

Antica Pasticceria Ferrua
Via Fenestrelle, 32
10064 - Pinerolo (TO)
Tel. 0121.322227
www.anticapasticceriaferrua.it



RINASCE IL BRAND

“ANTICA PASTICCERIA FERRUA”:

DIVENTA LA FUORISERIE DELLA PRODUZIONE GALUP

Torna a rivivere il marchio originario di Pietro Ferrua, l'inventore del panettone basso piemontese, oggi riconosciuto a livello internazionale.



Una **produzione di nicchia** distribuita solo ed esclusivamente nei migliori negozi di alta gamma: è questa la mission di **“Antica Pasticceria Ferrua”**, storico brand fondato da Pietro Ferrua, che oggi rinasce per omaggiare proprio lui, l'inventore del panettone basso piemontese.

“Antica Pasticceria Ferrua” era proprio il nome dell'antico forno in cui il pasticcere Ferrua diede vita alla sua ricetta unica, che in pochi anni gli fece guadagnare il titolo di Fornitore della Real Casa. **Solo in un secondo tempo il marchio prese il nome di “Galup”**. La storia narra che fu la moglie di Ferrua, Regina, a cambiarne l'appellativo, dopo aver ascoltato un amico che assaggiando il panettone esclamò «A l'è propri galup» (che in dialetto significa “goloso”).



Oggi, Galup vuole celebrare il valore di questa storia riportando in vita l'antica linea d'alta gamma: il marchio "Antica Pasticceria Ferrua" vuole essere la fuoriserie della produzione Galup, facendo un salto indietro al 1922 per rivivere la storia di Pietro Ferrua e dei suoi inizi nel forno "dai mattoni rossi" di Pinerolo (TO).

Eccellenza piemontese, ricetta tradizionale, packaging nobile e marchio originario: tutto come nel 1922.

La collezione

Il marchio "Antica Pasticceria Ferrua" verrà prodotto solo in edizione limitata di **tre referenze** dalla ricetta tradizionale e dai sapori unici:

- **Panettone Classico:** pasta all'arancia rossa IGP e impasto soffice e ricco di tuorli, con uvetta australiana e canditi d'arancia e cedro diamante. A coprire, la glassa alla Nocciola Piemonte con granella di zucchero e mandorle di Sicilia
- **Panettone Amarene e Cioccolato Ecuador:** nell'impasto si incontrano le amarene candite Fabbri e le gocce di pregiato cioccolato extrafondente dell'Ecuador, in una mappa di sapori contrastanti e gourmand. Non manca la tradizionale copertura di glassa alla Nocciola Piemonte con granella di zucchero e mandorle di Sicilia
- **Panettone Pesca, Amaretto e Cioccolato Ecuador:** una ricetta che si ispira alle pesche ripiene, dessert tipico della tradizione piemontese, rivisitata con un tocco creativo. Nell'impasto si mescolano pesche candite e gocce di pregiato cioccolato extra fondente dell'Ecuador; la glassa si arricchisce di una prelibata granella di amaretti croccanti

Il packaging

I tre panettoni "Antica Pasticceria Ferrua" vengono distribuiti in due sole confezioni esclusive: incarto o cappelliera.

L'incarto è un packaging dal nobile tocco di classe: la carta tinta in fibra è color blu Savoia, mentre il marchio è in lamina oro stampato a caldo. Aprendo l'incarto, si scopre un'anima in cartoncino disegnata in esclusiva per l'Antica Pasticceria, che racconta la storia del marchio e protegge la



pregiata glassa di nocciola. Dettagli unici che restituiscono il valore autentico della produzione artigianale: ogni panettone viene incartato singolarmente e chiuso a mano con un cordone di fibra naturale tinto con prodotti ecosostenibili.

La cappelliera è un formato speciale dalla lunga storia: come tutte le grandi pasticcerie, anche il forno di Pietro Ferrua aveva i suoi clienti affezionati che chiedevano qualcosa di particolare e diverso. Sono nate così le cappelliere, per queste creazioni eccezionali fuori formato: panettoni da 1 e 3 kg, realizzati per le occasioni più importanti

La ricetta

Ogni panettone viene lavorato in tre diverse fasi di impasto, fino a 40 ore di lievitazione naturale con lievito madre. La sua forma è ciò che lo rende unico e riconoscibile sin dal 1922: il panettone dell'Antica Pasticceria Ferrua è **basso** e la superficie riservata alla copertura è ampia, per esaltare le qualità di una glassa speciale, composta dalla Nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte.

La collezione “Antica Pasticceria Ferrua” sarà disponibile solo nei migliori negozi di alta gamma, in tiratura limitata, da novembre.

