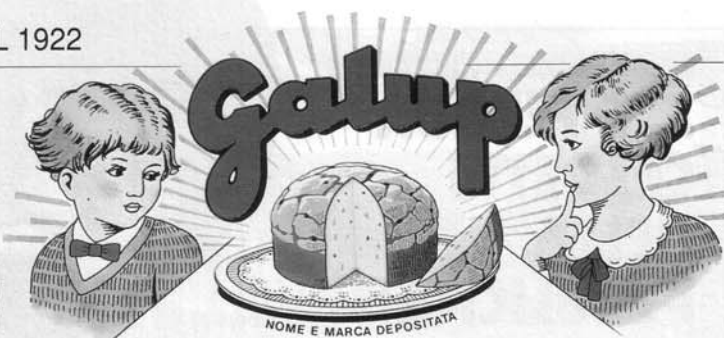


L'AZIENDA PINEROLESE FONDATA NEL 1922

GALUP, 70 ANNI DI PANETTONE

di Giancarlo Percivati



La qualità e la famosa crosta di nocciole «Piemonte». L'ultimo bilancio: fatturato 17 miliardi, utili per 107 milioni, dipendenti: da 69 a 250.

Se il pino e la cavalleria sono gli emblemi che, da centinaia di anni, richiamano alla mente la nostra città, da più di metà secolo un'altra immagine, forse più profana ma senz'altro più «golosa», è legata a Pinerolo: quella del panettone. E' infatti da quando Pietro Ferrua ha «inventato» quel panettone basso, unico nel suo genere, che il nome Galup viaggia fianco a fianco con quello di Pinerolo.

La vecchia panetteria di via Duomo

Era il 1922 e la famiglia Ferrua si era trasferita da alcuni anni a Pinerolo, proveniente da Dogliani, nelle Langhe. Il giovane Pietro, insieme alla moglie Regina, rilevò un'antica panetteria nel cuore del centro storico, all'angolo tra via del Pino e via Duomo, non a caso due emblemi della città. Tra una sfornata di pane e l'altra, l'artigiano Ferrua cominciò così ad impastare quel dolce di Natale a cui volle però dare un'impronta del tutto personale, che lo rese poi famoso in Italia e all'estero: la crosta di nocciole Piemonte. Fu proprio questa caratteristica copertura di particolari nocciole della Langa che, insieme all'eccellente qualità dell'impasto, decretò il successo del panettone pinerolese.

Lo stabilimento Galup di via Fenestrelle a Pinerolo.



«A l'è propii Galup»

La scelta del nome, poi, fu del tutto casuale. In una riunione tra amici, nel retrobottega della panetteria, un'esclamazione di Mario Vignetta, noto artista pinerolese, «battezzò» il nuovo prodotto di casa Ferrua: gustando una fetta di panettone appena sfornato, gli sfuggì un sincero «A l'è propii galup». Da allora il neonato Galup cominciò a girare di tavola in tavola.

La produzione continuò con successo: nel '37 venne conferito a Pietro Ferrua il brevetto della Real Casa, come fornitore della famiglia reale, e nel '48 fu costruito lo stabilimento di via Fenestrelle 32 dove ebbe inizio la fase industriale e dove continuò, di generazione in generazione, la tradizione Galup.

Pur essendo nata insieme a questo pro- ▶

Macario, ovvero «la parte alta del panettone».



... E FERRUA CREDETTE NELLA PUBBLICITA'

Se la qualità ha rappresentato l'aspetto vincente del panettone pinerolese, facendogli raccogliere larghi consensi, un altro elemento ha contribuito a renderlo popolare in tutta Italia: la pubblicità.

Fin dagli inizi, Pietro Ferrua, percorrendo i tempi, ha creduto nell'importanza delle pubbliche relazioni e dei mezzi di informazione, anche quando queste erano ancora in embrione.

Così nomi importanti hanno accompagnato per mano la crescita di quel «goloso» prodotto piemontese: Fausto

Coppi e l'immane assaggio del Galup appena sfornato, la visita di Luigi Einaudi, originario come i Ferrua di Dogliani, allo stabilimento di via Fenestrelle, la maschera del piemontesissimo Macario a fianco di quella famosa «parte alta del panettone». Immagini di un momento che rimangono impresse nella memoria dell'ascoltatore, fino a farlo diventare il miglior veicolo pubblicitario del prodotto.

E con Galup anche Pinerolo ha girato l'Italia. Gli spot televisivi, i cartelloni pubblicitari, i nomi dei dolci di casa Ferrua immancabilmente legati a frammenti di storia Pinerolese: il



Regina e Pietro Ferrua, il loro panettone ne ha fatta di strada...

«Principe d'Acaia», il «Nizza Cavalleria» e quelle confezioni di pregio con antiche immagini della città. Poi lo spot, con il calcio, lo sci ed attualmente con la pallavolo femminile.

E se la tradizione la si ritrova immutata in panettoni come il «Piemonte Reale» ed il «Galup reserve», l'alta qualità la si misura anche dai clienti: al San Lorenzo di Londra, noto ristorante frequentato anche dai Reali Inglesi, il panettone, fresco di forno, è sempre e soltanto Galup! □

KORAL INNOCENTI. TUTTA SOSTANZA.



7.980.000 chiavi in mano

INNOCENTI

CONCESSIONARIA
MOTORAUTO s.r.l.

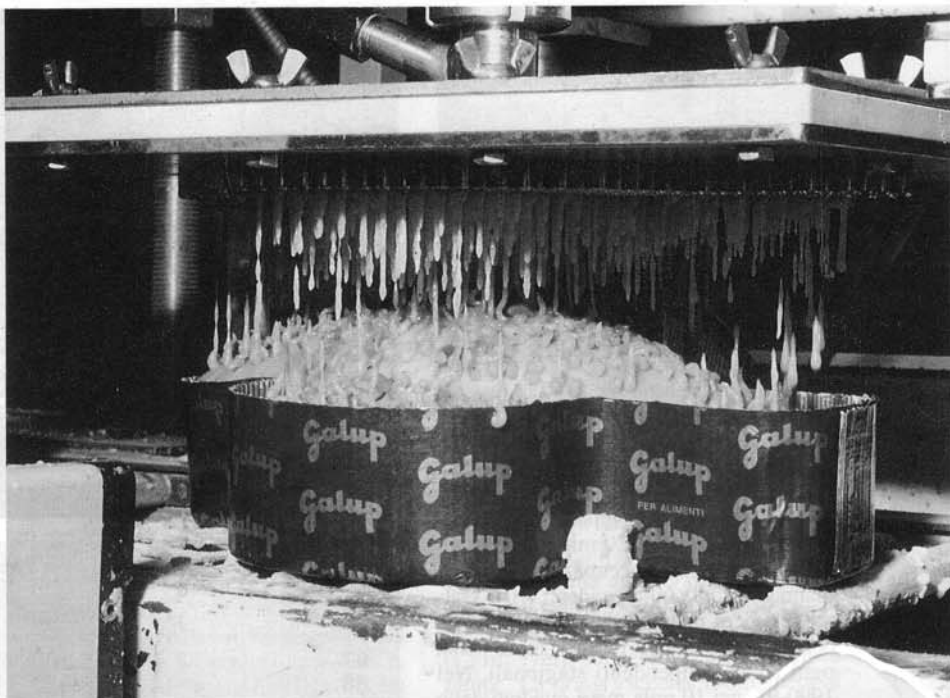
Via Saluzzo, 54 • Tel. 22.681 • PINEROLO

dotto e pur avendo sempre puntato sul panettone tradizionale, la Galup S.p.A. ha col tempo ampliato la gamma di dolci in produzione, spaziando dalla linea di panettoni farciti, tra cui quelli all'Amaretto di Saronno, al Caffè Illy e alla crema di Marrons Glaces, ai prodotti pasquali, come le colombe e la nuovissima campana alla crema di pesca ricoperta di cioccolato, e sviluppandosi anche nel settore cioccolato con i Tartufi e con il Rhumetto, un dolcino di tipo «Cuneese» prodotto industrialmente ma con caratteristiche artigianali.

La qualità anche a livello industriale.

Ed è stata proprio la qualità il vessillo della Galup in questi settanta anni di attività. La graduale crescita dell'azienda pinerolese non ha mai perso di vista le caratteristiche del prodotto, che continua ad essere fatto secondo l'antica ricetta di nonna Ferrua. Durante la lavorazione, ancora oggi si fa uso del lievito naturale che, unito ad un accurato controllo delle materie prime utilizzate (farina, burro, uova, zucchero, frutta candita ed uvetta sultanina), garantisce al prodotto una migliore assimilabilità e digeribilità. Anche la modernizzazione e l'automazione di alcune fasi del processo produttivo, come la cottura ed il confezionamento, non penalizzano la qualità del prodotto, ancora impastato e lievitato con metodi tradizionali e controllato con cura prima della sua commercializzazione.

La risposta ad una politica basata su un'immagine di classe viene proprio dai consumatori, da sempre affezionati al prodotto Galup. I dolci dell'azienda pinerolese vengono distribuiti in una fascia alta del mercato e la loro commercializ-



zazione avviene attraverso un centinaio di agenti plurimandatari ed alcuni concessionari, seguendo prevalentemente il canale del dettaglio, ma rivolgendosi anche alla vendita all'ingrosso ed alla grande distribuzione. La ditta di via Fenestrelle è presente inoltre con tre negozi: il pri-

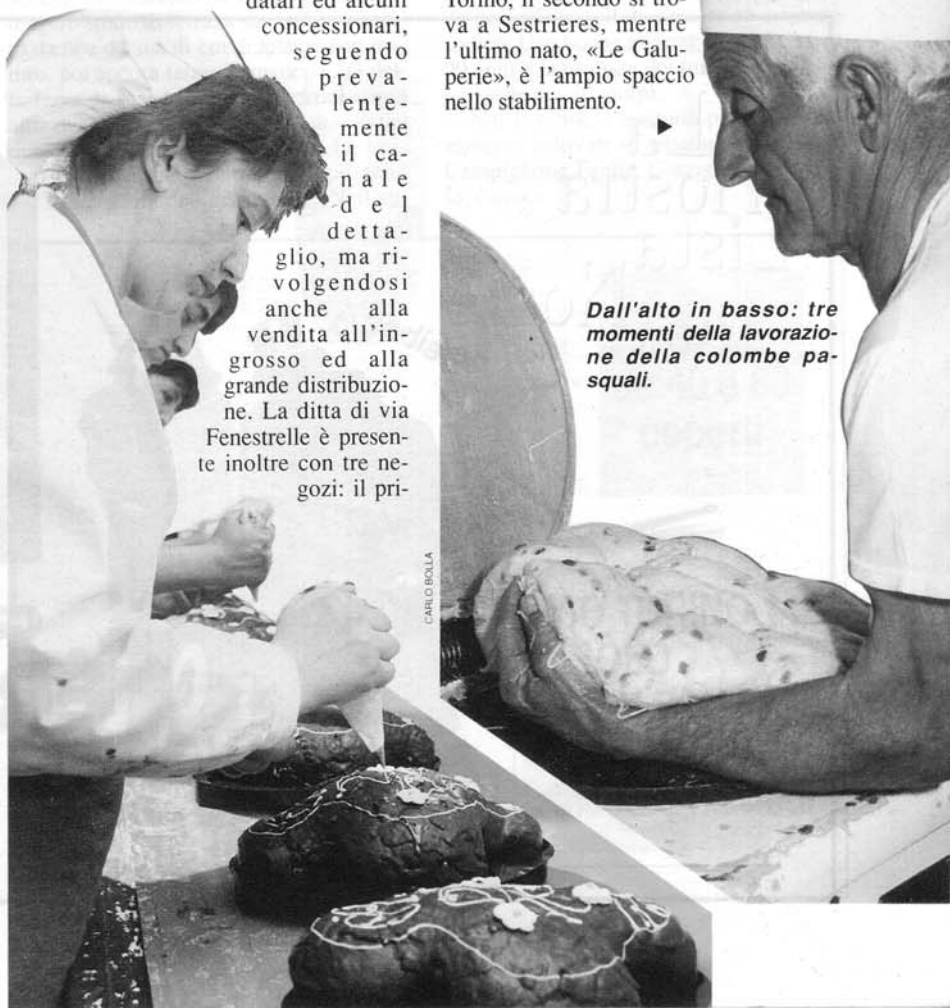
mo è sorto circa 30 anni fa sotto i portici di corso Torino, il secondo si trova a Sestrieres, mentre l'ultimo nato, «Le Galuperie», è l'ampio spaccio nello stabilimento.

Dall'alto in basso: tre momenti della lavorazione della colombe pasquali.

SINTESI DI BILANCIO

(In milioni di lire)
Ecco alcuni dei dati tratti dall'ultimo bilancio regolarmente approvato (chiusura del bilancio 30 giugno 1990) della Galup SpA:

Vendite Nette	17.079
Consumi di merci	7.302
Costo del lavoro	4.840
Ammortamenti	556
Utile netto	107



Galup 70 anni di panettone

In giro per il mondo

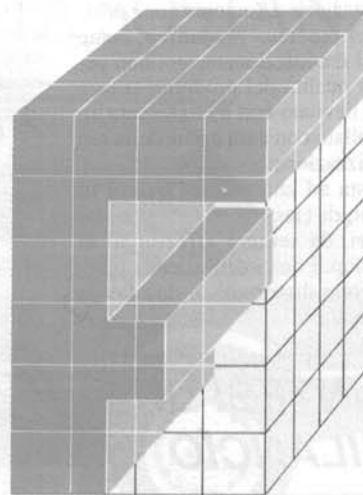
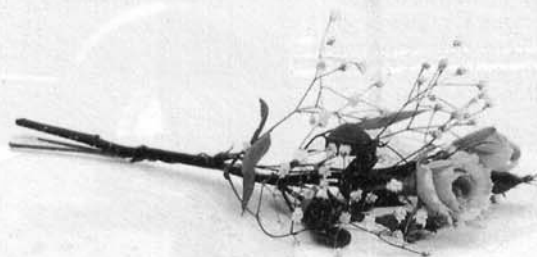
Il 70% delle vendite della casa pinerolese sono effettuate nell'area che comprende Piemonte, Liguria e Lombardia, mentre il restante 30% viene spartito tra le altre zone di tutta la penisola. Anche l'esportazione è cresciuta in questi ultimi tempi ed è indirizzata principalmente verso la Francia, in particolar modo il triangolo Lione-Chambery-Grenoble e le città della Costa Azzurra. Clienti Galup sono comunque presenti anche in Inghilterra, Stati Uniti e Sudafrica.

In aumento anche il fatturato che dovrebbe superare, nell'anno fiscale in corso (la Galup chiude il bilancio il 30 giugno di ogni anno), i 20 miliardi. Sostanzialmente stabile l'occupazione, che attualmente conta 69 dipendenti fissi. Trattandosi però di un'attività legata alle ricorrenze di Natale e Pasqua, molti sono, ogni anno, i dipendenti stagionali. Nel 1990-91, nei 10 mila metri quadrati dello stabilimento di via Fenestrelle, hanno lavorato, con assunzione temporanea, ben 182 persone. □



ANNO	FATTURATO NETTO in milioni	DIPENDENTI	
		Fissi	Stagionali
87	16.395	73	184
88	16.632	70	173
89	14.326	66	131
90	17.079	69	165
91 Prev.	20.500	69	182

La
Nostra
Lista
Nozze



casa viva
FERRARETTO



Via Nazionale 92 - Tel.-Fax (0121) 80.07.54
10060 PINASCA (TO)