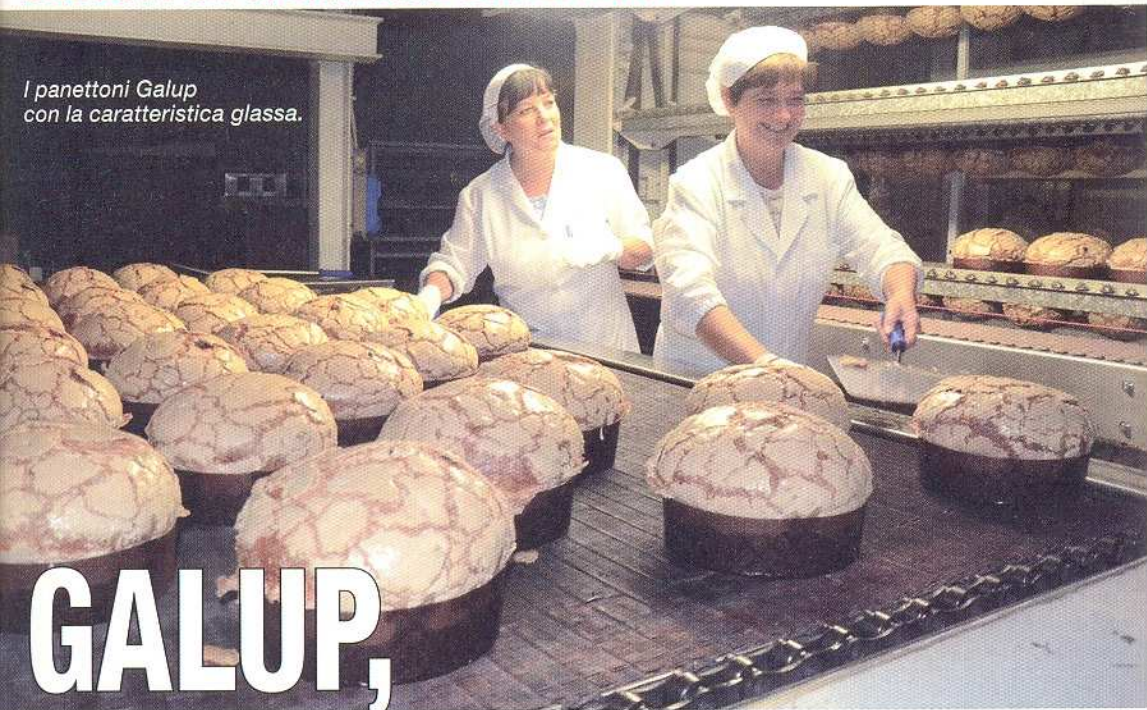


## DAL 2011 UN'OPERAZIONE DI RILANCIO

I panettoni Galup  
con la caratteristica glassa.



# GALUP,

# NOVANT'ANNI DI PASSIONE

**LA TRADIZIONE DECLINATA IN CHIAVE MODERNA: DUE LINEE  
DI PRODOTTI, PER L'ALTA PASTICCERIA E LA GRANDE DISTRIBUZIONE**

*«In questo clima di recessione tutto viene ridimensionato, selezionato, reinterpretato. Nella nostra azienda non abbiamo rimedi contro la crisi economica, però sappiamo fare il nostro mestiere, sappiamo fare panettoni. Ma sappiamo farli bene davvero, da novant'anni». Regina Ferrua, presidente della storica azienda di Pinerolo, non ha dubbi: «Nel 1922 Pietro Ferrua ha inventato la glassa alle nocciole - ricorda -: oggi noi continuiamo a crearla esattamente allo stesso modo. La nostra ricetta contro la crisi non parla né di volumi, né di numeri: parla di proposte, di emozioni, di passione per le cose buone, per le cose fatte bene, per le cose belle. Ed è proprio questa la nostra forza: saper dare tutto questo in mille modi diversi, cosicché il consumatore possa scegliere ciò che più preferisce».*

Dietro alla scelta dei clienti, la garanzia del marchio Galup: «Il prestigio, la stima e il favore dei consumatori non nascono dal nulla - premette Fausta Ferrua, amministratore delegato -: si conquistano con la passione per il proprio lavoro,

*con la cura artigianale dei prodotti, con le giuste intuizioni. E anche con il tempo. È così che la nostra azienda ha costruito i suoi successi, fin dalle origini. È così che "Galup" è diventato uno dei marchi dolciari per eccellenza, rinomato, richiesto e regalato per coronare pranzi in famiglia e cene di gala con le sue specialità, prima fra tutte il panettone basso con glassa alle nocciole Piemonte, da noi inventato nel 1922».*

Il legame con i valori originari dell'azienda è molto forte, ancora oggi: «Mi riferisco alla selezione delle materie prime migliori - precisa Fausta Ferrua -, alla lavorazione tradizionale dell'impasto, a partire da quella del lievito madre che è uno dei piccoli, grandi segreti della nostra bontà. E, ancora, penso alla ricetta, rispettosa di quella dell'epoca ma migliorata e affinata quanto basta per offrire al palato ancora più gusto e delicatezza. Per non dimenticare la lenta lievitazione naturale e la cottura secondo le regole dell'antico forno di mattoni rossi che ha visto nascere le nostre prelibatezze».



## LE ARMI CONTRO LA RECESSIONE

In questi ultimi vent'anni, la situazione economico-commerciale è cambiata molto a livello nazionale: «*La crisi e la fase di recessione hanno colpito anche Galup - afferma Regina Ferrua -, tanto che anno dopo anno abbiamo perso un po' di terreno rispetto ai tempi gloriosi del passato*». Tuttavia, la famiglia ha tenuto duro e, dal 2011, ha deciso di reinvestire nuovamente in casa propria: «*A questo proposito abbiamo approntato un piano di rilancio che mette al centro dell'operazione la qualità in senso assoluto, ed il marchio storico, Galup, che quest'anno compirà 90 anni*» afferma Fausta Ferrua.

Gli elementi cardine del rilancio, veri e propri punti di svolta nella storia della Galup, consistono nella recente diversificazione dei marchi e dei relativi canali di distribuzione: «*Il marchio Galup "Golosità reale" riservato alla grande distribuzione, compresa la linea "Gran gourmet", e il marchio Galup 1922 "Alta pasticceria" riservato invece al dettaglio specializzato, alle pasticcerie e alle enoteche. La linea Alta pasticceria non viene venduta nei supermercati*».

E la concorrenza? «*È particolarmente aggressiva e ci dà non poco filo da torcere - risponde Regina Ferrua -, causa anche della crisi che stritola l'economia del Paese. Tuttavia - evidenzia -, professionisti competenti e amore per il prodotto sono ottime armi per "combattere" in un settore sempre più agguerrito*». In uno scenario simile, «*il mercato è davvero esigente. Nonostante una crisi mai vista prima, aumentano paradossalmente i consumatori disposti a spendere qualcosa in più in cambio di un prodotto davvero speciale, curato, di eccellente qualità. Chi acquista è diventato particolarmente attento a quello che consuma e a quello che acquista - osserva Regina Ferrua -, esigendo sempre di più, come è giusto che sia*».

## PER TUTTI I GUSTI

«*Galup è un'azienda storica, un'azienda di famiglia, un'azienda seria - afferma Fausta Ferrua -: la nostra filosofia, anche in occasione del rilancio aziendale, è dare ulteriore conferma, semmai ce ne fosse bisogno, che facciamo le cose per bene, da più di novant'anni*». In una realtà dove ogni cosa corre veloce, l'azienda ha scelto di stare al passo con i tempi abbinando al meglio tradizione e innovazione: «*La tradizione corrisponde alla qualità garantita da*

*novant'anni di storia, mentre l'innovazione è assicurata dagli oltre cento articoli a catalogo e da un assortimento in grado di soddisfare tutti i segmenti di mercato*».

L'ingrediente fondamentale resta, in ogni caso, la qualità, che trova la sua espressione naturale nella collezione «Alta pasticceria»: «*Un bouquet di proposte di alta gamma*», è la definizione di Regina Ferrua. Otto diverse collezioni all'insegna del recupero dei sapori e delle suggestioni di un tempo, con referenze che vanno dal classico panettone Galup con glassa di nocciole, che a buona ragione può essere definito «Il Panettone d'Italia», alle più nuove varianti sul tema, dai soffici pandori fino ai tartufi e alle praline: «*I prodotti sono custoditi in preziose confezioni, particolarmente curate e originali, nel design come nello stile, con il fiore all'occhiello delle riedizioni della scatola e della latta "storiche", oggi più che mai attuale - aggiunge Regina Ferrua -. Su ciascun prodotto campeggia il nuovo marchio "Galup 1922", direttamente ispirato all'insegna della prima pasticceria della famiglia Ferrua a Pinerolo*».

Con l'introduzione della linea «Gran gourmet», riservata invece al canale della grande distribuzione, si dà la possibilità di

acquistare un prodotto di pasticceria anche nei supermercati, in eleganti confezioni regalo: «*È un nuovo modo di presentare e porgere al pubblico le golosità Galup - precisa Fausta Ferrua -. Con la certezza che saranno apprezzate per la freschezza, per la capacità di sorprendere e per l'atmosfera di allegria che sanno creare quando vengono regalate. E, naturalmente, per la loro ineguagliabile bontà, garantita dal nome Galup*».



Il segreto è la qualità degli ingredienti.

## Info

**RAGIONE SOCIALE:** Galup Spa

**SEDE LEGALE e OPERATIVA:**

via Fenestrelle 32, Pinerolo (TO)

**TELEFONO:** 0121 322.227

**FAX:** 0121 71.334

**SITO INTERNET:** [www.galup.it](http://www.galup.it)

**E MAIL:** [galup@galup.it](mailto:galup@galup.it)

**FONDATORE:** Pietro Ferrua

**PRESIDENTE:** Regina Ferrua

**AMMINISTRATORE DELEGATO:** Fausta Ferrua