Albertengo e Gobino insieme per il panettone pera e cioccolato

panettone-albertengo-maxi-20-chili-94564e00

Un’alleanza «made in Piemonte», quella tra Albertengo Panettoni di Torre San Giorgio (Cn) e Guido Gobino di Torino, nata in vista del Natale 2021: è il nuovo **Panettone Pera e Cioccolato** creato dall’azienda cuneese in partnership con la cioccolateria artigiana torinese. Si tratta di un panettone della Selezione Piemonte, in cui sono **protagoniste materie prime prodotte nella regione.**

Dalla “regina” dell’Alta Langa, la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe coltivata nella Tenuta San Giorgio Pian delle Violette, azienda agricola della famiglia Albertengo a Levice, in Alta Langa. La Tonda Gentile è riconosciuta come la **migliore nocciola al mondo**, e viene utilizzata sia nella glassa che nella decorazionedei Panettoni. Altra materia prima è **il burro di panna ricavato da latte piemontese**, trasformato da un’azienda vicinissima ad Albertengo in una filiera controllata per garantire gusto e qualità. E infine, **il Moscato delle colline di Santo Stefano Belbo**, dolce e aromatico, un’eccellenza vinicola piemontese.

Un’alleanza con la loro terra che si rinnova anche in **importanti investimenti** in Alta Langa: dal 2012, Albertengo ha avviato un progetto agricolo per produrre Nocciole Piemonte IGP delle Langhe.

«Nove anni fa abbiamo cominciato a mettere insieme i terreni e a sistemare l’area a corpo unico che oggi è la nostra Tenuta San Giorgio Pian delle Violette a Levice – dicono **Livia e Massimo Albertengo**, titolari dell’azienda con mamma Caterina - *14 ettari tutti impiantati a nocciole. Sono 7 mila piante, di cui la metà entrate in produzione nel 2019. L’obiettivo è di utilizzare solo la nocciola prodotta nella nostra azienda per glassaree decorare i nostri lievitati».*

Il Panettone Pera e Cioccolato, ricco di morbidi pezzi di pera e gocce di cioccolato Guido Gobino, ricoperto con glassa e decorato con nocciole intere, va ad aggiungersi **agli altri tre prodotti realizzati** con materie prime piemontesi che completano la Selezione Piemonte: il Panettone Gran Moscato, glassato, decorato con nocciole intere senza scorze di agrumi; il Panettone Classico Glassato,

decorato con nocciole intere, uvetta e canditi; e il Panettone Classico senza glassa con uvetta e canditi.