

## Uno sguardo al passato

Pietro Ferrero, il fondatore della famosa Azienda a cui diede il proprio nome, nacque a Farigliano in provincia di Cuneo nel 1898. Aprì il primo laboratorio di pasticceria ad Alba, in via Urbano Rattazzi. Lavorò anche a Dogliani, un paese vicino a Farigliano.

In seguito aprì una pasticceria a Torino in via Berthollet, ma nel 1942, a causa della guerra, tornò ad Alba dove inaugurò, nella via Maestra, la pasticceria-confetteria-liquoreria soprannominata "Biffi".

Nel frattempo (1923) si era sposato con Piera Cillario, che diventerà la mamma del famoso Michele (nato nel 1925). Mentre la moglie Piera gestiva il negozio, lui si impegnava nel laboratorio di pasticceria a produrre dolci e a fare esperimenti. Fino al mitico 1946, anno in cui inventò il "lingottino" di Pasta Gianduja da tagliare a fette, conosciuto anche come Giandujot.

Nella primavera del 1937 Pietro partì per l'Eritrea a produrre panettoni. Lì avrebbe voluto che lo raggiungesse la famiglia. Tuttavia la moglie lo convinse a tornare ad Alba: Pietro lo fece nell'agosto del 1939, e fu una fortuna.

All'epoca, un problema piuttosto grave per una pasticceria era la scarsità del cacao, ingrediente fondamentale non solo per i cioccolatini, ma anche per tanti altri dolci. Per sopperire allo scarso approvvigionamento dell'ingrediente, Pietro, da pasticciere-alchimista che era, inventò una soluzione "casalinga": sostituì gran parte del burro di cacao con altro burro di origine vegetale, in



Il primo prodotto Ferrero, il "lingottino di pasta Gianduja" da tagliare a fette.



Alba, 1946. La pasticceria/confetteria Ferrero di via Maestra, soprannominata "Biffi".