenti necessari a preparare ambienti più spaziosi e anche più congeniali con quella realtà produttiva. Era il 1972 quando la produzione Albertengo veniva trasferita in nuovi locali realizzati lungo la circonvallazione del paese: qui gli spazi erano decisamente più ampi e strategicamente posizionati in un luogo di passaggio, che favoriva i contatti con la clientela e le opportunità di mercato. A parlarcene con orgoglio è la stessa signora Caterina: *“In quel negozio*

*situato lungo la circonvallazione abbiamo venduto un'infinità di cose. Non solo pane, dolci, torcetti, panettoni e così via, ma anche tanti prodotti in distribuzione, in particolare – in vista del Natale – moltissimi cesti regalo con bottiglie di vini e spumanti, logicamente con i nostri panettoni in bella evidenza.*

*Il lavoro e i risultati economici e di immagine di quegli anni sono stati alla base del nostro successivo sviluppo”.* Uno sviluppo che in certi periodi è parso anche frenetico, con Casa Albertengo alla ricerca quasi ossessiva di nuove soluzioni produttive, per potenziare l'attività e favorire la crescita. Non tutte le ciambelle sono riuscite con il buco e così alcune volte si è dovuto fare marcia indietro.

Un caso emblematico è stato quella della produzione dei Cuneesi, piacevolissime praline di cioccolato, che avevano un forte legame con la realtà provinciale. Capirono subito che qualcosa non andava, forse perché si erano staccati un po' troppo dal mondo del pane e così rinunciarono.

Scommesse e riflessioni, ideazione di nuovi prodotti e successivi ripensamenti hanno accompagnato il cammino degli anni Settanta e Ottanta. Un cammino, però, che è stato costante e deciso.

Poco per volta, Domenico e Caterina Albertengo, unitamente ai figli Livia e Massimo che nel frattempo erano entrati



Anni Ottanta Stabilimento Albertengo

attivamente in azienda, compresero che il futuro non stava nel produrre un po' di tutto, ma nel concentrare le intuizioni, le forze e gli investimenti su pochi prodotti, diventandone degli specialisti. Rinunciare alle varie produzioni che negli anni erano state concepite e realizzate non è stato facile: ciascuna di loro era come un figlio prediletto e accantonarla era come cancellare una parte del vissuto. Ma avevano capito che il futuro avrebbe privilegiato la specializzazione. Il grande passo esclusivo verso il panettone avvenne nel 1988: fu una



2007 Laboratorio

scelta difficile, forse anche ardua da spiegare, ma condivisa senza titubanze da tutta la famiglia.

*“Abbiamo sostituito il profumo del pane – ricorda Caterina – con quello del panettone. Un profumo altrettanto stimolante, che in fondo ci ha permesso di restare per sempre panettieri.”*

Detta così, sembrerebbe una scelta a cuor leggero. Tutt'altro. Il travaglio è stato lungo, ma quando la decisione è stata presa, sono spariti i ripensamenti e le incertezze.

Probabilmente è tornato in mente un vecchio proverbio piemontese che papà Domenico amava ricordare nelle sue riflessioni. Diceva: *“Nelle processioni o canti o porti la croce. Le due cose insieme non le puoi fare bene. Ti manca il fiato.”*

Adattando il proverbio a quegli anni è stato come dire che *“una cosa la puoi fare alla grande; se vuoi farne troppe, rischi di fare tutto male”*. E non ne vale la pena. *“Alea iacta est”* (il dado è tratto) disse un giorno Giulio Cesare. Nel 1988 gli Albertengo hanno detto la stessa cosa.

### Il resto è storia recente

Anno dopo anno, il binomio tra Albertengo e il panettone è diventato inscindibile. Così, dal 1988, molti altri passi sono stati compiuti. Sempre con il medesimo obiettivo: fare la massima qualità per dare tutta la gratificazione possibile a clienti e consumatori.

importanti in azienda erano stati compiuti. È stato un uomo grande, che ha lavorato sodo, guardato al mondo con fiducia e pensato al domani con ottimismo.

Non amava *“piangere sul latte versato”*. Preferiva guardare avanti, senza lasciarsi prendere dalla tentazione di recriminare

Nella storia del panettone della famiglia Albertengo il 1990 è ricordato come un anno fondamentale: è nato il Panettone al Moscato, quello che avrebbe dato il via a tante declinazioni di questo dolce...



2007 Impasto del Gran Piemonte al Moscato

Tutto si può sintetizzare in una battuta che Domenico Albertengo era solito fare: *“Potranno dire che è caro, ma non potranno mai dire che non è buono”*.

Come dare torto a un uomo, Domenico, che ha segnato la svolta della famiglia Albertengo? Lui che era nato in un'epoca di crisi e di grande difficoltà, dopo una vita di lavoro e di impegni ha lasciato questo mondo a fine anni Novanta del Novecento, quando ormai i passi

su ciò che avrebbe potuto fare e non aveva fatto. Nella storia del panettone della famiglia Albertengo il 1990 è ricordato come un anno fondamentale: è nato il Panettone al Moscato, quello che avrebbe dato il via a tante declinazioni di questo dolce così speciale grazie al coinvolgimento con il vino e alcuni suoi lungimiranti produttori. Nel frattempo, la fama dei panettoni Albertengo è cresciuta, varcando i confini: prima quelli del territorio, poi



1999 Domenico Albertengo

quelli della provincia, poi della regione fino a raggiungere il mondo intero. Nel 2010, un ultimo passo strategico: la realizzazione di un nuovo stabilimento di produzione. Da Via Circonvallazione Giolitti a Via Cardé, sempre a Torre San Giorgio. Finalmente, il panettone

Albertengo ha una casa adeguata: una prestigiosa realizzazione, moderna ed efficiente, che racchiude spazi e macchinari di prim'ordine, fondamentali per dare consistenza e continuità a una produzione di estrema piacevolezza ed elevato livello qualitativo.

## PANE E GRANO NEI PROVERBI PIEMONTESI

I proverbi raccolgono la saggezza del passato. Rappresentano la verifica costante di ciò che capitava nelle campagne nei secoli e nei decenni trascorsi. Non sempre oggi sanno scandire le vicende del tempo e il ciclo annuale delle colture, ma la loro attenta lettura continua a sorprenderci per efficacia e attualità.

*Eřba 'd gené, sàra 'l gřanè*

Terreno erboso a gennaio, chiudi il granaio  
(ovvero non sprecare le scorte perché il raccolto sarà povero)

*Fioca 'd fěřvè a porta poch gran ant 'ř gřanè*

La neve di febbraio porta poco grano nel granaio

*Màrs such, avřì bagnà, pien ěř gřanè, pien-a řa třavà*

Marzo asciutto, aprile bagnato, pieno il granaio, pieno il fienile

*D'avřì ěř gřan o řa o spì e řa tořtořa o nì*

Ad aprile il grano fa la spiga e la tortora il nido

*Magg břun, miche spěsse: longhe 'ř sin-e, curte 'ř měsse*

Maggio scuro, pagnotte spesse: lunghe le cene, corte le messe

*Avřì o ř'ha o spì, a magg o ř'ha o lach, a giugn o ř'è ant 'ř pugn*

Il grano ad aprile ha la spiga, a maggio dai chicchi incisi esce uno siero simile al latte, a giugno è nel pugno del mietitore

*Mangé pan, saliva e cotel*

Fare la fame

*Ěř pan sol a řa vni mut*

Il pane da solo fa diventare muti

*Pan e nos, mangé da spos*

Pane e noci, mangiare da sposi

*Riesse mej a pan che a řařin-a*

Riuscire meglio a consumare che a produrre

*Euv 'd 'n'ora, pan d'ěn dì, vin ěd n'ann, òna 'd vint e amis 'd tranta*

Uovo di un'ora, pane di un giorno, vino di un anno, donna di venti e amico di trenta

*Pan con j'euj, fořmagg senza euj e vin ch'o sauta a j'euj*

Pane con gli occhi, formaggio senza occhi e vino che balza agli occhi

*Pan ěd gran o sta pòch an man; pan ěd mistura 'nvece o dura*

Pane di grano sta poco in mano; pane di mistura invece dura





## ALBERTENGO, UNA REALTÀ PROIETTATA NEL FUTURO

**C**on l'inizio degli anni Duemila, Caterina, Massimo e Livia Albertengo hanno raccolto l'eredità, onerosa ma stimolante, di papà Domenico, continuando a condurre l'azienda con mano sicura e sguardo rivolto al futuro. Hanno fatto crescere i risultati produttivi ed economici, valorizzando il rapporto con i collaboratori, potenziando la selezione delle materie prime, la qualità del prodotto finale e la sua ineguagliabile originalità. Sono stati anni di lavoro, di sviluppo e di progetti, nei quali Caterina, Massimo e Livia hanno dato continuità a un percorso che veniva da lontano e che oggi vede all'orizzonte i futuri protagonisti, Giorgia e Amedeo Albertengo, coloro che domani prenderanno in mano le redini dell'azienda.

Lo stile è rimasto quello di sempre, come pure l'appartenenza a quel "piccolo mondo antico" che ha il fulcro in Torre San Giorgio, il paese situato a metà strada tra le città di Cuneo e Torino e tra il Monviso, il "Gigante di pietra" e le colline di Langa e che ha visto nascere più di cento anni fa l'azienda Albertengo e che, decennio dopo decennio, l'ha vista crescere. È nato così, tra Torre San Giorgio e la famiglia Albertengo, un rapporto stretto, profondo che fa tornare in mente quel passo che Cesare Pavese ne "La Luna e i Falò" aveva dedicato al suo luogo natio: *"Un paese ci vuole, non fosse che per il gusto di andarsene via. Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei resta ad aspettarti."*





“Un paese ci vuole, non fosse che per il gusto di andarsene via. Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei resta ad aspettarti.” *Cesare Pavese*

### I fondamentali ispiratori

Nel percorso compiuto fin qui, pur nell'avvicinarsi delle generazioni e nel cambiamento dei tempi, l'azienda Albertengo ha orientato il suo cammino grazie ad alcune certezze che si sono via via rafforzate. Principi ispiratori e orientamenti che si sono poco alla volta affermati e sono stati condivisi da chi ha guidato l'azienda, creando un percorso produttivo di successo.

Innanzitutto la **piemontesità**, quel modo di essere, forse un po' fatalista, ma senza dubbio prudente, di chi abita questa regione e che prende la vita senza strafare o esibizionismi eccessivi. "Esageřoma nen!" (non esageriamo!) è il tradizionale atteggiamento dei piemontesi. Tutta sostanza e poca apparenza. Molto differente rispetto a quello di una società nella quale apparire è più importante che essere.

Poi, la convinta **territorialità**, che radica la famiglia Albertengo nel proprio territorio, rivelando il forte attaccamento per i prodotti piemontesi: i vini prima

di tutto, in particolare quelli dolci e fragranti, poi le castagne di Cuneo, le albicocche di Costigliole Saluzzo, la Nocciola Piemonte, le pesche di Lagnasco e così via.

Soprattutto è il concetto di **specializzazione** produttiva a ispirare e caratterizzare l'azienda Albertengo da almeno trent'anni. Ci vogliono coraggio e idee chiare a produrre solo panettoni e colombe: significa avere del tempo per pensare, progettare, provare e migliorare di continuo. E saper dedicare al panettone e alla colomba ogni anno qualcosa di più e di nuovo.

Nel suo *modus operandi*, con l'obiettivo di raggiungere sempre, in ogni attività e in ogni prodotto, la **qualità globale**, la famiglia Albertengo ha rivelato nel tempo uno stile tutto suo, che si può così sintetizzare: unire la flessibilità dell'artigiano all'organizzazione sistematica dell'industria. La tecnologia, la dotazione di macchinari di alta specializzazione, è fondamentale, ma resta uno strumento di lavoro al servizio

dell'uomo e non viceversa. I concetti ispiratori sono quelli di un tempo: valorizzare la manualità dell'uomo e la sua capacità creativa.

La **qualità delle materie prime** è al di sopra di tutto. Per Albertengo è un impegno strategico. Un fornitore qualificato non si abbandona, perché nella produzione dei panettoni non basta selezionare ingredienti buoni e rispettosi dell'origine. La loro scelta, nella creazione di panettoni e colombe, è fondamentale rispetto ai caratteri del prodotto finale. In questo caso, conoscenza ed esperienza sono grandi alleati. Per questo i fornitori preparano ingredienti espressamente per loro. Nella produzione dei panettoni Albertengo il **vino come ingrediente** da quarant'anni è stata una decisione innovativa e di successo.

Fondamentale è stata la selezione di prodotti a denominazione di origine e con caratteri organolettici capaci di influenzare favorevolmente l'impasto e il prodotto finale. La sinergia con i migliori



protagonisti del settore enologico ha aiutato la famiglia Albertengo a sviluppare collaborazioni importanti e di grandi prospettive.

## CONVERSAZIONE CON BRUNO CERETTO ALBERTENGO, IL VERO MADE IN ITALY

Bruno Ceretto, con i suoi mille mesi di vita come ama dire in modo scherzoso, è un prestigioso produttore di vino sulle colline albesi. Conosce la qualità e l'immagine e da anni di Albertengo ha grande stima.

L'azienda l'ha incontrata quasi per caso, come capita nella vita per i fatti importanti.

Quel giorno di una trentina di anni fa lo ricorda come se fosse adesso. *“Quel mattino, ero a Cuneo, avevo concluso i miei incontri e dovevo spostarmi a Torino per un impegno di qualche ora dopo. Avevo tempo a disposizione e così me la sono presa comoda. Non conoscevo le terre lungo la strada che passava per Saluzzo e l'ho percorsa per la prima volta. Pioveva a dirotto e, arrivato a Torre San Giorgio, mi sono accorto che qualcosa non andava alla mia auto. Mi sono fermato e ho avuto una sgradita sorpresa: una ruota bucata! Con me non avevo ombrelli o altro per ripararmi. Mi sono guardato attorno e ho intravisto una panetteria a due passi. Sono entrato e mi ha colpito quel profumo buono di pane che mi ricordava il grano coltivato in Alta Langa. Lì c'era Domenico Albertengo che lavorava e abbiamo cominciato a parlare. Ho capito subito che aveva buoni principi e ho pensato che avrei dovuto tornare per conoscerlo meglio”.*

Nella panetteria Albertengo, Bruno Ceretto ci è tornato più volte: quella gente gli era piaciuta e, così quando ha saputo che faceva anche i panettoni, ci è ripassato per comprare quei dolci di Natale.

*“Ho parlato di quei panettoni così buoni con alcuni miei importatori in giro per il mondo e ho dato una mano a un made in Italy serio che vale la pena far crescere anche all'estero”.* È iniziata così una collaborazione che prosegue tuttora.

Bruno Ceretto ha una grande considerazione per Massimo Albertengo e lo dice con chiarezza: *“Massimo è bravo, ha fatto le scelte giuste come quella di specializzarsi nei panettoni, ma ha avuto la fortuna di avere un padre straordinario e in azienda due donne preziose come la mamma Caterina e la sorella Livia, che hanno condiviso con lui le scelte importanti”.*

Ma Bruno vorrebbe di più. *“Mi piacerebbe che venisse in Alta Langa a prodursi il grano per la farina e che spingesse di più la specialità dei panettoni al vino; vorrei vedere nuove declinazioni di quello al Moscato e altri panettoni con i grandi bianchi e rossi d'Italia, Barolo e Barbaresco in testa”.*

Ceretto vuole un gran bene agli Albertengo: *“Sono come lo zio buono e li accompagno con passione e grande stima. Nutro affetto e rispetto per questa famiglia e la sua azienda. Sono le aziende familiari che davvero valorizzano il made in Italy nel mondo.”*



CERETTO

Con il suo stile concreto e dinamico, Casa Albertengo ha privilegiato nella fase di mercato la **distribuzione tradizionale**, valorizzando il contatto e la conoscenza diretta tra le persone. Così ha potuto raccontare le particolarità dei suoi prodotti e favorire l'incontro con i consumatori più attenti, che hanno premiato la sua scelta.

### La Maison del panettone

Una “casa del panettone” che è stata l'evoluzione di una “casa del pane” ha dovuto per molto tempo accontentarsi di strutture di produzione dalle dimensioni contenute. Nel passato era così: si evitava di fare il passo più lungo della gamba: anche se gli spazi erano angusti, non si pretendeva di più.

Ma nel 1998, Domenico Albertengo e la sua famiglia si sono resi conto che quei 5.000 metri quadrati di area coperta erano davvero striminziti per una produzione in continua crescita e per un'azienda che navigava con il vento in poppa. Così, bisognava decidere di conseguenza e cercare un terreno adeguato dove realizzare uno stabilimento adatto ai tempi e alle lavorazioni.

Domenico Albertengo non ci ha pensato troppo. Ha individuato il terreno che faceva al caso suo, addirittura adiacente alla struttura in attività. Bastava attraversare la strada. L'acquisto, nel 1999, è stato in breve cosa fatta.

Ma, proprio quando si sarebbe potuto ragionare sui progetti costruttivi, la scomparsa prematura di Domenico ha rallentato ogni azione. Per qualche anno, la produzione di Casa Albertengo è rimasta dov'era.

Ma i problemi di spazio rimanevano e così la necessità di una struttura più ampia e più adatta alle esigenze dei tempi. E Caterina, Massimo e Livia lo sapevano. Bisognava trovare il modo e il tempo per gettare il cuore oltre l'ostacolo.

Il momento è arrivato nel 2005, quando è stata presa la decisione di realizzare la nuova struttura.

Subito è parso chiaro che non era solo necessario ampliare gli spazi fino ad allora utilizzati. Era opportuno pensare più in grande e progettare una nuova realtà produttiva, al passo con i tempi e con le esigenze della produzione, pur consapevoli che si doveva continuare a fare un panettone il più tradizionale possibile.

Vista da fuori, la nuova “*Maison* del panettone Albertengo” lascia intravedere le sue linee funzionali. Più che la forma conta la sostanza, ovvero quella solida ispirazione funzionale che ha aiutato a realizzare una struttura impeccabile ed essenziale nel suo sviluppo.

I PIEMONTESI  
*Albertengo*  
PANETTONI  
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

## CONVERSAZIONE CON DANIEL CANZIAN ALBERTENGO, L'INTERPRETAZIONE PERFETTA DEL PANETTONE

Daniel Canzian, quarant'anni, oste in una famiglia di osti a Conegliano Veneto, ha il suo Ristorante DanielCanzian nel cuore di Brera, a Milano. È stato uno degli allievi prediletti di Gualtiero Marchesi. Con il grande chef ha lavorato quasi otto anni tra il 2005 e il 2013.

I ricordi sono nitidi e aprono il sipario su fatti che appartengono al recente passato:

*"Nelle sue scelte, Gualtiero Marchesi era maniacale. Così, quando ha deciso di avere il suo panettone, lo ha fatto dopo una verifica delle migliori produzioni presenti nel panorama italiano e ha scelto Albertengo. Quando è toccato anche a me, è stato automatico seguire lo stesso ragionamento".*

Perciò, possiamo parlare di una sorta di eredità di Gualtiero Marchesi?

*"In effetti – conferma Canzian – è così, anche se allora quella collaborazione era, come altre, una conoscenza di routine. Però, mi ha sempre impressionato la qualità di quei panettoni e presto ho capito quanto lavoro ci fosse alla base di questa produzione. In genere si pensa che fare un panettone sia un gesto semplice e che basti usare ottimi ingredienti. In realtà non è così e la storia di Albertengo lo dimostra. Il panettone vive di un suo equilibrio quasi impercettibile tra tecnica, tecnologia, estro e qualità delle materie prime. Guai ad alterarlo".*

Com'è stato il suo vero incontro con il mondo Albertengo? *"Da un po' di tempo mi solleticava l'idea di un mio panettone, ma senza nulla di concreto. Un giorno, Massimo Albertengo è venuto a trovarmi nel mio locale a Milano e, tra una chiacchiera e l'altra, gli ho fatto assaggiare una pasta di arance arrosto che preparavo per alcuni miei piatti salati. Massimo ne è rimasto entusiasta. A fine serata, è ripartito con un po' di quella pasta per una prova panettone. Non gli ho dato la ricetta, ma con la sua infinita sensibilità e preparazione è riuscito a ricreare in un panettone quello stesso, intrigante amalgama di profumi e sapori. Così è nato MIO, il panettone che Albertengo ha creato e produce per me".*

È contento del risultato? *"Sono molto soddisfatto. Nel frattempo ho anche visitato il laboratorio, ho conosciuto meglio la famiglia e sono orgoglioso di appartenere a questo mondo".*

Quando gli chiedo se c'è un aspetto che apprezza di più in questa realtà produttiva, Canzian non ha dubbi *"La loro specializzazione, ovvero che producano solo panettoni e colombe. In un'Italia di tuttologi incontrare una famiglia e un'azienda che dedicano impegno e creatività a una sola produzione ti fa capire che saper fare squadra sarebbe strategico. Nel mondo intero non avremmo rivali".*



Guai a tradire i caratteri di un prodotto che – proprio da quando il panettone era diventato l'oggetto esclusivo della loro attività – ogni anno cresceva in numeri, in valore, in qualità e in successo.

I tempi tecnici necessari alla progettazione e alle varie autorizzazioni hanno, come al solito, rallentato il cammino e così i lavori sono iniziati l'11 luglio del 2008. Tuttavia, la struttura e l'organizzazione interna sono stati completate con una tale tempestività che – esattamente due anni dopo – il 12 luglio 2010 nel nuovo stabilimento vedeva la luce il primo panettone.

È difficile immaginare l'emozione di Caterina, Massimo e Livia, alimentata dal ricordo di papà Domenico: da lassù avrà senz'altro assistito con orgoglio ai nuovi progressi aziendali. Una soddisfazione condivisa con le maestranze, i collaboratori e la gente di Torre San Giorgio, che vedeva nel nuovo stabilimento non soltanto l'opportunità di ulteriore lavoro, ma soprattutto un progetto finalizzato al domani. Vista da fuori, la nuova "Maison del panettone Albertengo" lascia intravedere le sue linee funzionali.

Più che la forma conta la sostanza, ovvero quella solida ispirazione funzionale che ha aiutato a realizzare una struttura impeccabile ed essenziale nel suo sviluppo. A dieci anni dall'inaugurazione, la visita al grande patrimonio tecnologico interno permette di intuire i criteri di flessibilità e di efficienza produttiva che hanno ispirato il nuovo complesso.

Una progettualità per certi versi controcorrente, che da un lato ha privilegiato la dotazione di grandi macchinari e attrezzature e, dall'altro, li fa lavorare a ritmi ridotti rispetto alla loro potenzialità.

In realtà, molte attività sono state automatizzate non già per fare più in fretta, ma per dare alle persone che vi lavorano il tempo di valutare e garantire l'originalità del prodotto e la qualità del procedimento produttivo. Perché quando operi su una materia viva come l'impasto del panettone quello che conta davvero sono la sensibilità e l'esperienza degli addetti ai lavori. Questo modo di pensare al lavoro rallentando il concetto di fretta fa sì che a Casa Albertengo la capacità

creativa resti la protagonista assoluta: l'automazione ha ridotto la fatica, il rischio e i tempi di lavorazione, ma i momenti strategici restano di esclusiva pertinenza degli operatori.

**In realtà, molte attività sono state automatizzate non già per fare più in fretta, ma per dare alle persone che vi lavorano il tempo di valutare e garantire l'originalità del prodotto e la qualità del procedimento produttivo.**

Grazie all'automazione l'uomo conosce puntualmente tutto ciò che avviene nel processo di lavorazione e può così intervenire con tempestività per correggere, guidare, capire le variabili e porvi rimedio. Il risultato è che la competenza tecnica, la conoscenza sistematica che sta alla base della produzione, rimane tutta all'interno all'azienda. Compresa la consapevolezza che è possibile sposare la tradizione con la tecnologia.

Visitando la "Maison" Albertengo, ci si accorge che ogni cosa, ogni passo, ogni gesto è un tutt'uno con il panettone e la flessibilità è il primo carattere percepibile negli ambienti di lavorazione. Le caratteristiche tecniche e strutturali sono costantemente finalizzate al panettone, che tra i prodotti da forno è di gran lunga quello che ha la trama produttiva più complessa. Dal magazzino delle materie prime agli spazi di lavorazione degli impasti, dalla sala lieviti alla zona forno per la cottura e il raffreddamento, tutto è sotto controllo. L'aria è costantemente filtrata e nessuna finestra crea il rischio di possibili contaminazioni esterne. Le dimensioni sono importanti: 100.000 metri quadrati di area occupata, 16.000 metri quadrati di superficie coperta, con il risultato di avere a disposizione circa 23.000 metri quadrati di area calpestabile, grazie al parziale sviluppo su vari piani. La capacità produttiva si limita per il momento a 20.000 pezzi al giorno, comunque un bel risultato per un'azienda sostanzialmente artigianale.

## CONVERSAZIONE CON FRANCESCA BAVA ALBERTENGO, L'ARTIGIANO TECNOLOGICO

Francesca Bava è nata in una famiglia del vino, i Bava di Cocconato, profondamente legati ai grandi rossi del Monferrato, Barbera d'Asti in testa. Con la Giulio Cocchi, anche lo spumante Alta Langa e il Vermouth sono entrati nel patrimonio aziendale e, guarda caso, sono cresciuti insieme a Francesca. Cercare prodotti complementari al vino è nello stile dell'azienda. Lo ha fatto con il cioccolato, il gelato e i formaggi ad esempio. Così è nata l'idea di un panettone al Vermouth di Torino Cocchi.

*"Da tempo – esordisce Francesca – cercavamo un interlocutore perfetto per creare il nostro panettone al Vermouth di Torino. Poi, quando questo Vermouth è diventato Indicazione Geografica riconosciuta dall'Unione Europea, l'obiettivo per noi è diventato più impellente".* Ma come avete scelto Albertengo Panettoni come vostro interlocutore? In fondo le vostre realtà aziendali non sono proprio fianco a fianco... *"Conoscevamo il panettone al Moscato di Albertengo, l'avevamo degustato più volte e un paio di anni fa ci era venuta anche la necessità di acquistarne una partita per un nostro cliente americano. Poi, si sa, da cosa nasce cosa".*

Ovvero? *"Sulla scia del panettone al Moscato e del suo grande successo, Massimo Albertengo stava pensando di creare anche quello al Brachetto d'Acqui. Così siamo diventati i fornitori di questo vino così particolare, dolce e fragrante, molto incisivo. Lavorando al panettone al Brachetto è stato automatico cominciare a ragionare anche su quello al nostro Vermouth di Torino".*

E com'è stato lavorare con gli Albertengo? *"Senza dubbio entusiasmante. Noi abbiamo collaborato soprattutto con Massimo, ma devo dire che, grazie alla loro disponibilità a mettersi alla prova e sperimentare, ci è parso anche facile raggiungere gli obiettivi sperati".*

Fare un panettone al Vermouth di Torino dev'essere stato impegnativo... *"In effetti è stato così. – ribadisce Francesca Bava – Di primo acchito, Massimo è rimasto dubbioso e non ci ha nascosto le difficoltà che si dovevano superare. Ha degustato varie bottiglie che gli abbiamo presentato, ha provato e riprovato e quando ci ha portato i primi campioni, i riscontri erano già molto promettenti. Il risultato finale è stato entusiasmante, al punto che i riscontri di mercato sono andati ben al di là delle nostre aspettative".* Quale caratteristica aziendale di Albertengo vi ha più impressionati? *"L'aspetto umano, prima di tutto; - conclude Francesca – poi la capacità di sposare l'approccio artigianale del lavoro con l'impeccabile supporto tecnologico di cui l'azienda è dotata".* Come dire, nulla avviene per caso.



Anche la stagionalità del lavoro a Casa Albertengo non costituisce un problema. Per i panettoni la produzione è concentrata tra la fine di agosto e il mese di dicembre; per le colombe si lavora da gennaio ad aprile. Nei mesi restanti si progetta, si studia, si corregge, si cerca di migliorare ciò che ha già dato buoni risultati. Lo stile Albertengo si rivela anche negli orari di lavoro: non si lavora di notte. Si comincia al mattino presto e si va avanti fino alla tarda serata. Il lavoro è concentrato nelle ore diurne. Il rispetto per i collaboratori resta al primo posto.

#### **Dentro al panettone Albertengo**

A proposito degli ingredienti, sia quelli “di base”, sia quelli “di caratterizzazione”, la parola che meglio chiarisce l’atteggiamento della famiglia Albertengo è “rigore”. Rigore nella scelta, rigore nella verifica sistematica dei livelli di qualità, rigore nei rapporti con i vari interlocutori, rigore nella elaborazione dei diversi ingredienti. Prima di parlare degli **ingredienti “di base”**, occorre sottolineare che sono tutti



I PIEMONTESI  
Albertengo  
PANETTONI  
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

preparati su misura da fornitori collaudati nel tempo, ai quali viene richiesto di conformarsi alle esigenze di Albertengo. **La farina** è senza dubbio l'ingrediente

È fondamentale l'impiego di burro anidro di elevata qualità soprattutto per dotare della migliore durata i panettoni che devono garantire diversi mesi di perfetta conservabilità, indispensabile nella normale gestione delle scorte...

più povero tra quelli impiegati, ma anche il più problematico, dal momento che incide fortemente sulla complessità di profumi e sapori del prodotto finale. Più che di farina o frumento in generale, dovremmo parlare di un dosato assemblaggio di varie farine provenienti da numerosi habitat di coltivazione, ma sempre di grano tenero (*Triticum sativum L*), la fonte del pane. La pianta del frumento è conosciuta da millenni e in questo lungo lasso di tempo è stata più volte migliorata e selezionata.

**Il lievito madre** non è altro che una parte di lievito conservata da un giorno

all'altro. A Casa Albertengo, si tratta di un ceppo indigeno selezionato da tempo, ma che per tutto l'anno richiede un meticoloso processo di rinnovamento e conservazione. Esiste una netta simbiosi tra il lievito madre della famiglia Albertengo e l'ambiente operativo in cui esso sviluppa la sua peculiare attività di lievitazione: una simbiosi così preziosa che sta alla base del mantenimento nel tempo dei caratteri di qualità dei panettoni e delle colombe.

Per quanto concerne le **uova**, la produzione di panettone implica il prevalente uso del tuorlo rispetto all'albume. Anche in questo caso, la ricerca rigorosa di una materia prima di particolare livello qualitativo ha portato Casa Albertengo - una delle prime tra le aziende del settore - a usare da molti anni esclusivamente uova prodotte da galline allevate a terra.

Il **burro** utilizzato nella produzione dei panettoni è "burro da panna", ottenuto per centrifugazione. Negli anni, Albertengo ha selezionato una specifica produzione di burro anidro, che - non contenendo acqua - favorisce il corretto amalgama nell'impasto di questa materia prima, avendo particolari caratteristiche





di plasticità. È fondamentale l'impiego di burro anidro di elevata qualità soprattutto per dotare della migliore durata i panettoni che devono garantire diversi mesi di perfetta conservabilità, indispensabile nella normale gestione delle scorte, sia in azienda che nella distribuzione.

Nella produzione di panettoni e colombe lo **zucchero di canna** è utilizzato soprattutto nella preparazione dell'impasto. Alla sua origine vi è la canna da zucchero o cannamele come riportato



in una vecchia edizione del Vocabolario della Crusca. Descritta da Linneo come *Saccharum officinarum*, è una graminacea tropicale, originaria delle regioni indomalesi, che può essere usata come alimento immediato, estraendone il succo attraverso spremitura, oppure per la produzione dello zucchero, il dolcificante più diffuso al mondo.

I **canditi** sono un altro ingrediente fondamentale e prescritto dal disciplinare di produzione. In questo caso si tratta esclusivamente di canditi di arance, la

cui produzione viene realizzata solo dalle bucce fresche, con un procedimento di canditura particolarmente morbida che si protrae per circa cinque giorni. Anche in questo caso è essenziale l'impiego di materia prima di qualità ineccepibile, che Albertengo reperisce annualmente in Sicilia e Calabria.

L'**uvetta o uva passa** è una componente golosa e dolcissima dell'impasto dei panettoni. Sono acini appassiti di una particolare uva bianca detta "Sultanina", apirena (senza semi), che Albertengo da tempo ha selezionato e acquista in Turchia. Non si sa molto sull'origine di questa varietà, che sarebbe originaria della Persia con successiva diffusione nella Turchia asiatica, in particolare nelle province di Smirne e Manisa. Dall'Asia Minore sarebbe stata introdotta anche in Grecia e nelle isole di Candia e Cipro. Il termine "sultanina" deriverebbe da sultano, ovvero il sovrano dell'antico regno ottomano. La leggenda racconta che un giorno il sultano ottomano, per sfuggire a una tigre, dovette abbandonare l'uva raccolta lasciandola sotto i raggi del sole per tanto tempo.

Al ritorno si accorse che gli acini non erano andati a male, anzi erano molto buoni. Così, sarebbe iniziata la pratica dell'appassimento di quest'uva bianca, dagli acini piccoli, senza semi e con un elevato tenore zuccherino.

La **mandorla**, *Amygdalus communis L.*, varietà *dulcis*, è originaria dell'Asia occidentale, probabilmente la Persia (l'attuale Iran), da dove – attraverso la Grecia - si è acclimatata e diffusa nel bacino del Mediterraneo, in particolare nelle regioni calde e secche.

Nella decorazione del panettone e della colomba le mandorle vengono utilizzate per completare la glassatura e conferiscono una componente aromatica dal sapore avvolgente e delicato. Inoltre, le mandorle posseggono un tipo di grasso che resiste di più al tempo e si mantengono integre a lungo nelle fasi di conservazione post produzione del panettone.

Le **nocciole**, destinate dopo la macinatura a pietra a realizzare la glassa per i panettoni e le colombe, sono uno degli ingredienti caratterizzanti dei prodotti Albertengo. Il nome



Il legame tra la famiglia Albertengo e la Nocciola Piemonte è così forte che nel 2012 è nato il “Progetto Nocciole in Alta Langa: la Tenuta San Giorgio Pian delle Violette”, 14 ettari e 7.000 piante di Tonda Gentile per produrre le Nocciole Piemonte.

I PIEMONTESI  
Albertengo  
PANETTONI  
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

## CONVERSAZIONE CON GIUSEPPE CANOBBIO ALBERTENGO, LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI A OGNI COSTO

Giuseppe Canobbio, 84 anni di vita e di pasticceria in Alta Langa, ha un legame profondo, quasi ancestrale, con la Nocciola, quella Tonda e Gentile che è simbolo delle colline più elevate di questa parte del Piemonte. Ne è così innamorato che, quando cammina nei nocciolieti, si ritrova sempre a parlare con le piante, convinto di essere ascoltato. Un dialogo continuo e ricco di significati, per un frutto che è tutta la sua vita, da quando era piccolo a Vesime, sulle colline della Langa astigiana.

Non ricorda quando lo ha conosciuto, ma il pasticcere Canobbio ha una grande ammirazione per Massimo Albertengo, ne conosce i prodotti e li apprezza. Soprattutto c'è stato un momento nel quale, se avesse osato, l'avrebbe abbracciato. Ed è stato quando ha saputo che Albertengo aveva acquistato a Levice, in Alta Langa, una bella cascina coltivata a nocciole.

*"In quell'occasione, – ci ha rivelato – Massimo Albertengo è venuto a trovarmi qui a Cortemilia per darmi la bella notizia. Sono orgoglioso che Albertengo abbia acquisito un potere sulla nostra Langa per produrre le nocciole per i suoi panettoni: su queste colline magre e difficili da coltivare c'è la terra buona per fare buone le nocciole".*

A ogni incontro, con immutata emozione, ti racconta di quella torta di nocciole, che da bambino ha imparato a cucinare da sua mamma Giuseppina: *"Per fare una buona torta di nocciole ci vogliono pochi ingredienti, ma devono essere di gran qualità: uova, nocciole, poco zucchero, poco burro e un po' di cacao. Soprattutto, ci vuole tempo, pazienza e passione".*

Come Albertengo, Giuseppe Canobbio ha iniziato il suo cammino professionale in una panetteria. Aveva imparato il mestiere sotto padrone, ad Alessandria e a Sanremo. Poi, all'inizio degli anni Sessanta, il destino ha cambiato la sua vita: gli ha fatto incontrare Ester Molinari, quella che sarebbe diventata sua moglie, e lo ha portato a gestire una panetteria storica in Borgo San Michele a Cortemilia. Il ricordo di quel periodo continua a regalare emozioni: *"Una domenica, abbiamo fatto le prime sei torte di nocciola con la ricetta di mia mamma. Con nostro grande stupore in attimo le abbiamo vendute. Così ho capito che la torta di nocciole poteva essere la mia rivincita".*

Rigore professionale, ricerca delle materie prime migliori e rispetto dei tempi sono gli imperativi che da sempre guidano Giuseppe Canobbio. *"Anche per questo ammiro Albertengo, – conclude – perché non accetta compromessi sulla qualità degli ingredienti. Sono questi i precursori della bontà e della piacevolezza".* Come non dargli ragione?

*Pochi mesi dopo averci rilasciato questa intervista Giuseppe Canobbio ci ha lasciato. Pubblicando questo intervento ci consola il pensiero di poter testimoniare così la sua significativa eredità morale.*



scientifico, *Corylus avellana L.*, include tutte le varietà di Nocciolo che sono oggi coltivate in varie parti del mondo. Si fa risalire la sua presenza tra l'Asia Minore e l'Europa già al Pleistocene, circa un milione di anni fa. Tra le varietà di nocciole, Albertengo ha scelto con convinzione la Tonda Gentile delle Langhe o Tonda trilobata, che nel legame tra pianta e origine produce la Nocciola Piemonte Igp. Oltre al fatto che ha un'ottima resa allo sgusciato (circa il 50%), la fanno preferire alle altre varietà *"le sue caratteristiche organolettiche, quel profumo intenso di nocciola, miele e frutta secca, dopo la tostatura, che la rende unica"*. Il legame tra la famiglia Albertengo e la Nocciola Piemonte è così forte che nel 2012 è nato il *"Progetto Nocciole in Alta Langa: la Tenuta San Giorgio Pian delle Violette"*, 14 ettari e 7.000 piante di Tonda Gentile per produrre le Nocciole Piemonte. Gli **ingredienti "di caratterizzazione"** sono soprattutto legati al mondo del vino. I panettoni al vino rappresentano per Albertengo insieme una intuizione fortunata e una sfida di tecnologia alimentare, ormai vinta, che ha guadagnato all'azienda il favore di molti

clienti e consumatori. Il vino rappresenta non solo un aromatizzante dell'impasto, ma un vero ingrediente che ha richiesto molta sperimentazione.

**I panettoni al vino rappresentano per Albertengo insieme una intuizione fortunata e una sfida di tecnologia alimentare, ormai vinta, che ha guadagnato all'azienda il favore di molti clienti e consumatori.**

**Il Moscato d'Asti:** nato per caso, il panettone al Moscato è stato il primo arricchito con un vino ed è diventato un'icona dell'azienda. Rappresentativo come pochi della terra piemontese, il Moscato d'Asti viene prodotto in 52 paesi tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo, su quasi dieci mila ettari di vigne, un patrimonio storico-viticolo straordinario. Qui il vitigno Moscato caratterizza le colline e produce le uve bianche e aromatiche per questo vino dai toni molto gradevoli. Colore giallo dorato, profumo ampio di sentori



fruttati e aromatici come fiori di tiglio e miele, sapore gradevolmente dolce. Tradizionalmente si accompagna al panettone.

**Il Brachetto d'Acqui:** conferisce all'impasto un profumo inconfondibile

un altro vitigno aromatico, il Brachetto, coltivato nel cosiddetto "Alto Monferrato", nell'area che fa capo alla città di Acqui Terme. Al colore, le note oscillano tra il rosa antico e il rosso cerasuolo. Affascinanti sono i profumi che conferisce al dolce, con gli inconfondibili sentori di petali di rosa accompagnati dai quelli fruttati di fragola, lampone e sciroppo di amarena.

**Il Vin Santo:** il Vin Santo è un prodotto della tradizione toscana, dedicato alle feste e alle grandi occasioni. La produzione avviene con le uve di Trebbiano e Malvasia appassite per alcuni mesi e pressate in modo soffice. Se ne ottiene un mosto ricco e profumato che finisce a maturare e affinare nei "caratelli". I caratteri del vino sono preziosi: colore giallo dorato intenso con sfumature ambrate che crescono con il tempo; profumo complesso di pasticceria, uva passa, frutti canditi e frutta secca, che richiama gli ingredienti più preziosi del panettone.

**Il Piemonte Moscato Passito:** il vitigno è lo stesso del Moscato d'Asti, il Moscato

## CONVERSAZIONE CON MARIO PIOVANO ALBERTENGO, L'ORGOGGIO DEL NOSTRO TERRITORIO

A Moretta e dintorni, Mario Piovano è un'istituzione. Del paese saluzzese, l'ingegnere ex Fiat, classe 1943, è stato sindaco per sei legislature e membro del Comitato Olimpico Torino 2006. Perciò conosce bene la famiglia Albertengo e i suoi panettoni.

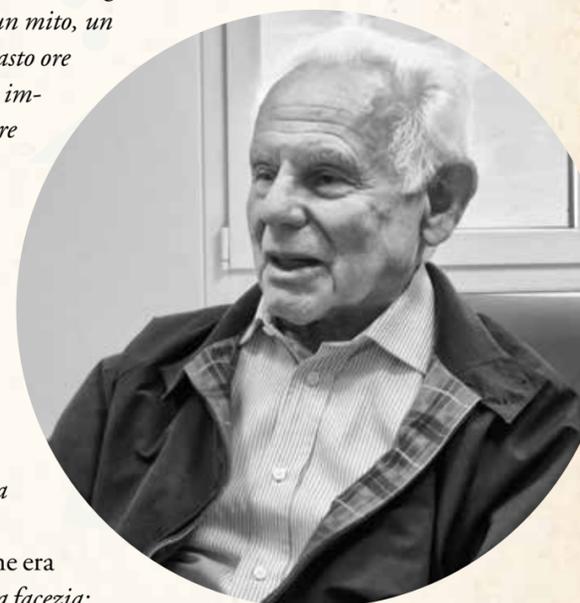
Ricorda con affetto e nostalgia la figura di Domenico Albertengo, un uomo giovane, di grande affabilità, positivo: *"Domenico per me è sempre stato un mito, un personaggio con il sorriso spontaneo e rassicurante. Con lui sarei rimasto ore a conversare. Il suo non era il racconto dei problemi che nella vicenda imprenditoriale doveva affrontare, ma l'ottimismo di chi sapeva guardare avanti verso obiettivi sempre più ambiziosi e li raggiungeva proprio perché era tenace e, dote non comune, sapeva trasmettere ai figli la passione per il proprio lavoro"*.

Nella vicenda umana e professionale di Domenico Albertengo una presenza determinante è stata quella di Caterina, la moglie, una figura forte e motivata, ma discreta. *"È stata la persona giusta al posto giusto – ci confessa l'ing. Piovano – e ha saputo accompagnare il marito nelle scelte della vita, anche in quelle aziendali, senza ostacolarlo o demoralizzarlo. Insieme hanno dato vita a un'impresa che, prendendo le mosse da una panetteria di paese, è diventata una realtà dalle dimensioni importanti"*.

Ironia della sorte, Domenico Albertengo era nato a Moretta, lui che era appassionatamente legato a Torre San Giorgio: *"Mi sia concessa una facezia: a Domenico abbiamo carpito la nascita avvenuta nel 1929. In quel periodo, infatti, Moretta inglobava anche Torre San Giorgio per quelle ragioni di razionalizzazione amministrativa che spesso lasciano il tempo che trovano. Al di là di questo, noi di Moretta abbiamo vissuto con grande simpatia e interesse lo sviluppo dell'azienda Albertengo, e non solo perché fonte di opportunità lavorativa di qualità per tanti abitanti del territorio. Torre e Moretta sono due comuni caratterizzati da aziende di alto livello nel settore alimentare: a Moretta prima Locatelli, poi Nestlé e Inalpi e ora anche il Pastificio Giovanni Rana"*.

Cos'è che ammira di più nella nuova generazione Albertengo? *"Ho immaginato la soddisfazione che hanno provato Domenico e Caterina nel vedere i figli Livia e Massimo proseguire i loro progetti con la stessa grinta, sostenuta da una spiccata formazione manageriale. Anche loro non derogano sui punti salienti: la qualità delle materie prime, la puntualità delle lavorazioni, una distribuzione eccellente che porta i loro panettoni nelle migliori vetrine d'Italia e del mondo"*.

Per questo, i panettoni Albertengo sono l'orgoglio dell'intero territorio.



## CONVERSAZIONE CON MAURIZIO DI BENIGNO ALBERTENGO, IL MIGLIOR PANETTONE SUL MERCATO

A Springfield, in Virginia, città di 50 mila abitanti nei pressi dell'area metropolitana di Washington DC, ha sede l'International Gourmet Foods di Maurizio Di Benigno. Nato a Corvara, in provincia di Pescara nel febbraio 1957 da una famiglia contadina, Maurizio - dopo il diploma alla scuola alberghiera di Pescara - si è trasferito negli Stati Uniti a ottobre del 1974.

Con il lavoro e l'impegno costante ha fatto molta strada: arrivato con soli 32 dollari in tasca, oggi è chairman di un'importante distribuzione di cibi di qualità che conta 250 dipendenti, un vero esempio di *american dream*.

Di Benigno, accompagnato in azienda dalla figlia Christine, ha conosciuto i panettoni di Albertengo a luglio del 1996. Da allora, è iniziata una collaborazione fattiva e di grande soddisfazione, che gli ha fatto apprezzare la professionalità di Livia e Massimo.

Grazie al lavoro di Maurizio Di Benigno e dei suoi collaboratori, i panettoni Albertengo sono distribuiti in tutta la *Mid Atlantic region* degli USA, ovvero in Virginia, Maryland, DC, South Carolina, North Carolina, Georgia, Tennessee, Alabama, West Virginia e Delaware.

Sono molte le ragioni per le quali Di Benigno ha scelto e continua a scegliere Albertengo: *"Prima di tutto - sottolinea - perché i loro panettoni sono i migliori in assoluto. Poi, perché la loro è un'azienda familiare, con cui il dialogo è facile e i rapporti sono diretti"*. Poi un ricordo: *"Qualche anno fa un operatore piuttosto difficile da accontentare e che rincorrevamo da tempo si è affezionato alla nostra distribuzione dopo aver degustato il panettone Albertengo. Da allora, è diventato un nostro cliente fisso e uno dei nostri compratori più regolari"*.

Quando gli chiedo se apprezzi la specializzazione produttiva di Albertengo dedicata ai soli panettoni e colombe, rivela tutta la sua attitudine al mercato: *"Di Albertengo vorrei vendere anche altre produzioni dolciarie e, soprattutto, con loro vorrei lavorare tutto l'anno. Ma non è possibile e allora rispetto la loro scelta coraggiosa"*.

Qualità, consistenza, pienezza e tutto ciò che è riferito alla cura della confezione: sono questi i caratteri che gradisce di più dei panettoni Albertengo. Li ama e li apprezza un po' tutti, ma confessa di avere una predilezione particolare per quello al Moscato.

Prima di terminare il nostro colloquio gli chiedo un giudizio complessivo. Maurizio Di Benigno mi risponde con un *claim* coniato dal suo marketing team: *"A great supplier, great product and great service"*. E conclude dicendo *"Vorrei poterli acquistare e diffondere ancora di più"*.



di Canelli, coltivato in una bella zona di collina, nel Piemonte meridionale. Dal punto di vista produttivo, il metodo consente di procedere con la vendemmia tardiva o l'appassimento. Gradevoli e preziosi sono i suoi caratteri: colore dorato tendente all'ambrato, profumo intenso di frutti canditi, uva passita, frutti essiccati e miele. Il sapore, infine, rimane delicatamente dolce, ma fragrante e conferisce un tocco di eleganza all'impasto.

**Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro:** sorprendente la nota vinosa conferita al panettone da questo vino prodotto in tredici paesi della provincia di Modena, nella parte che va verso la collina e poi verso l'Appennino. Entusiasmanti sono i caratteri organolettici: un colore rubino intenso con riflessi che ricordano il violetto, accompagnato da una spuma densa ed evanescente. Il profumo ampio e vinoso, fruttato e fragrante, che ricorda tra gli altri l'aroma dell'uva e un sapore intrigante, di acidità integrata, leggermente fruttato, talvolta amabile.

**Il Vermouth di Torino:** Vino, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie,

in particolare l'artemisia (*vermut* in tedesco) sono alla base di questo speciale prodotto della tradizione piemontese. Una tradizione che - dopo decenni di oblio - è

...la territorialità radica la famiglia Albertengo nel proprio territorio, rivelando un forte attaccamento ai prodotti piemontesi: i vini, le castagne di Cuneo, le albicocche di Costigliole Saluzzo, la Nocciola Piemonte, le pesche di Lagnasco e così via.

tornata prepotentemente di attualità grazie al recupero sviluppato da numerose piccole e grandi strutture liquoristiche piemontesi e al riconoscimento dell'indicazione geografica pervenuta nel 2019 dall'Unione Europea. Le radici sono lontane e fanno riferimento al diciottesimo secolo, quando Torino e il Piemonte, grazie all'impulso di Casa Savoia, furono la culla di questo pregiato nettare.

Nel calice sono le note cromatiche ad affascinare in primo luogo: un colore ambrato che accoglie sottili riflessi



dorati. Il profumo affascina per i sentori che ricordano il miele, l'artemisia, la noce moscata, la camomilla e i fiori di campo. Al sapore, nitida è la nota amaricante, corroborata dalle sensazioni di calore, pienezza e rotondità, che accentuano la persistenza aromatica pienamente evidenziata nell'impasto. **I Marron glacé:** c'è chi dice che storicamente siano stati creati per la prima volta a Lione, in Francia, altri sostengono che la loro culla sia proprio la provincia di Cuneo, dove la grande

estensione dei castagneti ha da tempo messo a disposizione frutti di particolare qualità come i marroni. I marron glacé, in italiano marroni glassati o canditi, sono il risultato di una speciale lavorazione di pasticceria, nella quale la castagna – soprattutto quelle della varietà denominata Marrone – viene sciroppata e poi ricoperta con una glassa di zucchero. Una lavorazione impegnativa e complicata che, per il panettone di Albertengo, richiede anche una particolare morbidezza.





**L'Albicocca tonda di Costigliole Saluzzo:** varietà autoctona della zona collinare e pre-montana del Saluzzese, la Tonda di Costigliole appartiene alla specie *Prunus Armeniaca L.*, pianta venuta alla luce oltre 5 mila anni fa nella Cina nordorientale. Il suo lento, ma costante trasferimento verso occidente ha avuto come principale punto di riferimento l'Armenia, da cui ha preso il nome. Ancora oggi, in molte

formulazioni dialettali tale radice è rimasta evidente, come ad esempio nel termine piemontese "armognan". La Tonda di Costigliole è un'albicocca dalle dimensioni medio piccole; ha buccia color giallo aranciato chiaro con mazzature rossastre e rivela caratteri organolettici di grande piacevolezza, in particolare l'intensità e l'ampiezza della componente aromatica, molto originale che si ritrova nitida nel panettone.

## CONVERSAZIONE CON NINEL MOLINARI ALBERTENGO, UNA FORTUNA AVERLI INCONTRATI

Toscano di Massa, dov'è nato ad agosto del 1929, a 23 anni Ninel Molinari ha raggiunto l'Australia, nel 1952. Considerato il periodo, in Italia aveva frequentato solo la scuola dell'obbligo. Aveva anche iniziato dei corsi di musica, ma la guerra e le difficoltà di allora non gli hanno permesso di proseguire lo studio. Arrivato in Australia, poi, bisognava lavorare. Nel 1972, Ninel Molinari ha fondato la Combined Wines & Foods, un'azienda a conduzione familiare diventata uno dei più importanti distributori di vini, liquori e cibi in Australia, iniziando dai vini italiani ed espandendosi poco per volta ad altri prodotti del settore. L'azienda ha sede a Riverwood, un sobborgo nella zona sud di Sydney, nello stato del New South Wales, in Australia.

Recentemente, Ninel Molinari è stato nominato Cavaliere dal Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella per l'impegno dedicato nello sviluppo della sua azienda di successo e per il servizio reso all'Italia intera.

L'incontro tra Ninel Molinari e l'azienda Albertengo risale a 26 anni fa: cercava un produttore di panettoni per l'Australia e, grazie al consiglio di un fornitore di uova pasquali, ha conosciuto Domenico Albertengo. Con lui è iniziata subito una proficua collaborazione, che poi è proseguita con Livia Albertengo.

Quando gli chiedo che cosa ha apprezzato in quei primi contatti, Ninel non ha dubbi: *"La grande preparazione tecnica e la serietà della famiglia Albertengo"*.

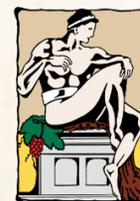
Con il passare del tempo, la distribuzione in Australia dei panettoni Albertengo si è consolidata fino a coinvolgere l'intero paese, il sesto al mondo per estensione.

Mi pare di capire che è contento della scelta di 26 anni fa di lavorare con Albertengo? *"Non potevo fare scelta migliore, - ribadisce Ninel Molinari - prima di tutto per la bontà dei loro panettoni e, poi, per la serietà, l'onestà e la competenza che ogni volta dimostrano. Anche per questo sono sicuro che gli Albertengo avrebbero successo in qualunque altro prodotto volessero realizzare"*.

Che cosa le piace di più nei panettoni di Albertengo? *"Un po' tutto, ma in particolare la fragranza, la morbidezza, la sapidità e anche la gran bella presentazione"*.

E c'è un panettone che gradisce di più? La risposta è immediata: *"Il Gran Piemonte al Moscato!!!"*

Lasciamo volentieri la conclusione alle parole di Ninel: *"In tutti questi anni è stato un vero piacere collaborare con la famiglia Albertengo. Mi piace tutto, dal modo con cui conducono gli affari, così professionale, alla qualità superiore dei loro prodotti. Sono convinto che la nostra collaborazione durerà ancora tanto tempo"*.

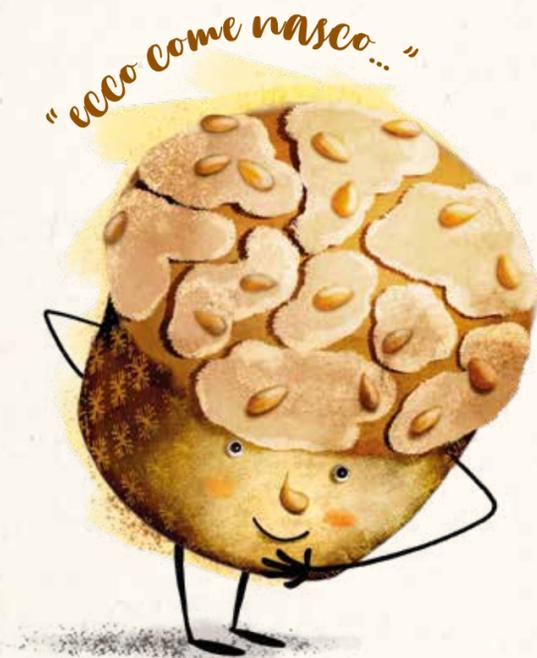


COMBINED  
WINES &  
FOODS



I PIEMONTESI  
*Albertengo*  
PANETTONI  
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

## IL PANETTONE ALBERTENGO SI RACCONTA



Se il Panettone Tradizionale piemontese di Albertengo, quello basso e ricoperto di glassa alle nocciole, raccontasse il suo viaggio affascinante attraverso le varie fasi che portano i preziosi ingredienti “di base” e quelli “di caratterizzazione” a dare origine a uno dei panettoni della Casa, forse comincerebbe così...

*“Di solito, a Casa Albertengo tutto va bene. Le fasi di lavorazione si susseguono con la giusta tempestività e rispettando i tempi prestabiliti. Se, ogni tanto, intervengono dei contrattempi, so che posso contare sulla bravura professionale degli operatori di produzione per ovviare ai problemi e proseguire sulla strada maestra. In questi casi non mi preoccupa più di tanto: conosco la struttura operativa e la linea di produzione e so che i loro interventi sono provvidenziali per superare gli ostacoli e aiutare me e i miei fratelli ad arrivare sani e salvi al confezionamento.”* Il cammino

del nostro panettone inizia con la produzione del lievito madre. Questo è un universo affascinante, racchiuso in uno scrigno di lievito che la famiglia Albertengo custodisce da anni.

*“Faccio fatica a parlarvene, - ricorda il Panettone - perché il mio lievito madre è frutto di un lavoro lungo e meticoloso e racchiude tanti segreti che non vi posso svelare. Vi dico soltanto che ogni giorno va seguito, nutrito, assecondato con cura, mantenuto in piena forma, affinché i vari processi produttivi possano svilupparsi in efficienza e mantenere le qualità conosciute.”*

Il nostro panettone ha ragione: l'ambiente è importante perché influenza il suo modo di essere, la sua capacità di modellare la lievitazione e di condizionare il carattere e la qualità dei vari impasti.

Dopo aver ripreso e lavorato il lievito per una decina di ore, viene il momento di amalgamarlo nell'impasto “bianco”, quello preparato la sera prima e fatto di farina, uova, burro e zucchero di canna. Il risultato è il “primo impasto”, che lievita 12 ore alla temperatura di 26-28 gradi, secondo quella che è chiamata la “lievitazione notturna”.

*“Al mattino, vi garantisco, il risultato è spettacolare; - ci assicura il Panettone - la massa dell'impasto si è ingigantita triplicando il suo volume rispetto all'avvio. Comodo e coccolato nella mia*

*culla tiepida dell'impastatrice ho assistito e partecipato al miracolo.”*

Questa è una fase cruciale nel percorso di produzione. Perciò, sul primo impasto vengono condotti alcuni controlli a campione per verificare la validità dei parametri principali. Superate le verifiche, ci si prepara per il secondo impasto, quello che vede l'aggiunta degli ingredienti di caratterizzazione.

*“Nel mio caso, - ci dice il Panettone Tradizionale - agli ingredienti iniziali (farina, uova, burro, zucchero di canna e lievito madre) vengono aggiunti l'uvetta e i canditi e dopo si torna a impastare e impastare, fino a quando il composto non sarà ben amalgamato e omogeneo.*

*Ma io ho tanti fratelli che si caratterizzano di più grazie all'intervento di singoli ingredienti che caratterizzano in modo inconfondibile il futuro panettone. Volete qualche esempio? Eccoli: Panettone Gran Piemonte al Moscato, Panettone al Brachetto, Panettone al Vin Santo, Panettone Gran Passito, Panettone all'Albicocca, Panettone Frutti di Bosco e tanti altri.*

*Quando le varie lavorazioni hanno portato all'impasto definitivo, allora comincio a prendere la mia vera forma, grazie a due fasi tra loro collegate: la spezzatura e l'arrotondatura.”*

Se un tempo spezzatura e arrotondatura si facevano a mano, oggi a Casa Albertengo

vengono condotte con apposite macchine capaci di ottimizzare il lavoro e dare regolarità al peso del singolo panettone. Estremamente importante, dopo la spezzatura, è l'arrotondatura, ovvero la modulazione del singolo pezzo a forma di palla, in gergo detto “bolo”. Il “bolo” dev'essere ben compatto e non avere al suo interno eventuali bolle d'aria. Lasciamo, però, che il Panettone continui il suo racconto.

*“Ultimate le operazioni di spezzatura e arrotondatura, insieme ai miei fratelli vengo messo al caldo nelle apposite camere a completare la lievitazione. A Casa Albertengo ogni panettone viene controllato attentamente finché non ha ultimato la*





*lievitazione. Noi panettoni siamo tutti lì, tranquilli e pacifici, a lievitare nel nostro involucro di carta e ogni tanto vediamo arrivare qualcuno dei nostri tecnici di produzione a verificare la situazione. Di solito, la lievitazione finale si protrae per circa 8 ore, ma tra di noi c'è chi lievita più in fretta e chi va più adagio. Nessuno, però, viene lasciato indietro: a tutti viene dato il tempo di fare le cose per bene. Chi tra noi ha già ben lievitato, viene raccolto e avviato all'operazione successiva. Chi è rimasto più indietro, viene aspettato e nel forno per la cottura andrà più tardi." Terminata l'ultima lievitazione, sono già trascorse circa trenta ore dall'inizio della lavorazione tra operazioni manuali e*

interventi di macchine dai modi garbati. A questo punto, c'è ancora un'operazione da espletare prima di andare alla cottura: la glassatura. Fatta con mandorle, nocciole, zucchero e albume d'uovo, la glassa è una componente essenziale che completa in modo determinante la sapidità e la dotazione di profumi. Anche per questa fase la famiglia Albertengo non bada a spese e ha nel tempo selezionato i migliori fornitori per produrre una glassa, detta anche crosta, di qualità ineccepibile. L'impasto della glassa, ben amalgamata e di giusta cremosità, viene depositato sul dorso di ogni panettone con molta attenzione, con un'operazione meccanica costantemente verificata dall'occhio umano. Poco prima dell'ingresso in forno vengono ancora aggiunte le mandorle intere. "Adesso che sono bello pasciuto e profumato, con il mio bel cappello di glassa, mi aspetta il forno per la cottura. – gongola il Panettone - E così, il calore mi avvolge, un calore che cresce poco per volta e che gradatamente mi porta a completa e omogenea cottura. Io che sono un panettone da un chilo nel forno ci resto un'ora circa." In generale, con l'aumento del peso la durata della cottura cresce, mentre con la sua diminuzione anche la cotta si riduce. Mediamente possiamo dire che ci vuole

un'ora di cottura per un panettone da un chilo, due ore e mezza per un panettone di tre chilogrammi e via di questo passo. "Dopo la cottura, - continua il Panettone - mi capovolgono e mi appendono a testa in giù a raffreddare a temperatura ambiente. Di solito, impiego una dozzina di ore a raggiungere i 20 gradi di temperatura." Infatti, all'uscita dal forno, la temperatura al cuore del panettone si aggira sui 95/97 gradi e da quel momento perde gradatamente calore e anche un po' di umidità per raggiungere lo stato ottimale. A questo punto, siamo quasi alla fine del processo produttivo. Non resta che il confezionamento. "Anche in questo caso, mi trattano bene, molto bene. Le mani solerti delle confezionatrici mi accolgono, mi coccolano, mi avvolgono nella busta trasparente e poi nella carta colorata con tanto di fiocco realizzato a mano. Ognuno di noi ha la sua veste sgargiante, ancora più viva grazie al riferimento dell'ingrediente speciale che lo caratterizza". Ogni panettone ha una confezione elegante e studiata nei particolari con creatività e fantasia. A questo punto, sono passati circa due giorni da quando tutto il procedimento è iniziato. Ma non è ancora il momento di assaggiare.

Bisogna ancora aspettare almeno una quindicina di giorni, durante i quali ogni panettone matura e affina in locali silenziosi, dove il buio e le temperature costanti lo aiutano a trovare l'equilibrio tra i sapori e l'armonia tra i profumi. Un panettone Albertengo, capace di una vita media di 6-8 mesi, non è pronto per la degustazione subito alla fine del processo produttivo: ha bisogno di attesa, non di fretta. È un prodotto vivo e così proseguirà la sua maturazione silenziosa anche nel segreto della confezione.



## CONVERSAZIONE CON SIRO E IRENO LIONELLO ALBERTENGO, LA FAMIGLIA COME CONTINUITÀ AZIENDALE

Quella dei fratelli Lionello è un po' una storia parallela a quella della famiglia Albertengo: una piccola impresa familiare diventata leader in Europa nella produzione di uova e ovoprodotti. Tutto è iniziato a metà novecento, a Codevigo, nella Bassa Padovana, dove Rainieri Lionello e la moglie Anita hanno creato questa piccola azienda.

Le analogie con gli Albertengo sono nell'origine familiare, nel cammino negli anni della crescita italiana, nell'attualità di successo. Anche l'azienda Lionello è nata in un territorio agricolo; si è sviluppata nel tempo grazie al grande lavoro; ha amalgamato i valori della tradizione con la forza dell'innovazione e della tecnologia; è passata indenne nei meandri della successione tra le generazioni e ha tenuto nelle solide mani familiari il timone dello sviluppo.

*“L'incontro con Albertengo è avvenuto nel 1968, - ricorda Siro Lionello - io ero un ragazzo e accompagnavo mio papà negli incontri con i clienti. Così siamo capitati da Albertengo a Torre San Giorgio. Già nel primo incontro abbiamo capito che erano malati di qualità”.*

*“Siccome – prosegue come un fiume in piena - l'uovo va stagionato perché sia più pastoso e funzioni meglio nell'impasto, Domenico Albertengo pagava un surplus pur di avere le uova migliori. Poi era intransigente: se sbagliavi, non te lo mandava a dire. A volte si sbaglia anche per inesperienza. A noi è capitato, ma abbiamo avuto il buon senso di ascoltare le indicazioni di Domenico”.*

Siro e Ireno Lionello con la loro Eurovo sono forse uno dei fornitori più longevi di Albertengo. *“Abbiamo avuto una grande fortuna nel conoscere Albertengo. Siamo cresciuti insieme, in perfetta sintonia. Questa è la soddisfazione maggiore. Parlando di persone, vorrei dedicare un pensiero anche a Caterina, la moglie di Domenico: una gran donna, lavoratrice instancabile, compagna perfetta, capace di assecondare e condividere con lui i progetti e le strategie”.*

Con Massimo e Livia Albertengo come vi trovate? *“Per noi non è cambiato nulla, perché hanno dato continuità a ciò che si faceva con il padre. È chiaro: i tempi sono cambiati e con loro i mercati, ma gli Albertengo sono rimasti fedeli ai loro principi”.*

Un'ultima domanda: a lei Siro piacciono i panettoni Albertengo? *“Dire che mi piacciono è riduttivo. Ne vado pazzo. Un giorno o l'altro devo fare causa ai miei amici Albertengo, ma una causa di quelle belle sostanziose, americane. Per colpa dei loro panettoni ho toccato quota 110 chili. Se non è questa una buona ragione di rivalsa...”*



**Eurovo**

### Il panettone Albertengo in tavola

La tavola, la convivialità, le chiacchiere in salotto con gli amici, ogni ora del giorno sono momenti opportuni per una fetta di panettone. Anche in questa fase, è bene tenere a mente alcune indicazioni per evitare che un prodotto realizzato con tanta cura e con i giusti ritmi di lavorazione non sappia regalare le soddisfazioni olfattive e sapide che è in grado di promettere.

### La conservazione

Prima di tutto, il panettone Albertengo va conservato nelle corrette condizioni di ambiente: temperature oscillanti tra 15 e 20 °C, locali silenziosi, lontano dai sobbalzi e, soprattutto, dalla luce. Per questo, è raccomandabile conservarlo nella sua confezione. Le condizioni pericolose sono soprattutto le temperature elevate: accorciano la vita del panettone. Negativi sono anche gli sbalzi termici, perché provocano deterioramento, in particolare alla glassa. Qualcuno potrebbe chiedersi per quanto tempo si possa conservare il



panettone Albertengo. Evidentemente non è il caso di esagerare, ma i 6-8 mesi possono essere un tempo indicativo. Ogni momento è giusto per il consumo. Non resta che cercare la compagnia e l'occasione migliori e la festa può iniziare.



### Il taglio e il servizio

Dopo aver aperto la confezione, innanzitutto bisogna togliere accuratamente l'incarto, il cesto di carta che protegge i fianchi e la base del panettone. Quindi, occorre posare il panettone su un piatto di portata o

su un grande tagliere. Con un coltello dentellato, si inizia a tagliare il panettone a metà. Ne uscirà un effluvio di profumi che avvolge e cattura i sensori olfattivi. Si procede, quindi, alla porzionatura a piacimento, servendo le singole fette con delicatezza, senza schiacciare l'impasto con le dita.

L'errore più grave è quello di tagliare le fette di panettone e poi conservarle a contatto con l'aria: tutta la gradevolezza olfattiva andrà completamente perduta.

### Il consumo

Di per sé il panettone Albertengo non avrebbe bisogno di alcun accompagnamento nel piatto.

Tuttavia, per i più golosi può trovare una piacevole sinergia in alcune preparazioni come le creme di pasticceria, in particolare quelle dolci (crema chantilly, crema pasticcera, crema al cioccolato, ecc.). Da escludere o semplicemente azzardate sono le creme salate.

Per quanto concerne l'abbinamento con i vini, vanno privilegiati quelli dolci e aromatici, sia bianchi che rossi. La lista può comprendere vini fragranti



### Come si taglia il panettone albertengo?

*Presentare ai vostri ospiti fette perfette e fragranti, è semplice: liberate delicatamente il Panettone dal pirottino, posatelo su un piatto da portata, dividetelo a metà, porzionatelo a piacimento e servitelo senza schiacciare troppo l'impasto con le dita.*

**Buon Natale a tutti i golosi!**

(Moscato d'Asti, Asti, Brachetto d'Acqui o le varie Malvasie piemontesi) e quelli di maggiore complessità ed evoluzione come i passiti o i passiti liquorosi (Piemonte Moscato Passito, Loazzolo, Caluso Passito, Moscato Passito di Pantelleria, Malvasia delle Lipari, Vin Santo, ecc.).

### La degustazione

Il panettone è, in fondo, un pane arricchito e di solito arriva in tavola quando il commensale è già piuttosto sazio. Questa è la vera "prova del nove": se, nonostante la sazietà, il panettone viene lo stesso gradito, e magari in più fette, allora abbiamo fatto centro. Quanto alla sua degustazione, consigliamo di procedere con pacatezza: spezzare la pasta interna del panettone, senza la crosta, odorandola profondamente. Non sarà un singolo aroma ad affascinare, bensì un insieme di declinazioni olfattive che tra loro fanno formare un complesso aromatico di grande attrazione.

I profumi più ricorrenti appartengono al mondo del fruttato come la confettura di frutta, l'uva passa e al mondo del candito come le scorzette di arancia; poi, gli aromi legati alla panificazione come il lievito e le sensazioni odorose dei prodotti da forno, la frutta secca come la mandorla e la Nocciola Piemonte, oppure i sentori aromatici come quelli legati ai vini-ingredienti (Moscato, Brachetto, Malvasia, ecc.) o ancora le spezie come vaniglia e cannella. Anche nella degustazione al palato si avvertono sensazioni analoghe, vere e proprie percezioni retro-olfattive, accompagnate dalla delicata nota dolce, dalla sapidità e dalla pienezza che ne caratterizzano il sapore. Tutte insieme queste sensazioni determinano, sia al naso che in bocca, una lunghissima persistenza aromatica. Tutto ciò poco per volta diventa fascino, attrazione, voglia di concedersi un'altra fetta per rivivere quell'emozione appena provata, un assaggio dopo l'altro.

## CONVERSAZIONE CON TEO MUSSO ALBERTENGO, QUELL'ARTIGIANATO DEL FUTURO

Teo Musso, artigiano birraio della prima ora con la sua Baladin, prima ha conosciuto il panettone Albertengo e poi chi lo ha fatto. Ce l'ha detto con quel sorriso appena accennato che ne caratterizza gli atteggiamenti. *"Mi stuzzicava l'idea di produrre un panettone con la Xyauyù – ci ha rivelato – la nostra birra così particolare, affinata in botte per lungo tempo. Il nome è quello della figlia immaginaria di mia figlia. Per capire a chi rivolgermi ho degustato una miriade di panettoni, ma quando ho assaggiato quello al Moscato di Albertengo non ho più avuto dubbi"*.

L'incontro con Massimo Albertengo è stato come una rivelazione. Il dialogo è andato avanti serrato, analizzando le diverse possibilità, compresa quella di lavorare con una birra normale. Di mezzo c'erano vari problemi: l'amaro eccessivo, la riconoscibilità, la tostatura e la presenza del luppolo... *"Avevo molti dubbi – ci conferma – e Massimo con me. Alla fine siamo tornati al punto di partenza, a quella birra invecchiata. Tutti gli anni, quando è l'ora di produrre i panettoni, mi cade una lacrimuccia nel vedere tutta quella birra che se ne va nell'impasto, ma poi quando assaggio il risultato capisco che ne valeva la pena"*.

Tra Massimo e Teo si è creato un rapporto molto costruttivo. È come se si conoscessero da sempre. *"Lavorare con Albertengo è una figata – non usa mezzi termini Teo Musso – perché Massimo è un po' come me. Anzi molto più di me: entusiasta, frenetico di fronte ai nuovi progetti, ambizioso di raggiungere i risultati che contano. Poi quando è ora di fissare un prodotto diventa pragmatico, estremamente concreto"*.

Praticamente dal nulla, si è creato un rapporto molto costruttivo, che fa bene ad entrambi e che va al di là del lavoro. *"Mi rendo conto – precisa Musso – che con Massimo è facile lavorare. Non c'è bisogno di tante parole o lunghi ragionamenti. C'è un feeling giusto che aiuta a concretizzare gli obiettivi e a creare prodotti di qualità, che piacciono e che hanno successo. Non è capitato solo con il panettone alla birra Xyauyù, ma anche con quella al Beermouth, altro prodotto innovativo e al tempo stesso di tradizione, una sorta di vermouth che nasce dall'unione tra una birra di grande personalità e una miscela di erbe tradizionali"*.

Ma Teo Musso che cosa invidia di più dell'azienda Albertengo? *"Ammiro l'idea di artigianato moderno che la caratterizza. Un modo di operare non rivolto al passato, ma proiettato nel futuro. Loro sanno che solo un percorso tecnologico d'avanguardia può rendere merito alle materie prime di gran qualità che utilizzano"*. Una sintesi perfetta.



## CONVERSAZIONE CON ALBERTO E CESARE COMETTI AMMIRIAMO ALBERTENGO PER LO STILE CONCRETO E LE IDEE CHIARE

Oggi, Alberto Cometti, insieme al fratello Cesare, è alla testa di un gruppo industriale di valore mondiale, che dedica la sua attenzione alla progettazione e alla realizzazione di forni e macchine per il pane, la pasticceria e la biscotteria. Ironia della sorte, il Gruppo Polin è nato proprio nel 1929 – anno cruciale per la grande depressione mondiale – con il primo stabilimento a Verona e da quel momento non si è più fermato.

Numerosi sono i punti di contatto con Albertengo, a cominciare da quel primo incontro avvenuto nel 1966 quando il papà di Alberto e Cesare, Giorgio, e lo zio Antonio Polin hanno conosciuto Domenico Albertengo, iniziando una collaborazione che dura ancora oggi. *“Per quel che mi riguarda, - ricorda Alberto Cometti – il mio incontro con Albertengo risale al 1998, quando visitai l'azienda con Giovanni Fassio, nostro collaboratore. Era la prima volta che visitavo una realtà industriale di quel tipo. Conobbi Massimo e mi colpì subito la passione che aveva per il suo lavoro e l'orgoglio che rivelava nel farmi visitare l'azienda”.*

*“Da allora, - prosegue Alberto – molte altre volte ho incontrato Albertengo e sempre mi ha affascinato il modo di comunicare, il racconto dei processi produttivi così come la selezione delle materie prime, come elementi essenziali per la qualità dei prodotti finali”.*

Albertengo è solo panettoni e colombe. Cosa penserebbe se li vedesse cimentarsi in altre produzioni dolciarie?

*“Sarebbe una scommessa alla quale mi piacerebbe assistere; – ci confessa – d'altronde, la diversificazione può essere una scelta utile. Non so quanto possa interessare la loro realtà. Ma Albertengo ha raggiunto un tale livello qualitativo e una tale riconoscibilità nel mondo che si potrebbe permettere di confrontarsi anche con altre produzioni dolciarie”.*

Appurato che il panettone Albertengo che Alberto e Cesare Cometti preferiscono è quello al Moscato, mi permetto di chiedere che cosa a loro piaccia di più nei panettoni di Albertengo. E la risposta è laconica: *“Lo confessiamo: siamo davvero appassionati dei panettoni di Albertengo. A ogni ricorrenza, anche per colpa sua, prendiamo qualche chilo in più. In particolare, a Natale, per noi oramai è una tradizione festeggiare con il panettone da 5 chili firmato Albertengo. È un panettone straordinario, per bontà, fragranza e originalità”.*

Un ultimo pensiero prima di concludere: *“Domenico Albertengo è stato il nostro primo cliente in Piemonte a investire in un forno automatico Polin, 55 anni fa. Da allora, le nostre aziende hanno camminato in sintonia, due realtà familiari che da sempre credono nella qualità e nei rapporti umani”.*

**POLIN**  
GROUP

## CONVERSAZIONE CON MAURIZIO GOFFI ALBERTENGO, LA VOGLIA DI NUOVI ORIZZONTI, NELLA TRADIZIONE

Vincere la riluttanza di Albertengo a rinunciare allo storico fornitore e provare la loro qualità per Angelo e Maurizio Goffi di Italcanditi non è stato facile. Alla fine, ci sono riusciti grazie all'intuizione di produrre i canditi utilizzando scorza di arancia da prodotto fresco e adottando processi di produzione innovativi.

Era il 1990 e da allora il rapporto tra Italcanditi e Albertengo si è via via consolidato.

*“Ammiro Massimo Albertengo, - esordisce Maurizio Goffi, Ceo di Italcanditi – condivido il suo gusto per le sfide e l'innovazione. Spesso mi ritrovo nella sua ricerca del nuovo, ancorata però al territorio e alla storia aziendale. Visitare la sua realtà produttiva è sempre appassionante, come lo è l'organizzazione del ciclo produttivo e quel mix perfetto che coinvolge realtà, tradizione e sguardo rivolto al futuro”.*

Il gusto sottile per la scoperta di soluzioni produttive non ancora esplorate coinvolge sia Maurizio che Massimo. *“Anche se siamo nati e vissuti in ambienti e situazioni differenti, abbiamo molti punti in comune. Massimo mi sottopone le sue sfide, io gli faccio provare le nuove produzioni e insieme troviamo sempre soluzioni inaspettate. Come quando mi disse che voleva creare un panettone al Vermouth e gli proposi di fare dei canditi di arancia in modo differente, ovvero con un bagno finale nel Vermouth. E così abbiamo fatto...”.*

Che cosa le piace di più dell'azienda Albertengo? *“Per me è la più grande azienda artigianale italiana, ma di un'artigianalità particolare, con la tecnologia che è al servizio dei processi produttivi e della qualità”.*

Alla mia domanda se c'è un panettone Albertengo che gli piace di più mi risponde con una vera classifica: *“Al primo posto metto quello Tradizionale con i suoi bei canditi di arancia, seguito a ruota da quello all'Albicocca. Non un'albicocca qualsiasi, ma la Tonda di Costigliole Saluzzo. E, poi, via via tutti gli altri”.* Che cosa apprezza di più nel panettone Albertengo? *“La grande armonia, quell'essere mai troppo umido e mai troppo asciutto; quell'essere sempre soffice, ben alveolato, con la Frutta Candita ben distribuita al suo interno. È un panettone stimolante. Una fetta tira l'altra”.*

Un'ultima curiosità: se lei dovesse consigliare Albertengo di ampliare la sua produzione che cosa proporrebbe? *“Con la sua abilità, Massimo Albertengo potrebbe fare tanti prodotti. Lo vedrei bene nella produzione di quei lievitati di stagione intermedia che potrebbero giovare della sinergia con frutti come lamponi, fragole o mirtilli. Ma la mia proposta è destinata a cadere nel vuoto. Massimo ha trovato il suo equilibrio e non ha nessuna intenzione di romperlo. Ma tutto sommato va bene così”.*

**ITAL**  
CANDITI **VITALFOOD**

Auguri  
Gran Piemonte



## GRAN PIEMONTE AL MOSCATO

L'ho sempre messo fra i 10 migliori panettoni artigianali d'Italia, l'ho sempre fatto degustare alla cieca fra tanti, nei giochi che si fanno in redazione prima di Natale. Poi me ne stavo lì a guardare il risultato: il panettone al Moscato piaceva sempre. Che idea geniale unire il Moscato, fragranza enoica, alla fragranza alveolata di quella pasta che ha una sorte uguale al vino appena imbottigliato: deve decantare qualche tempo. Nel riposo della bottiglia o in quello della confezione, per essere pronto a sprigionare i suoi aromi. Che è la sensazione che più avvince, quando tagli a metà un panettone al Moscato: fragranza+fragranza si mostrano con intensità speciale, quasi un profumo da replicare in una boccetta da profumeria. Inconfondibile. Ma poi c'è la glassa che a me piace chiamare crosta, a base di nocciola tonda gentile delle Langhe, quasi a voler segnare una trinità di cose buone e irrinunciabili che in Piemonte hanno sempre viaggiato insieme: il vino, il dolce, la nocciola, dove i primi due hanno una madre che si chiama lievito e, nel caso del panettone, è lievito madre, curato e fatto crescere come una creatura. Sono questi, insieme alle uova di galline allevate a terra, al burro selezionato, ai canditi, i descrittori di una qualità che si raggiunge con quel *savoir faire* che appartiene a una famiglia: dall'empirismo di ieri, alla precisione di oggi.

PAOLO MASSOBRIO



“ Il Moscato bianco è il vitigno della nostra terra, una fila ininterrotta di colline situate in Piemonte, in 52 paesi tra Cuneo, Asti e Alessandria. L'uva Moscato permette ai prestigiosi produttori di portare nel mondo attraverso le loro bottiglie di Moscato d'Asti e Asti Spumante innumerevoli messaggi di qualità “firmati Piemonte”. Siamo perciò orgogliosi che la stessa uva Moscato caratterizzi il panettone simbolo di Casa Albertengo.

LORENZO BARBERO  
Presidente del Consorzio dell'Asti Docg

”

ANNO DOPO ANNO, UN ABBINAMENTO TIRA L'ALTRO



*Panettone  
Tradizionale  
Piemontese e  
Panettone Milano*

1954



*Panettone  
Tropical Bon*

1985



*Panettone  
Albicocca*

1998



*Panettone  
Moscato Passito*

2011



*Panettoni  
Selezione  
Piemonte*

2020



*Panettone  
al Cioccolato*

1978



*Panettone  
Gran Piemonte  
al Moscato*

1990



*Panettone  
al Limone  
di Sorrento*

2002



*Panettone Matusalemme 20 kg  
Gran Piemonte al Moscato  
e Tradizionale*

2018

I PIEMONTESI  
*Albertengo*  
 SELEZIONE  
 PIEMONTE  
 SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...




**NOCCIOLE**

COLTIVATE  
 NELL'AZIENDA  
 AGRICOLA  
 ALBERTENGO



PREPARATI CON  
**BURRO**  
 DI FILIERA  
 PIEMONTESE



VINO  
 PIEMONTE DOC  
**MOSCATO**



Il Piemonte è terra di grandi prodotti e sapori. La famiglia Albertengo, piemontese da generazioni, ha tratto dalla sua terra alcune materie prime d'eccellenza per caratterizzare i suoi panettoni. È nata così la "Selezione Piemonte", una gamma di panettoni dai profumi e sapori unici, frutto di ingredienti irripetibili altrove e della tradizionale lavorazione sviluppata con passione. Per queste ragioni... "i Piemontesi sono fatti di un'altra pasta"!



2021 Lo staff al completo

I PIEMONTESI  
*Merlengo*  
PANETTONI  
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...



PIEMONTESI  
*Albertengo*  
PANETTONI  
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

Dal confronto nascono le idee e scaturiscono gli stimoli per crescere. A Casa Albertengo tutti danno il loro contributo, senza distinzioni. Così ogni prodotto è ogni volta migliore.



2019 Stagione Natalizia



Rispettare il valore delle persone fa parte dello stile Albertengo. In azienda ognuno ha la sua giusta valorizzazione. Fare squadra è il modo concreto per migliorare e crescere.





Dinamicità e intraprendenza sono due caratteri di Casa Albertengo.

Per questo, vive il presente proiettata nel futuro. Il successo si costruisce e si consolida pensando che ciò che finora è stato realizzato non è il traguardo finale, ma solo una tappa di un cammino infinito.



ALBERTENGO, UN SECOLO E PIÙ DI CAMMINO

© Albertengo SpA – Torre San Giorgio (CN)

*Testi:* Giancarlo Montaldo

*Fotografie:* Archivio Albertengo, Archivio Studio Montaldo, Tino Gerbaldo,  
Lorenzo Rui, Gianluca Sgreva e Lido Vannucchi

*Illustrazioni:* Franco Giolitti

*Progetto Grafico:* Paolo Racca, Bosio.Associati

*Stampa:* L'Artistica Savigliano (CN)

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco o in altro modo senza l'espressa autorizzazione scritta dell'azienda.

Finito di stampare nel mese di giugno 2021 per i tipi de L'Artistica Savigliano