

NOVANT'ANNI FA I GALFRÈ DI BARGE FACEVANO I CESTAI

E PER ANTIPASTO SETTE MILIARDI

di Giorgio Di Francesco

La Galfrè antipasti d'Italia è un'azienda con vocazione artigianale continuamente alimentata dagli attuali eredi - Il moderno stabilimento in Viale Torino - I soli porcini di Barge non bastano a soddisfare la richiesta - L'antipasto «Ghiotto» è il prodotto leader.



Una veduta dello stabilimento Galfrè Antipasti d'Italia con sede a Barge.

In un'ingiallita foto d'epoca si scorgono abili artigiani cestai tutt'intenti al loro lavoro: sono gli ultimi anni del secolo scorso ed i Galfrè di Barge hanno una piccola bottega proprio dietro l'abside di San Giovanni Battista; un laboratorio da dove escono stupende creazioni in giunco, in vimini e nella meno nobile «gorra» di salice. Di lì a poco LORENZO GALFRÈ, che tutti a Barge conoscevano con il diminutivo di «L'ncin», aiutato dalla sua consorte, avrebbe però abbandonato l'arte dei padri per tentare un'avventura industriale che dura tutt'oggi e che ha reso famoso il nome di Barge anche all'estero.

Da sempre i «bolé» di Barge erano considerati «rinomati» per la loro bontà, ma mai nessuno aveva pensato ad intraprenderne un'attività conserviera. Qui si innesta, perciò, la vicenda (attorno alla quale non manca d'aleggiare un po' di mistero) della prima ricetta dell'antipasto GALFRÈ, chiamata «MONVISO» in onore al re delle Alpi Occidentali: grazie ad essa ed a quelle elaborate successivamente dalla vedova del pioniere, in breve la ditta GALFRÈ prosperò, assunse operai e costruì nuovi capannoni in riva al Chiappera a due passi dal cuore di Barge.

Ma, quando fu tempo di divisioni ereditarie, da una sola industria, la «Vedova GALFRÈ e figli», ne nacquero due: la «GALFRÈ Giacomo», che continuò

a produrre l'antipasto «Monviso» negli stessi locali e che decise di trasferirsi in uno stabilimento moderno solo negli anni '70, realizzandolo sempre a Barge, ma in regione Crocera, e la «GALFRÈ Antipasti d'Italia», conosciuta anche come «Società del GHIOTTO» per il nuovo nome che venne dato al suo prodotto «principe».

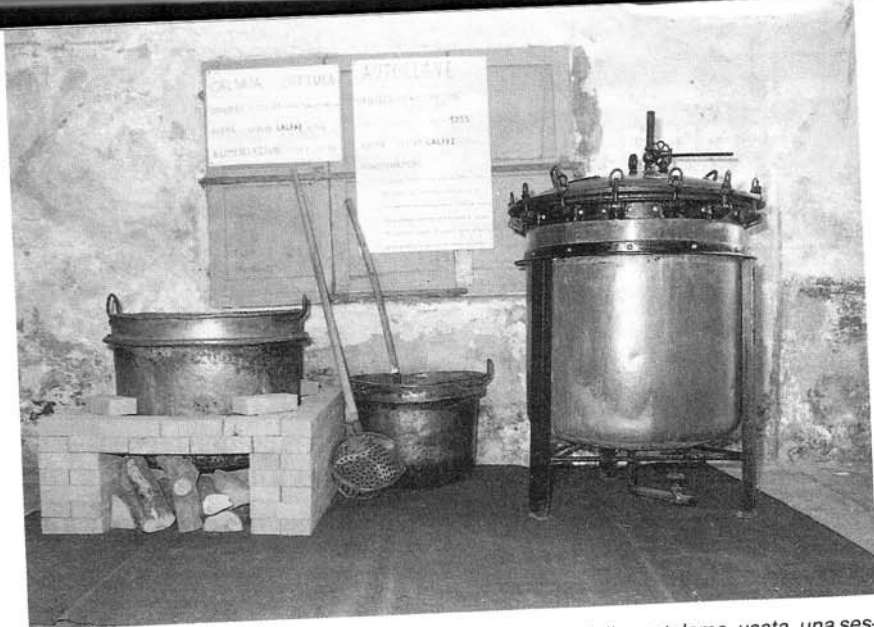
Proprio di quest'ultima, che fin dagli anni '50 ha sede in un moderno stabilimento sorto a Barge in viale Torino, ci occuperemo per il momento sulle nostre pa-

gine: un'azienda con una «vocazione artigianale» continuamente alimentata dagli attuali eredi, come ci dice MARIO GALFRÈ: «Il ricettario tramandoci dai nonni costituisce ancora un "testo sacro" e non intendiamo discostarcene, perché il successo delle ricette GALFRÈ è merito della speciale salsa, rimasta quella lanciata, una sessantina d'anni orsono, dai nostri predecessori».

«La base della nostra produzione — aggiunge il figlio Maurizio — restano i porcini, ma in seguito alle pessime condizioni di mantenimento dei boschi, alla raccolta disordinata ed al mutamento del clima, che hanno causato un notevole decremento nella riproduzione delle cellule agamiche da cui il fungo si origina, abbiamo dovuto andare a cercarli anche altrove. Ogni anno ce ne arrivano all'incirca mille quintali dall'entroterra ligure, dalla Toscana e dalla Sila... perfino dalla Jugoslavia. I "bolé" vengono mantenuti in acqua con opportuno contenuto salino, onde favorirne la conservazione nel corso d'un'intera stagione e rendere possibile un approvvigionamento al quale attingere durante l'anno per le diverse la- ▶

Operaie in azione durante una fase della lavorazione.



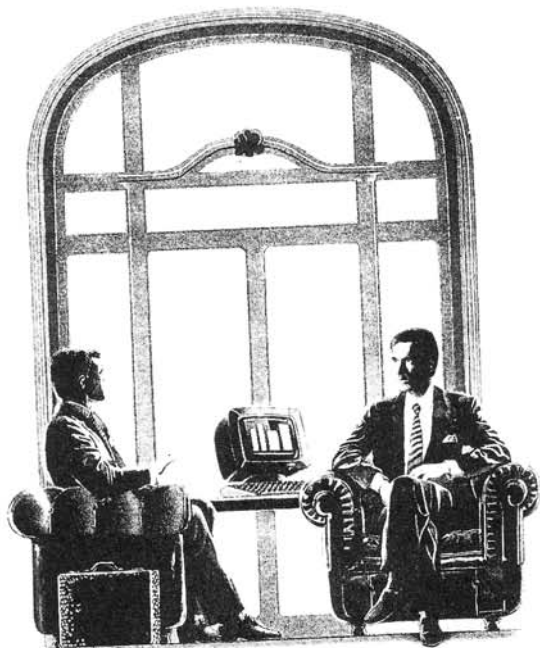


Una caldaia di cottura ed un'autoclave per la sterilizzazione dello scatolame, usata, una sessantina d'anni or sono, dalla Ditta «Vedova Galfré e Figli».

vorazioni. È così che i funghi vengono destinati sia alla confezione sott'olio, sia agli antipasti misti con tonno e verdure. Tra i vari antipasti della ditta, il «GHIOT-

TO», grazie ad un'equilibrata azione di Marketing, è divenuto il prodotto «leader», raggiungendo un buon livello di successo (60% delle vendite totali): si trat-

Da persona a persona



BANCA ^{SPA} BB BRIGNONE
Una privata che conta

PINEROLO

Piazza Vittorio Veneto, 20

Tel. 22992 / 22926

ta d'un prodotto di alto livello qualitativo, a base di porcini e di tonno di prima scelta (non congelato), il tutto amalgamato dalla salsa alla quale già s'è accennato.

Il rimanente 40% della nostra produzione è occupato dagli antipasti con le verdure ed il tonno (in vetro ed in pratiche confezioni «twist off»), dai porcini sott'olio e aceto e dalle confezioni di funghi secchi. Negli ultimi anni abbiamo lanciato il nostro «GHIOTTO CREM», lo spalmabile, nei tre gusti: oliva, acciuga, e fungo. Per ultimo, in origine, ma non di importanza, «i funghi trifolati al funghetto»: piatto pronto a base i porcini, che è ideale come contorno, condimento di paste e risotti per soddisfare i bisogni d'una rapida preparazione dei pasti senza rinunciare al gusto della buona tavola».



La GALFRÈ Antipasti d'Italia di Barge è un'azienda con 35 addetti, che opera per la maggior parte nell'Italia del Nord ed in quella centrale e le cui esportazioni incidono per il 15% sul fatturato totale, riguardando paesi come la Svizzera, la Germania e la Francia. Per quanto concerne i canali distributivi, la GALFRÈ si affida per il 45% alla grande distribuzione, per il 25% alla distribuzione organizzata, per il 20% al «buon dettaglio» e per il 10% alla ristorazione: ad ogni canale corrispondono, naturalmente, prodotti e formati. Quest'industria bargese, con i suoi sette miliardi annui di fatturato per l'87 (due in più dell'anno precedente) resta una società che solida ed in espansione.

UN SETTE
CHE IN C
HA SUBI
NELLE V

**PENSIO
AL ME
DEI «L**

di Simona

Da una p
ingliamento
dall'altra q
manere al t
nella, con s
pre più fuo

È così ch
trare il libr

Senza tam
fresche sull

più o men

(caratteri

na pubblica

prio un qua

acquista per

che gli altri

È il libro ch

accende in str

Osservan

si può ren

LI

RI

LI

LI

LI

LI

LI

LI