

CERETTO

CERETTO PRESENTA

Le Novità Relanghe e le collaborazioni con il maitre chocolatier Gabriele Majolani e con il maestro pasticcere Gino Fabbri.

Alba, 22 Ottobre 2020 - La famiglia Ceretto da anni affianca alla produzione vitivinicola l'attività dolciaria con **Relanghe**, bottega dedicata alla valorizzazione della **Nocciola Piemonte I.G.P.** declinata nelle sue forme più classiche piemontesi, il torrone, i tartufi dolci e la gianduja.

Il progetto da quest'anno si amplia, aprendosi a nuove collaborazioni con il maître chocolatier **Gabriele Majolani** e con il maestro pasticcere **Gino Fabbri**. Un incontro di tre famiglie, unite da storie di eccellenza: la famiglia Ceretto, terza generazione alla guida delle omonime cantine, Gabriele Majolani, esperto maitre chocolatier che vanta una profonda e raffinata conoscenza dell'ingrediente cioccolato, e Gino Fabbri, da oltre 40 anni rinomato maestro pasticcere italiano impegnato in una costante ricerca di qualità dei prodotti, unita all'intenzione di esaltare la genuinità delle materie prime.

Oggi la **famiglia Ceretto celebra la Nocciola Piemonte IGP** reinterpretando uno dei più classici e celebri sapori piemontesi con il cioccolato **gianduja Relanghe**. L'incontro tra l'eccellenza della materia prima, l'attenzione di un maestro esperto come Majolani e la cura verso la valorizzazione delle tipicità artigianali promosse dalla famiglia Ceretto, rivelano caratteristiche uniche di questo gianduja, **un prodotto in cui la Nocciola è la protagonista principale e l'ingrediente preponderante per dar origine ad un giandujotto dal gusto pieno e deciso**, che rievoca la ricetta originale volutamente studiata e qui riproposta. Inoltre vengono presentate per la prima volta due nuove versioni, più gastronomiche, per il **panettone Relanghe, con ingredienti accuratamente selezionati per valorizzare** la ricetta classica, che prevede una lunga lievitazione naturale, pezzetti di arancia candita, chicchi di uvetta sultanina immersi nel morbido impasto coperto da una croccante glassa di zucchero e nocciole, variante della classiche mandorle. In alternativa il ripieno prevede anche cioccolato e nocciole, in una golosa gianduja.

In questo contesto di ricerca di eccellenza ed esaltazione dei sapori della tradizione dolciaria italiana si inserisce anche la collaborazione con un nome di prestigio come quello di **Gino Fabbri**, una storia di passione, sogni e voglia di fare bene, come i suoi prodotti rivelano ad ogni assaggio. Frolle croccanti e il celebre panettone di Fabbri, sono solo alcune delle specialità che da oggi saranno distribuite su tutto il territorio nazionale dalla famiglia Ceretto.

*“Relanghe nasce dalla passione di mio padre Bruno per i sapori autentici della nostra terra. Nel 1993 assieme ad alcuni vigneti abbiamo acquistato dieci ettari di noccioli ad Albaretto della Torre – racconta Roberta Ceretto – e con questa produzione che ci sembrava meravigliosa abbiamo iniziato a fare il nostro torrone. Così nel 1994 fondiamo la bottega dolciaria Relanghe (dal nome di una collina), che nel 2010 si insedia nello stabilimento di Castellinaldo (CN), là dove veniva vinificato il Blangé, proprio in mezzo alle vigne di Arneis. **Abbiamo applicato la nostra esperienza di vignaioli alla lavorazione delle nocciole**”.* Infatti tutte le nocciole IGP arrivano dagli ottanta ettari di proprietà della famiglia e da altri conferitori selezionati nelle terre di Langa più vocate e con un approccio agricolo condiviso al 100% biologico. Ogni anno, appena raccolte, vengono portate in Relanghe (tra i 13000 e i 15000 quintali di merce) e qui direttamente sgusciate. Questo macchinario complesso divide le nocciole in calibri da 14 a 20 millimetri, ne spacca i gusci, ne estrae i frutti che devono pesare il 46/48% del lordo. I frutti passano alla fase più delicata: **la tostatura, che determina la gran parte del gusto dei prodotti.** Ed è per questo che alla Relanghe **anche questa fase avviene in azienda**, partendo dal torrone fino alla gianduja realizzata con l'intenzione di avere un prodotto composto al 100% da nocciole IGP, fino alla nuova applicazione della nocciola usata nel panettone.

GABRIELE MAJOLANI

Gabriele Majolani, con studi di impostazione francese e tanti anni di pratica accanto a grandi maestri cioccolatieri, realizza nel 2004 il suo sogno di dar vita a un proprio laboratorio artigianale a Torino dove combina tecnica francese a tradizione dolciaria torinese. Rinomate sono le praline con taglio a chitarra, lunga e complessa tecnica d'oltralpe che esalta il morbido ripieno.

GINO FABBRI

Racconta che a 13 anni respirò per la prima volta profumi che non avrebbe più abbandonato. Dall'apertura a Bologna nel 1982, affiancato dalla moglie Morena, della sua pasticceria - La caramella, diventata poi Gino Fabbri Pasticcere - è un susseguirsi di successi che lo portano nel 1996 nell'AMPI (Associazione Maestri Pasticceri Italiani fondata da Igino Massari) che presiede dal 2011. Nel 2015 conquista la vittoria della Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione. Oggi lavorano con Gino e Morena anche le figlie Viviana e Valeria, affiancando il padre in quel mestiere di pasticcere vissuto quotidianamente con impegno per realizzare brioche e croissant preparati con lievito madre; mignon e monoporzioni; torte di riso e pasticceria salata; veneziane in ogni periodo dell'anno con il panettone e la colomba pasquale fino alla la biscotteria.

www.relanghe.it

Ufficio stampa - Stilema

Anna Gilardi

Roberta Canevari – canevari@stilema-to.it – 335 6585866

Anna Lisa Praitano – annalisa.praitano@stilema-to.it – 333 3103490