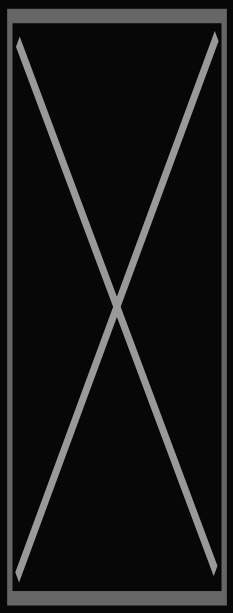
Albergian, specialità per tradizione dal 1908

prodotti-albergian-89fe9999

È bello poter raccontare ancora oggi una storia di famiglia che da ben quattro generazioni si dedica con passione e amore alle cose buone, alle tradizioni e ai sapori di un tempo. La storia di un'impresa storica d'Italia che, dopo oltre 100 anni di storia, è ancora gestita dalla stessa famiglia, i Tillino. Nata nel 1908 a Pragelato (TO), fra le montagne della Val Chisone, oggi Albergian è un'azienda alimentare artigianale specializzata nella produzione prodotti che, dopo oltre 100 anni di storia, mantengono inalterato tutto il piacere delle cose buone fatte in casa grazie ad una selezione attenta delle migliori materie. Composte, marmellate, frutta da bere, frutta sciroppata, miele, drops, caramelle, gelées e poi liquori, genery, grappe…Gli ingredienti di allora sono gli stessi che vengono utilizzati oggi e provengono sempre dalle stesse montagne; le ricette e i modi di preparazione sopravvivono al passare degli anni e sono il marchio di garanzia della bontà e dell'artigianalità dei prodotti Albergian.



Seguendo la stagionalità e approfittando dei prodotti del territorio Albergian sceglie la frutta migliore da piccole aziende agricole e produttori locali con i quali ha rapporti personali e di amicizia, perché conoscere la provenienza delle materie prime significa garantire che nei prodotti si ritrovi la genuinità

e la bontà che sono il tratto distintivo di Albergian, da sempre. Confetture extra, composte e succhi: tutta la frutta (e la verdura) è fresca di stagione e viene lavorata entro 48 ore dalla raccolta perché nulla vada disperso e le proprietà nutrizionali e organolettiche siano preservate. Non ci sono congelatori e non ci sono conservanti, solo frutta al 100%.

Da maggio a settembre chi si trovi a passare per Pinerolo e decida di fare una visita all'azienda troverà le donne intente a sbucciare la frutta appena arrivata e a passarla in cottura proprio come si faceva nei primi anni del '900 all'Albergian Hotel, dove tutto è iniziato. In azienda tutto è trasparente e naturale proprio come ciò che si può gustare dalle confezioni dei prodotti Albergian. Gli ingredienti di Albergian arrivano dalle montagne della Val Chisone, Pellice, Germanasca e dalla Valsusa, in un intreccio continuo e costante con la tradizione del Piemonte. Piante, fiori e frutti vengono utilizzati per creare evocazioni ed emozioni gustative particolari: rosa canina, lichene, frutti di bosco, sambuco, menta…E poi ancora fiori di castagno, di acacia e di rododendro, per il miele vergine integrale, di alta qualità, prodotto proprio nelle valli piemontesi.

Caramella AlbergianIl mondo di Albergian è fatto di passione e di… dolcezza. Anche le caramelle – Drops - dure e tonde all'esterno racchiudono una goccia di natura al loro interno e sono proposte in tanti gusti dai più tradizionali (fragola, lampone, mirtillo, menta, limone) a quelli più particolari come il lichene e le gemme di pino salvia e limone, fino ad arrivare agli abbinamenti di sapore: miele e limone, latte e miele, menta e liquirizia. A grandi e bambini è dato di cogliere tutta la morbidezza della frutta con le gelées (zucchero, sciroppo e succo di frutta), anche in versione "cucciole", piccolo formato ma grande sapore.



Albergian è l'azienda che crea memorie: così come a partire dagli inizi del '900 erano quelle degli ospiti dell'albergo che, una volta tornati a casa, volevano riassaporare il gusto dell'estate appena trascorsa. Oggi è bello scoprire all'interno dei suoi barattoli/vasetti sapori che potrebbero andare perduti, quelli che ci riportano indietro nel tempo, all'infanzia e ad un mondo di cose buone e genuine. Succede così anche per il Genepin, un liquore creato con la ricetta originale del 1823, il primo Genepy

delle Alpi Piemontesi. Fu Stefano Pin agli inizi dell'800 che andò alla ricerca sui monti della Val Chisone dei fiori più puri di Artemisia Glacialis. Albergian ha negli anni '70 acquisito il marchio Pin e continua a distillare i fiori seguendo i segreti di preparazione dell'antico ricettario. (In Piemonte Pin e Ginepy sono diventati una parola sola, "ginepin", in omaggio proprio alla storia).

Tutto ebbe inizio nel 1908

Albergian è il nome di una montagna di 3043 metri davanti a Pragelato, nella valle del fiume Chisone. Poco prima c'è la ciclopica fortezza di Fenestrelle, poco più su Sestrières: tutto intorno le valli alpine, con i torrenti e gli alpeggi. È in questo mondo che nel 1908 nasce Albergian ed è qui che nascono ancora oggi le sue specialità: i liquori prodotti con le erbe alpine, le confetture dei frutti del bosco, il miele dei fiori d'alta quota, gli infusi e le erbe aromatiche, le caramelle, gli antipasti con le verdure delle vallate. Delizie naturali per rendere più buona la vita. È il 15 giugno 1908 e Serafino Ponsat può finalmente inaugurare il suo "Albergian Hotel" avviando così il turismo sulle future valli Olimpiche. Un Grand Hotel che ospitava il bel mondo dell'epoca che arrivava a Pragelato per le sue bellezze naturali ma anche per gustare la prelibata cucina del signor Ponsat. E così i primi prodotti Albergian erano destinati proprio agli ospiti che, prima di ripartire, si rifornivano di specialità da portare in città. Pochi anni dopo nasce così la "Casa di Specialità Prodotti Alpestri Albergian" che con il pregiato miele di Pragelato, le Confetture con i frutti del sottobosco e il famoso Genepin inizia a farsi conoscere oltre i confini locali. La vera svolta arriva a fine anni 60 con il trasferimento a Pinerolo nella nuova sede che da quell'anno diventerà la "casa" di Albergian da dove, ancora oggi, partono i prodotti destinati ai migliori negozi del mondo. Adriano Tillino trasforma una coraggiosa e buonissima bottega artigiana in un azienda strutturata, aumenta la gamma, si moltiplicano i negozi e il consenso per la qualità dei prodotti, si allarga oltre i confini regionali facendo conoscere il marchio Albergian a una vastissima clientela.

Il mercato oggi

L'azienda ha compiuto 106 anni affrontando un nuovo cambiamento senza rinunciare alla propria anima improntata alla massima qualità e alle proprie radici profondamente pinerolesi. Albergian oggi è un azienda strutturata con negozi di proprietà, franchising, una rete vendita nazionale e importanti clienti provenienti da tutto il mondo. Il 2014 per Albergian è stato un anno di crescita grazie agli sforzi, all'impegno e alla presenza della famiglia Tillino; del signor Adriano, il capofamiglia, e di Giacomo, suo figlio, che insieme guidano l'azienda. Rinnovati l'impianto produttivo e la logistica, oggi l'azienda può contare su una rete vendita strutturata che ha permesso ad Albergian di rafforzare la propria presenza in Italia, nella vendita al dettaglio e in GDO, e aprire un canale di distribuzione estero. Esiste una Albergian Jam nei migliori negozi di New York; una AlbergianRamasinPlumCompote sulle

spiagge della California; una AlbergianFruitGelées in Nuova Zelanda e una Drops Candy in Estonia.

Filosofia aziendale

Crediamo nella qualità delle nostre materie prime: il Piemonte è una terra ricca, capace di regalare grandi prodotti. Noi ci mettiamo un controllo scrupoloso, fatto di verifica periodica dei fornitori e analisi delle materie prime. Cerchiamo il minimo impatto ambientale: utilizziamo solo frutta fresca e la lavoriamo entro 48 ore dalla raccolta. Seguiamo la stagionalità, rispettiamo la natura e ne otteniamo il meglio. Sosteniamo la micro-economia locale: lavorando con le aziende agricole del nostro territorio, ci garantiamo i prodotti migliori, salvaguardiamo le produzioni tradizionali e offriamo sicurezza alle aziende agricole locali.