



Panettoni e Colombe

COMUNICATO STAMPA

DUE MAXI PANETTONI AL MOSCATO ALBERTENGO BATTUTI ALL'ASTA DELL'ASTA MONDIALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA DI GRINZANE CAVOUR

PEZZI DA 10 E 20 CHILI PRODOTTI DALL'AZIENDA DI TORRE SAN GIORGIO (CUNEO) SONO VOLATI IN CINA E A HONG KONG CON TARTUFI E MAGNUM DI BAROLO E BARBARESCO

Due super **Panettoni al Moscato Albertengo** sono stati battuti tra i lotti della **XX edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, evento internazionale di solidarietà ospitata al Castello di Grinzane Cavour e in contemporanea a Hong Kong, Mosca e Singapore.

Negli ultimi due lotti dell'Asta, tra bellissimi esemplari di tartufi e magnum di Barolo e Barbaresco, sono stati assegnati anche due lievitati del peso di 10 e 20 chilogrammi firmati da Albertengo, storica azienda di Torre San Giorgio (Cn), che ogni anno produce un milione e mezzo tra panettoni e colombe. In particolare, il Panettone al Moscato compirà trent'anni nel 2020 ed è rappresentativo della "piemontesità" degli Albertengo.

Il **Panettone da 20 kg** era nel lotto finale con un Tartufo Bianco d'Alba del peso di 1.005 grammi, conquistato da un imprenditore di **Hong Kong** per la cifra di 120 mila euro. Il **10 chili**, invece, è stato battuto con un tartufo Bianco d'Alba di 470 grammi, aggiudicato per 12 mila euro dallo **chef cinese Yong Zhang**, che ha da poco ottenuto la quarta stella Michelin.

Presenti all'Asta **Livia e Massimo Albertengo**: «È stata una grande emozione – commentano – un evento di solidarietà di cui la Langa e tutto il Piemonte devono essere orgogliosi».

Il ricavato complessivo dell'edizione 2019 dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba ammonta a 420.000 euro, una delle somme più alte raccolte nella storia dell'evento. Sarà devoluto alla **Fondazione Nuovo Ospedale Alba Bra Onlus** e altri soggetti meritevoli sul territorio; all'**Istituto "Mother's Choice" di Hong Kong** che aiuta bambini senza famiglia e giovani madri in difficoltà; a Mosca il sostegno andrà al **Dmitry Rogachev National Medical Research Center of Pediatric Hematology, Oncology and Immunology**, centro di ricerca d'avanguardia specializzato per le malattie ematologiche, oncologiche ed immunologiche dell'infanzia e nella diagnostica molecolare; a Singapore, tributaria dei fondi raccolti sarà la **World Food Future – Educate, discern, nourish**, realtà di promozione dell'educazione al cibo e della consapevolezza dei consumi.

ALBERTENGO PANETTONI | LA STORIA

Maestri dell'arte bianca già dalla fine dell'Ottocento, gli Albertengo sfornavano pane fresco ogni mattina per gli abitanti di Torre San Giorgio, in provincia di Cuneo, in un'antica panetteria ai piedi del Monviso.

Negli anni Cinquanta del secolo scorso Domenico Albertengo, che aveva ereditato il mestiere dai suoi nonni, intuì che era arrivato il momento di aggiungere qualcosa di nuovo alla produzione di famiglia e iniziò a preparare i suoi primi panettoni alla piemontese: nel soffice impasto del panettone Albertengo, la grande conoscenza dell'arte della panificazione, dei segreti della lievitazione naturale e dell'importanza di materie prime di qualità rappresentarono fin da subito le chiavi di un successo straordinario; i riconoscimenti non si fecero attendere.

Oggi questa tradizione è portata avanti dai figli di Domenico, Livia e Massimo: con circa un milione e mezzo tra panettoni e colombe prodotte ogni anno, Albertengo sa riunire la sapienza della pasticceria artigianale ai metodi di lavorazione e alla garanzia di qualità di una grande azienda moderna.

Albertengo è specializzato nella produzione di maxi formati del Panettone Classico da 5, 10 e 20 chili e nell'ormai trentennale produzione di panettoni al vino.

Tra le novità del 2019, il Panettone al Vin Santo, quello al Brachetto d'Acqui, il Panettone ai Marron Glacés e quello alla mela.

Albertengo in numeri:

Anno di fondazione: 1905

Personale: 40 dipendenti (a cui vanno aggiunti gli 80 stagionali)

Superficie dello stabilimento: 20 mila metri quadri coperti

Produzione annua: un milione e mezzo di pezzi (di cui 75% Panettoni, 25% Colombe)

Certificazioni: Iso 18000 e Iso 14000

Associazioni: Confapi Cuneo e Unione Italiana Food

Fatturato annuo: 11,5 milioni di euro

Rete di distribuzione: negozi specializzati, enoteche, pasticcerie, omaggistica

Quota export: 25% (Albertengo esporta in 27 Paesi del mondo, tra Europa, America, Africa, Asia, Oceania).