



*Panettoni e Colombe*

COMUNICATO STAMPA

**VIN SANTO, BRACHETTO E MOSCATO: TRIS DI PANETTONI AL VINO FIRMATI ALBERTENGO**

L'AZIENDA DI TORRE SAN GIORGIO (CN) PRODUCE OLTRE UN MILIONE E MEZZO DI LIEVITATI ALL'ANNO: ESPORTA IN 27 PAESI ED È SPECIALIZZATA IN GRANDI FORMATI DA 5, 10 E 20 KG

A Natale il vino si assapora non solo nel calice, ma anche nel panettone. L'azienda Albertengo di Torre San Giorgio, in provincia di Cuneo, ha firmato due novità per il 2019: il **Panettone al Vin Santo Santa Cristina Valdichiana Toscana Doc 2014** e il **Panettone al Brachetto d'Acqui Docg di Giulio Cocchi**. I due eno-lievitati si inseriscono in una storia lunga trent'anni.

Albertengo nasce in Piemonte, una terra di grandi vini e di forte cultura enologica: misurarsi con ricette che esaltano questo ingrediente e questa tradizione straordinaria è stato un passo importante e allo stesso tempo una sfida.

«Alla fine degli anni '80, sollecitati da clienti e amici, abbiamo iniziato a utilizzare il vino come ingrediente del nostro Panettone – dicono **Livia e Massimo Albertengo**, titolari dell'azienda con mamma **Caterina** -. I primi esperimenti li abbiamo fatti con il Moscato d'Asti, a cui si sono aggiunti i passiti di Moscato, il passito di Pantelleria, la grappa, i distillati e, ultimi, il Brachetto d'Acqui e il vin santo». All'impasto non vengono aggiunti solo vini dolci: funzionano anche unioni meno convenzionali, come quelle con Fiano, Torcolato e Albana.

La produzione di panettoni al vino ha rappresentato un volano di sviluppo significativo per l'azienda e ha raggiunto dimensioni importanti: quasi un quarto della produzione annuale di Albertengo, che si attesta attorno **al milione e mezzo di pezzi** tra panettoni e colombe.

I Panettoni al vino possono essere anche in maxi formati da **5, 10 e 20 chili**.

«I primi panettoni "big size" uscirono dal forno costruito appositamente nel 1981 – raccontano i fratelli Albertengo - erano 16 e pesavano 4 chili l'uno. Un esperimento riuscito e oggi consolidato. Negli anni successivi, è stata messa a punto la ricetta del 5 chili; da una decina d'anni, è in produzione il 10 kg. L'anno scorso è stato sfornato il primo super Panettone da 20 chili, ora entrato in catalogo. Viene fatto rigorosamente a mano e necessita di 8 ore di cottura». Dei grandi formati si producono alcune migliaia di pezzi ogni anno.

**ALBERTENGO PANETTONI | LA STORIA**

Maestri dell'arte bianca già dalla fine dell'Ottocento, gli Albertengo sfornavano pane fresco ogni mattina per gli abitanti di Torre San Giorgio, in provincia di Cuneo, in un'antica panetteria ai piedi del Monviso.

Negli anni Cinquanta del secolo scorso Domenico Albertengo, che aveva ereditato il mestiere dai suoi nonni, intuì che era arrivato il momento di aggiungere qualcosa di nuovo alla produzione di famiglia e iniziò a preparare i suoi primi panettoni alla piemontese: nel soffice impasto del panettone Albertengo, la grande conoscenza dell'arte della panificazione, dei segreti della lievitazione naturale e dell'importanza di materie prime di qualità rappresentarono fin da subito le chiavi di un successo straordinario; i riconoscimenti non si fecero attendere.

Insieme a Domenico, all'epoca giovanissimo, c'era la moglie Caterina, che lo affiancava e credeva in lui e nei suoi progetti. Ancora oggi, da presidente, Caterina segue con occhio attento le scelte, la crescita dell'azienda e dei nipoti **Giorgia e Amedeo**, figli di Massimo e futuri eredi della Albertengo. Insieme a lei, i figli Livia e Massimo: con circa un milione e mezzo tra panettoni e colombe prodotte ogni anno, Albertengo sa riunire la sapienza della pasticceria artigianale ai metodi di lavorazione e alla garanzia di qualità di una grande azienda moderna. Lo slogan aziendale è: «I Piemontesi sono fatti di un'altra pasta!».

Tra le novità del 2019, oltre ai panettoni al vino, anche il **Panettone al Marron glacé**, alla **Mela** e alla **Fantasia di frutta** (arancia pesca, albicocca e ciliegia con un tocco di zenzero).

### **Albertengo in numeri:**

Anno di fondazione: 1905

Personale: 40 dipendenti (a cui vanno aggiunti gli 80 stagionali)

Superficie dello stabilimento: 20 mila metri quadri coperti

Produzione annua: un milione e mezzo di pezzi (di cui 75% Panettoni, 25% Colombe)

Certificazioni: Iso 18000 e Iso 14000

Associazioni: Confapi Cuneo e Unione Italiana Food

Fatturato annuo: 11,5 milioni di euro

Rete di distribuzione: negozi specializzati, enoteche, pasticcerie, omaggistica

Quota export: 25% (Albertengo esporta in 27 Paesi del mondo, tra Europa, America, Africa, Asia, Oceania).

DICEMBRE 2019

*Ufficio stampa iShock.it*

*Fiammetta Mussio – fiammetta@ishock.it*

*Marianna Natale – marianna@ishoch.it*