

## Il Ghiotto Galfrè tra i marchi storici italiani protagonisti di un libro

Inserito in “Senza scadenza, l'intramontabile packaging made in Italy” volume presentato a Roma con il ministro Urso

Presentato a Roma un libro dedicato alle confezioni più iconiche del made in Italy e tra queste la storica azienda Galfrè Antipasti d'Italia di Barge

Una contadinella con un fazzoletto rosso in testa e un cestino sottobraccio mentre raccoglie funghi porcini ai piedi del Monviso. E' il leggendario marchio storico che identifica il Ghiotto Galfrè, la specialità di tonno e porcini dell'azienda associata a Confapi Cuneo da quasi 10 anni. Un logo con una lunga storia alle spalle, depositato il 12 agosto del 1966, che il 23 giugno del 2022 è entrato a fare parte del Registro speciale dei “Marchi Storici di interesse nazionale” istituito dal ministero dello Sviluppo economico.



**Maurizio Galfrè**, Ad dell'omonima azienda di Barge, era a Roma al ministero dello Sviluppo Economico lo scorso 10 giugno, insieme ai rappresentanti di oltre 40 aziende provenienti da tutta Italia, selezionate dalla giornalista e inserite nel libro “Senza scadenza, l'intramontabile packaging made in Italy” scritto da **Camilla Sernagiotto** e presentato al dicastero di via Veneto alla presenza del ministro **Adolfo Urso**.

“Tutti i prodotti di cui parla il libro sono parte di un tesoretto artistico e culturale italiano – ha detto la giornalista - sono

simboli di un Paese che possiamo davvero raccontare attraverso le confezioni che ci accompagnano d sempre, talvolta addirittura dalla fine dell'Ottocento”. Dal canto suo Galfrè, che insieme alla sorella Luisa guida l'azienda, ha commentato: “Siamo stati piacevolmente sorpresi da questo riconoscimento e inserimento in questo libro che valorizza le aziende storiche italiane e racconta, attraverso i marchi, le tante storie di famiglia che sono dietro ad ognuno di questi brand”. L'azienda cuneese è specializzata in antipasti artigianali che ancora si realizzano seguendo le ricette



tramandate dalle precedenti generazioni.

“Il Ghiotto Galfrè, con tonno e porcini, l'ha inventato nostro padre Mario agli inizi degli anni '60 ed è ancora oggi l'antipasto simbolo della nostra azienda. La salsa è invece una ricetta della nostra bisnonna Felicita - racconta Luisa -. Una ricetta segreta che segue ancora la stessa lavorazione artigianale con prodotti di qualità e di eccellenza. Posso solo dire che ci sono pomodori dolcissimi, l'aceto lo facciamo invecchiare noi in botti di rovere, un po' di rosmarino e... mi interrompo qui per non svelare tutti gli ingredienti”.

### Assemblea generale di Confapi Cuneo

Il 27 giugno 2024 a Manta

Modifiche statutarie, presentazione delle nuove unioni di categoria istituite durante l'anno, approvazione del bilancio e progetti futuri, sono alcuni dei temi all'ordine del giorno dell'Assemblea generale di Confapi Cuneo prevista alle 17.00 di giovedì 27 giugno a Manta. Un'importante occasione per condividere i frutti del lavoro svolto e per delineare i prossimi passi per far crescere le aziende associate e il loro business. A seguire, dalle ore 18.00, il convegno dal titolo “FAI... Spettacolo! Quando il talento fa crescere imprese e territorio”, nella cornice dei giardini del Castello di Manta, uno dei luoghi più suggestivi del saluzzese, scelto per il terzo anno consecutivo come location dell'assemblea generale per sostenere e promuovere un bene artistico-culturale

della Provincia di Cuneo. Ospiti di questa edizione, insieme al presidente di Confapi Cuneo, **Massimo Marengo**, sono: **Claudio Cecchetto**, uno dei più importanti talent scout italiani, imprenditore musicale, produttore e fondatore di Radio Dj; **Elisa Isoardi**, conduttrice televisiva al timone di Linea Verde Life su Rai1, originaria di Monterosso Grana e grande testimonial del made in Cuneo che ha valorizzato in molti programmi televisivi che ha condotto e **Silvia Cavallero**, *property manager* FAI Castello della Manta. Il talento è un dono che se si vuole portare al successo, richiede impegno, sacrificio, consapevolezza e determinazione. Queste le parole d'ordine al centro del dibattito moderato da **Piero Muscari**, storyteller eccellenze italiane.