

La rinascita della Galup, storica realtà pinerolese

La linea di produzione del panettone classico Galup, nello stabilimento di via Fenestrelle a Pinerolo.  ARCHIVIO GALUP



# UNA BELLA FETTA DI FUTURO

## Alberto Mossotto

Fondatore e Ceo (amministratore delegato) della Synergy 7.0, è un consulente che si occupa di sviluppo di piani aziendali. Ha lavorato, tra l'altro, alla Rémy Cointreau, alla Red Bull, alla Venchi, alla Novartis. Prima dell'approdo in Galup, è stato direttore commerciale e marketing della Majani 1796, storica fabbrica di cioccolato di Bologna.

## nuova proprietà

Si veda il paragrafo La rinascita.

 DANIELE ARGHITTU  
 PINEROLO  
 MICHELA PERRONE

**A**lberto Mossotto è una persona che ama stupire. «L'alta qualità del prodotto? Non è l'arma vincente». Piccola pausa per cogliere la sorpresa negli occhi dell'interlocutore. «Ciò che davvero conta, nel settore *food* di lusso, è la *costanza* nel tempo di questo elevato *standard* qualitativo». Per avere successo non basta essere bravi: bisogna esserlo sempre. «Ed è tutt'altro che semplice, quando produci una specialità lievitata, quindi soggetta a mille variazioni di temperatura, umidità e clima».

Mossotto è, dal maggio 2014, il direttore commerciale e *marketing* della Galup Srl:

l'uomo scelto dalla **nuova proprietà** – che ha salvato lo storico marchio pinerolese da una crisi profonda – per il rilancio di un nome che profuma di storia e di glassa alle nocciole. Quella che il pasticciere *monsù Ferrua* usava, sin dagli anni '20 del secolo scorso, per impreziosire il suo basso panettone e renderlo irresistibile.

## L'INTUIZIONE DI MONSÙ FERRUA

Pietro Ferrua aveva rilevato nel 1922 un vecchio forno nel cuore di Pinerolo, in via del Pino, a pochi passi dal Duomo. I suoi dolci mi divennero presto piuttosto noti, in città. Ma la specialità che più colpì l'immaginario della clientela era un panettone molto più basso di quello tipico milanese, cosperso sulla sommità di una crema di nocciole che,

## Una bella fetta di futuro

asciugando, formava una crosta squisita. «**A l'è pròpi galup**», disse chi l'assaggiò. E non sapremmo affermare se questa frase sia stata pronunciata da Regina, la moglie di Ferrua, oppure dal giovane amico **Savino Bracco**, che poi diventerà il *re del pane*. Di sicuro è stata ripetuta da centinaia di persone, tra cui il celebre attore comico **Macario**, indimenticabile *testimonial* del panettone di Pinerolo. E probabilmente perfino dal re Vittorio Emanuele III, che nel 1937 assegnò a Ferrua il titolo di *fornitore della Real Casa*.

«Qualunque sia la sua genesi, il marchio *Galup* ha riscosso un successo straordinario – commenta Alberto Mossotto –. È uno di quei casi in cui prodotto e **brand** coincidono: come il **Gore-tex** o lo **Scotch**. *Galup* significa panettone: nel Torinese, certo, ma anche in Sicilia, Calabria e Puglia. Merito degli emigranti giunti in Piemonte in cerca di lavoro, che inviavano ai parenti rimasti al Sud le specialità della terra d'adozione».

Pietro Ferrua dovette lottare strenuamente per affermare il suo diritto esclusivo sul nome. I giornali degli anni '30, '40 e '50 del secolo scorso riportano periodicamente annunci e diffide: «Poiché *Galup* è protetto da regolare Brevetto n° 37173 in data 21-11-28, (...) ufficialmente riconosciuto come prodotto con caratteristiche inconfondibili, procederemo legalmente contro i profittatori e diffidiamo chiunque a confezionare e mettere in vendita simili contraffazioni», si legge ad esempio sulla *Nuova Stampa Sera* del 2 dicembre 1949. Doversi tutelarsi legalmente era un'incombenza sgradevole, certo, ma anche il segnale di un successo straordinario.

### LA PASSIONE PER LA GLASSA

Nel 1948 Pietro Ferrua decise di compiere il grande salto: il vecchio forno delle origini gli

**FONDATA NEL 1922 DA PIETRO FERRUA, HA SEDOTTO CON IL SUO BASSO PANETTONE IL RE, MACARIO E GENERAZIONI DI GHIOTTONI. NEGLI ANNI D'ORO È STATA LA QUINTA AZIENDA DOLCIARIA D'ITALIA. POI LA CRISI, NONOSTANTE GLI SFORZI DELLA FAMIGLIA FERRUA, POSTA IN LIQUIDAZIONE NEL SETTEMBRE 2012, È STATA RILEVATA E RILANCIATA DA BERNOCCO E ASTEGIANO. LA SFIDA? MANTENERE LA STORICITÀ DELL'AZIENDA E RIVOLGERSI A UN MERCATO NUOVO**



**Alberto Mossotto, direttore commerciale e marketing della Galup, mostra il prodotto di punta. La nuova proprietà ha rilanciato l'azienda con l'obiettivo di far conoscere Galup anche a una clientela più giovane.**

📷 BARBARA MAURINO

andava ormai stretto e fece costruire un vero e proprio stabilimento industriale in via Fenestrelle, dove l'azienda ha tuttora la sua sede.

Nei suoi anni d'oro la *Galup* riuscì ad affermarsi, addirittura, come la quinta realtà produttiva d'Italia nel settore dolciario. «Ho conosciuto personalmente il cavalier Ferrua – racconta **Ombretta Sanna**, una bella signora che lavora in azienda da 46 anni –. Veniva personalmente ad assaggiare la glassa, che era il suo grande orgoglio. Se non era perfetta, erano guai. Quanti pianti, quando noi ragazze subivamo un rimprovero...».

In *Galup* sono passate generazioni intere di giovani donne: «Eravamo circa 200, tra ragazze e ragazzine. Io ho cominciato nel luglio 1972, ad appena sedici anni. È stato il mio primo lavoro, l'unico della mia vita. Ora sono in pensione, ma ho un contratto di

### «A l'è pròpi galup»

«È proprio ghiotto», in piemontese.

### Savino Bracco

Nato nel 1903 a San Benigno Canavese, fondò nel 1945 l'associazione italiana Panificatori. Fu anche vice-presidente dell'*Union international de la boulangerie*, cioè la rappresentanza della categoria a livello mondiale. Morì il 4 gennaio 1984.

### Macario

Erminio Macario, nato a Torino nel 1902 e morto in città nel 1980. Frequentò teatro, cinema e televisione, facendo ridere generazioni di spettatori con il suo spiccato accento piemontese.

### brand

Termine inglese per marchio, usato nel gergo del marketing.

### Gore-tex

Speciale tessuto sintetico, impermeabile e traspirante, inventato dallo statunitense Wilbert L. Gore nel 1969. *Gore-tex* significa "tessuto di Gore" ed è un nome commerciale, che però è diventato di uso comune.

### Scotch

Nome commerciale del nastro adesivo prodotto dalla 3M Company, azienda del Minnesota (Stati Uniti). In Italia indica ogni tipo di nastro adesivo.

### Ombretta Sanna

Di origini sarde, giunse a Perosa Argentina con la famiglia all'età di otto anni.

#### sapienza acquisita

Ombretta Sanna è stata per moltissimo tempo la responsabile delle linee di confezionamento.

#### nuove generazioni

In azienda, oggi, lavora anche la nipote della signora Ombretta.

#### cassa integrazione guadagni

Forma di sostegno statale al lavoro istituita con un decreto legislativo nel 1947, poi ratificato dalla legge 498 del 21 maggio 1951. Viene erogata dall'Inps ai lavoratori lasciati temporaneamente a casa dalle aziende, in momenti di crisi.

#### Tcn Group

La Tcn è nata come azienda meccanica nel giugno 1990. Nel 2008 la proprietà ha acquisito la Bianco, un nome importante nella progettazione e realizzazione di macchinari per l'industria tessile.

#### a partire

Durante l'ultimo anno sono stati acquisiti la Pasticceria Cuneo, la pasticceria Golosi di salute e la Mandrile Melis, azienda di Fossano che produce cioccolato di qualità.

#### e-mtbike

Cioè mountain bike con pedalata assistita.

#### un po' a tutto

La proprietà ha ristrutturato lo stabilimento, ormai obsoleto, e le linee produttive, aggiornando i macchinari.

#### show

Ancora nel 1978, Erminio Macario è stato protagonista di un programma tutto suo che andava in onda il sabato sera sul primo canale della Rai. Macario Più, questo il nome della trasmissione, fu messo in scacchiera per sei settimane e rappresentò una sorta di "premio" alla carriera teatrale, cinematografica e televisiva dell'attore comico torinese.

collaborazione». La **sapienza acquisita** in quasi mezzo secolo va trasmessa alle **nuove generazioni**, ora che è in corso il rilancio dell'azienda.

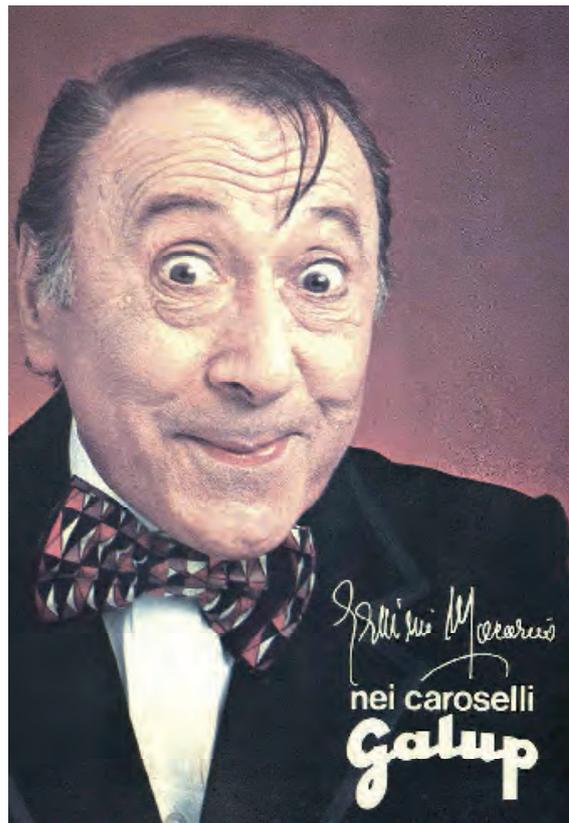
Perché la *Galup*, si sa, ha vissuto un periodo delicatissimo. Già negli anni '80 il ricorso alla **cassa integrazione guadagni** fu massiccio. E nel settembre 2012 l'azienda – che ormai si era ridotta a una quindicina di dipendenti ed era gravata da debiti per oltre 4 milioni di euro – fu messa in liquidazione: «Quell'anno partimmo per le vacanze con qualche timore e quando rientrammo trovammo ad attenderci la sgradita sorpresa», ricorda Ombretta Sanna. Che aggiunge: «Devo essere sincera, io non ho mai perso uno stipendio. I sindacati si mossero con abilità e anche la politica diede il suo contributo per farci ottenere la mobilità».

Il futuro dell'azienda, tuttavia, era appeso a un filo. Bastava un niente per recidere ogni legame con una storia gloriosa e per far diventare un lontano ricordo il profumo che caratterizza l'aria di Pinerolo in certi periodi dell'anno. «Per fortuna è arrivata una nuova proprietà che è ripartita con il cuore». Non è solo una metafora, specifica Sanna: «La produzione riprese nel febbraio 2014 con un cuore di cioccolato in vista di San Valentino».

#### LA RINASCITA

Il marchio *Galup* faceva gola a tanti, ma si cercava qualcuno che volesse proseguire la produzione a Pinerolo. Il sogno di Pietro Ferrua è diventato quello di Giuseppe Bernocco e Sebastiano Astegiano, imprenditori del Cuneese. Bernocco – originario di Cherasco – è un *self made man* nel verso senso della parola: ha cominciato la carriera al tornio per diventare, con l'amico e socio Astegiano, il titolare di un grande polo industriale. Il **Tcn Group** – importante realtà di Alba (Cuneo) nella meccanica di precisione – ha recentemente differenziato il suo campo d'azione, aggiungendo alla sua collana alcune "perle" del settore dolciario di nicchia, **a partire** proprio da *Galup*. L'ultima arrivata in casa *Tcn* è la *Thok*, che produce **e-mtbike**.

A Pinerolo, Bernocco e Astegiano hanno capito che bisognava mettere mano **un po' a tutto**, per tutelare la storicità dell'azienda e proiettarla nel futuro. Una sfida intrigante, per un *manager* come Alberto Mossotto: «Coniugare la nostra storia, che non abbiamo bisogno di inventare come invece qualcun altro, con la necessità di raggiungere un pubblico più ampio ed eterogeneo, formato da persone di tutte le età. Ecco il nostro banco di prova. Chi guardava lo **show** di Macario in



A sinistra, l'attore comico torinese Erminio Macario, storico testimonial della *Galup*. Girò diversi caroselli e spot anche per la televisione. Sopra, il campionissimo Fausto Coppi, che a Pinerolo scrisse pagine leggendarie nel ciclismo, festeggia una vittoria con il panettone *Galup*.



### PRIMA DEL FORNO

In queste belle immagini, fornite dall'Archivio Galup, possiamo seguire passo dopo passo le fasi della produzione del panettone prima della cottura in forno. Gli ingredienti "bianchi" (1) costituiscono il primo impasto (2). L'uovo viene aggiunto in un secondo momento (3), procedendo a un nuovo impasto (4), arricchito di uvetta e canditi (5 e 6).



La base del panettone è pronta e viene versata (7) in una macchina che tornisce la "palla", sistemata a mano nel contenitore di carta (8). È il momento della lievitazione (9) e, infine, della glassatura (10).



### pirottini

Contentori che danno la forma a un singolo panettone e che possono essere inseriti in forno.

### Igp

Acronimo di *indicazione geografica protetta*: marchio d'origine attribuito dall'Unione europea a prodotti agricoli e alimentari la cui provenienza geografica influisce sulle loro caratteristiche.

### Smirne

Nome greco con cui è conosciuta la città turca di Izmir, antichissimo porto sul mar Egeo.

### Gdo

Acronimo di *grande distribuzione organizzata*.

### girano il mondo

Il basso panettone di Pinerolo si può trovare da *Eataly* a New York, da *El Corte Inglés* a Madrid, in due tra le più importanti catene di Londra... Per dirlo con Mossotto, «Galup è una realtà piccola, ma presente nei cinque continenti».

### in futuro

Si prevede di entrare nella fase di rientro tra il 2019 e il 2020.

### packaging

Confezionamento e presentazione di un prodotto, studiati per invitare all'acquisto. La Galup ha lanciato una linea di panettoni avvolta in veri e propri poster. Una volta consumato il prodotto, l'incarto può essere stirato e appeso a una parete.

### charity

Iniziativa di beneficenza, solitamente abbinata a uno spettacolo o a una campagna commerciale.

### buyer

Termine inglese per compratore. Nel gergo del marketing s'intende soprattutto chi dirige il reparto acquisti di una grande realtà commerciale.

### corrispondenza biunivoca

Espressione matematica con cui si indica una relazione tra  $x$  e  $y$  tale per cui a ogni elemento di  $x$  corrisponda un solo elemento di  $y$ . Per estensione, si utilizza per enfatizzare un legame stretto e indissolubile tra due realtà.

televisione il sabato sera ci conosce da sempre. L'obiettivo è coinvolgere anche un pubblico più giovane».

Mossotto ha una solida base teorica: «Negli anni '50 del secolo scorso – racconta –, il marketing era di prodotto: io sono il migliore perché uso le nocciole migliori. Tra gli anni '60 e gli anni '70, si affermò un marketing d'immagine. Più recentemente, il marketing è diventato di posizionamento; si parla anche di *marketing mentale*. Le persone sono portate a riconoscere il prodotto leader per ciascuna categoria. Lo si vede nella telefonia: ci sono *Apple* e *Samsung*, gli altri combattono sul prezzo. Ecco: *Galup* s'identifica con il panettone di qualità e deve continuare a perseguire il suo primato».

### QUALITÀ PER VOCAZIONE

Il segmento in cui si colloca l'azienda pinerolese è difficile da definire: «Esistono panettoni di ogni prezzo, industriali e artigianali. Il nostro non è né industriale né artigianale. È unico: l'originale panettone basso. Esistono dei **pirottini** chiamati *modello Galup*. Se il nostro prodotto ha un prezzo importante ci sarà un perché. Utilizziamo solo nocciole **Igp**, farine e canditi scelti. Quasi tutto è di produzione italiana, ma se la materia prima migliore è straniera prendiamo quella. L'uvetta, ad esempio: il top è quella di **Smirne**».

Chi sceglie Galup lo fa proprio per questo: «Il consumatore che guarda solo il prezzo non fa per noi». Ma un prodotto di alta qualità può essere distribuito anche nella grande distribuzione? «È una domanda che ci rivolgono spesso – osserva Mossotto –. Quando le aziende si rilanciano hanno bisogno di numeri: la qualità costa. Dobbiamo far conoscere il prodotto ai consumatori e la grande distribuzione aiuta nello scopo. Per

fortuna, la nuova tendenza – anche nella **Gdo** – è valorizzare la qualità».

Qualità che – spiega Mossotto – non può essere di tipo artigianale: «I nostri prodotti **girano il mondo**. Stati Uniti, Australia, Giappone... Impensabile avere scadenze di trenta giorni, come certi panettoni da piccolo laboratorio».

I risultati sono importanti: il fatturato, nel 2018, raggiungerà i 7,5 milioni di euro. «Occorre crescere bene, consolidare. Un'azienda vive sul conto economico: deve andare in positivo, altrimenti diventa un'attività caritatevole. La proprietà di Galup, tuttavia, sta investendo molto per poter guadagnare **in futuro**: dimostra una passione speciale che onestamente non ho percepito in molte altre aziende».

Gli sforzi compiuti stanno ottenendo il giusto riconoscimento: «Siamo rimasti stupiti dall'entusiasmo e dall'affetto con cui i consumatori storici hanno accolto il ritorno di Galup – sottolinea Mossotto –. Entusiasmo che fa il paio con quello suscitato dalla nuova immagine aziendale». Nell'ufficio del direttore marketing campeggiano targhe e riconoscimenti: *miglior packaging*, *miglior iniziativa di charity*, *miglior materiale espositivo*... Sono premi assegnati da addetti ai lavori e grandi **buyer**: testimonianze che ci riempiono di soddisfazione. Come gli apprezzamenti dei clienti sulla nostra pagina Facebook».

### A PINEROLO: DOVE SENNÒ?

Galup e Pinerolo: un binomio destinato a durare nel tempo. «È una **corrispondenza biunivoca** – afferma Alberto Mossotto –. Non ci sarebbe alcun motivo per portare via la produzione, nonostante la proprietà disponga di ampi spazi nel gigantesco polo



Qui a sinistra, Ombretta Sanna, da 46 anni in azienda, posa di fronte al pannello che saluta il rilancio definitivo della Galup, grazie alla nuova e dinamica proprietà.

Nella pagina accanto, gli addetti del reparto confezionamento danno un prestigioso tocco finale al panettone Galup.

📷 BARBARA MAURINO



realizzato ad Alba. Rimanere a Pinerolo, a breve distanza dal centro storico, è una scelta precisa: le radici sono qui e continueremo a regalare il profumo di panettone alla città».

Questione di **know how**: «Abbiamo ripreso con noi quasi tutte le persone che lavoravano qui prima del nostro arrivo. Tra loro ci sono i custodi di piccoli e grandi segreti di produzione. La maggior parte di questi segreti non è scritta: è nelle loro mani».

Come quelle di Ombretta Sanna, che hanno pelato – ad esempio – migliaia e migliaia di castagne per farne dei **marron glacé**: «Le preparavamo senza ausilio di macchinari prima di sistemarle nelle vaporiere – ricorda la veterana della Galup –. Un lavoro pesante, anche perché richiedeva di immergere le mani in acqua fredda, poi calda...».

Negli anni “eroici”, i pollici delle ragazze hanno dato la forma a un numero incalcolabile di **rhumetti**. «Le cialdine di albume d'uovo e nocciola venivano sfornate e noi, a caldo, dovevamo scavare i buchini per la farcitura. Tornavamo a casa con le dita dolenti e incrostate».

La manualità è sempre stata preziosa: per le decorazioni artistiche delle uova di Pasqua così come per la preparazione delle scatole. Anche i panettoni erano torniti a mano: «Le ragazze prendevano la “palla” e l'adagiavano su un foglio oleato di forma quadrata. Poi si caricavano in grandi carrelli per essere spostati in cella di lievitazione».

Una fase lunga, che ancora oggi richiede tempo e pazienza. «Vuole assistere alla nascita di un panettone? Metta in conto che ci vorranno quaranta ore». Proprio come all'epoca di *monsù* Ferrua.

### know how

In inglese, letteralmente, significa *sapere come*. S'intende la competenza specifica necessaria per una lavorazione.

### marron glacé

Specialità di pasticceria preparata con un processo lungo e difficile. Le castagne sono immerse per giorni in acqua fredda, per agevolarne la pelatura, poi sono cotte in acqua bollente. L'acqua di cottura, con l'aggiunta di vaniglia, sarà la base per la successiva canditura, cioè l'assunzione di zucchero da parte del frutto sino alla saturazione.

### rhumetti

Pasticcino tipico del Cuneese ripieno di liquore.