

DA PRAGELATO I PRODOTTI DELLA NATURA

# «ALBERGIAN», SAPORE DI VALLI

di Giancarlo Percivati

**Tradizione e genuinità  
alla base del successo.  
Ed ora negozi a Parma,  
Bari e Roma.**

teristica di "freschezza" artigianale che ne ha decretato il successo.

L'avventura "Albergian" ha inizio a Pragelato, dove nonno Serafino Ponsat, nel 1908, apre, in via Nazio-



Notturna del negozio-laboratorio di corso Torino a Pinerolo.

Pinerolo, situata alla naturale confluenza di ridenti valli alpine, è terra dove hanno saputo convivere storia e tradizione, dove la tecnologia industriale più avanzata è cresciuta rispettando un ambiente dalle profonde radici agricole, dove il nuovo ha saputo fondersi con il classico, con l'antico.

Ma è anche terra tra le migliori per la raccolta delle erbe officinali spontanee, dei frutti di bosco, dei funghi, con i quali sono state prodotte, da sempre, tipiche specialità valligiane.

A Pinerolo esiste e si è diffuso da anni un "marchio" che è stato capace di sintetizzare queste tradizioni in perfetta sintonia con lo spirito naturalista che lo caratterizza. È "Albergian", una gamma completa di prodotti naturali e di ricette originali che vanno dalle confetture ai sciropi, dal miele alle specialità gastronomiche, dai liquori ai cosmetici, dalle erbe ai profumi.

Un'attività che affonda le sue radici nel passato e che si è fortemente sviluppata negli anni, facendo conoscere in tutta Italia i prodotti tipici delle valli del Pinerolese, pur mantenendo inalterata quella carat-

nale, un albergo che chiama con il nome della più maestosa montagna della val Chisone.

Dopo la seconda guerra mondiale gli subentra il genero, Giacomo Tillino, che provvede a ricostruire l'albergo, danneggiato dagli eventi bellici e che inizia a produrre liquori ed a confezionare anche per la vendita esterna prodotti che fino ad allora erano preparati esclusivamente per il consumo dei clienti dell'albergo stesso.

In breve l'azienda "Albergian", con la sua produzione di confetture di sot-

**Il punto vendita di  
via Nazionale a  
Pragelato.**



tobosco, verdure sotto vetro, condimenti, oltre che la vendita del tipico prodotto pragelatese, il miele, sopravanza per importanza l'albergo, del quale occupa, specialmente nei periodi di bassa stagione, ogni spazio disponibile.

Diventa perciò necessario disporre di aree maggiori e si impone una scelta strategica: nel 1968, guidata da Adriano Tillino, l'azienda si trasferisce a valle, aprendo a Pinerolo la nuova sede in zona S. Lazzaro, dove hanno potuto trovar spazio i locali per la produzione dei liquori, delle specialità gastronomiche, il laboratorio di cosmetica, quello di erboristeria oltre, naturalmente, ad uffici, magazzini e depositi.

Pragelato, dove è radicata la storia dell'azienda, non viene però abbandonato: chiuso l'albergo, viene mantenuta la sede della ditta, che si trasforma in società in nome collettivo, e viene aperto un punto vendita sulla Statale 23, importante vetrina sui prodotti della ditta pinerolese. Inoltre nel paesino dell'alta val Chisone viene mantenuto l'essiccatoio naturale dove avviene la prima fase della lavorazione delle erbe.

E proprio la lavorazione dei prodotti "Albergian" rappresenta una caratteristica che contraddistingue l'azienda pinerolese dalla maggioranza delle imprese del settore. La ditta di Pragelato, infatti, lavorando esclusivamente prodotti freschi, deve necessariamente adattare l'andamento produttivo ai tempi di raccolta ed alle stagioni dell'anno.

Così i quindici dipendenti attualmente impiegati - alcuni sono però esclusivamente addetti al settore commerciale nei tre punti vendita della società - producono, nei pri-



In questa pagina: fasi di lavorazione dei prodotti Albergian.

mi mesi dell'anno, prevalentemente liquori, a cui fa seguito la distillazione delle erbe. Poi a primavera, appena iniziano a maturare i primi frutti, si eseguono le confetture e gli sciroppi, seguite dalla cernita ed essiccazione delle erbe. Subito dopo l'estate prende il via la produzione delle specialità gastronomiche quali antipasti e funghi ed in autunno avviene l'invasamento del miele dopo

che avrà trascorso il tempo necessario in capaci maturatori. Infine gli ultimi mesi dell'anno sono dedicati alla preparazione delle confezioni natalizie.

Una siffatta produzione caratterizza anche il rapporto con i fornitori. Per l'azienda "Albergian" non esiste la figura tradizionale del fornitore ma quella più familiare del "raccoltore".

*«I nostri raccoglitori, dai quali accettiamo anche piccoli quantitativi - ci spiega il rag. Adriano Tillino, legale rappresentante della società - sanno che devono portarci il raccolto della giornata perché tutto ciò che ci è conferito viene immediatamente lavorato. Da noi non esistono i semilavorati: o vi è frutta fresca o sono vasi pronti alla vendita».*

La rete di vendita dei prodotti "Albergian" è molto capillare e si affida, in campo locale, ad agenti esclusivi mentre, a livello nazionale, la vendita è nelle mani di rappresentanti plurimandatari ed è rivolta ad una clientela costituita prevalentemente da negozi specializzati.

La zona in cui il prodotto "Albergian" è maggiormente diffuso è il centro-nord, in particolar modo Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia-Romagna e parte del Veneto. Ci sono però clienti sparsi in tutta Italia ed anche all'estero: oltre che nel Benelux, nel nord della Francia ed a

Marsiglia, dove operano importatori della marca pinerolese; le specialità "Albergian" hanno già anche varcato l'oceano, finendo nientemeno che negli scaffali dei Magazzini Bloomingdale a New York.

Numerosi sono i gruppi merceologici della produzione attuata dall'impresa pragelatese, che ha, con gli anni, differenziato e ampliato sempre più la gamma dei beni trattati. Sei, essenzialmente, sono le aree a cui si rivolge con altrettante "linee": i cosmetici con "Rugiada di Valle", gli antipasti e condimenti con "Sapori di Valle", le confetture e gli sciroppi con "Valli e Boschi", le caramelle con "Sorrisi e Dolcemente", i liquori ed, infine, la linea di integratori alimentari.

Una politica, quella dell'amplia-



## «UN LIQUORE DA FAR DIGERIRE UNA BOMBA»

"Albergian" e i fiori Genepy, "Albergian" ed il "Genepin": una tradizione, quella dei liquori prodotti con le erbe raccolte sulle nostre montagne, che continua ormai da secoli e che la famiglia Tillino ha saputo conservare e tramandare, fino alle soglie del duemila.

Anche se attualmente la produzione dei liquori rappresenta soltanto più una parte della gamma dei prodotti "Albergian", è stata e continua ad essere il biglietto da visita dell'azienda pragelatese. E tra i cinquantacinque tipi diversi di liquori prodotti, spiccano "L'Amaro Albergian", il conosciutissimo "Elisir del Prete" e il tradizionale "Genepin", un prodotto che ha fatto storia.

Con l'assorbimento della Pin Stefano & C. s.n.c. di Abbadia Alpina, già fornitore dell'albergo, avvenuta a fine anni '60, l'"Albergian" ha mantenuto vivo un nome secolare.

Giovanni Stefano Pin è stato, nella metà del '700, il primo ad introdurre in val Chisone la distillazione e l'alambicco. Il Pin, affermato notaio, amava raccogliere e distillare le erbe, ed i suoi liquori erano apprezzati e ricercati dagli intenditori.

E la vita di questi liquori è costellata da interessanti spunti storici: lo scrittore Timbaldi cita una lettera nella quale il marchese di Beaumont da Parigi ringrazia per il delizioso liquore che gli era stato inviato; De Amicis, settembre 1883, nel suo "Alle porte d'Italia", scrivendo del liquore Catinat così si esprimeva: «Un liquore di fiori di prato che farebbe digerire una bomba lessa».

mento della gamma produttiva nell'ambito della produzione alimentare-naturale, che sta ottenendo un buon successo, grazie anche all'immagine che "Albergian" ha saputo crearsi nel tempo ed ai rapporti diretti che ha sempre saputo e voluto intrattenere con i clienti. Per dare un'informazione mirata e mantenere vivo il rapporto con il cliente è stato creato un periodico semestrale a colori: "Stagioni", piacevole e graficamente interessante, inviato al domicilio di ben diecimila clienti.

Così il "marchio", adeguatamente pubblicizzato, ha saputo trascinare i vari prodotti, tanto da far pensare ad un potenziamento non soltanto nel commercio qualificato tradizionale, ma anche ad un ampliamento "Albergian" in altre regioni, con negozi in franchising a Roma, Bari e Parma, dove sono attualmente in corso avanzate trattative.

Un nuovo modo per diffondere i prodotti delle valli Pinerolesi al di fuori dei confini locali e far conoscere a tutti il buon sapore delle valli alpine.