UNIONE INDUSTRIALE BIELLESE

Storia d'impresa - 15/12/2023

Le praline Massera premiate per l'innovazione

Medaglia d'Oro agli International Chocolate Awards. Le parole di Stefania Massera

Stefania Massera mentre ritira il premio della Medaglia d'Oro

La **Pasticceria Massera** si è aggiudicata la Medaglia d'Oro e altri importanti riconoscimenti agli **International Chocolate Awards**, il concorso internazionale per i prodotti a base di cioccolato che ha come obiettivo la valorizzazione delle produzioni del miglior cacao e cioccolato pregiato nel mondo, supportando così l'industria del cioccolato con attenzione alla tracciabilità della materia prima.
L'evento della cerimonia di premiazione, che si è svolto dal vivo e online, ha attirato **partecipanti da diversi Paesi**, tra cui Taiwan, Giappone, Stati Uniti, Danimarca, Repubblica Ceca, Ungheria, Germania e Italia, che hanno rappresentato il meglio dell'industria globale del cioccolato artigianale. La cerimonia ha visto i vincitori portare a casa una serie impressionante di premi, con alcuni pasticceri e marchi che hanno ricevuto 10-15 premi per le loro creazioni eccezionali e l'impegno per la qualità artigianale.
Tra gli artisti di spicco della serata, che hanno ottenuto numerosi premi, figurano Fu Wan (Taiwan) 18 premi, Mikkel Friis-Holm (Danimarca) 14 premi più 9 speciali e Goodnow Farms (USA) 12 premi. Nelle categorie a base di noci, i produttori italiani, tra cui Guido Castagna, Depetris Riccardo e i fratelli Gardini, hanno mostrato il loro dominio. Hanno brillato anche le donne cioccolaterie, con Monia Achille, Francesca Caon e **Stefania Massera** che si sono aggiudicate numerosi premi per le loro creazioni innovative.

I premi conquistati dalle praline di Pasticceria Massera

- Medaglia d'oro con la *Torta dla Nona*: mostarda di mele dell'azienda La Soleggiata, pinoli e cannella.
- Bronzo con *Sister Rose*: polpa di lamponi e aceto di lamponi dell'azienda valdostana Alpenzu.
- Bronzo con *Nocelvo*: birra Alterelvo di Birra Elvo e nocciola de La bessa nocciole.
- Argento con *Dark Elvo*: birra schwarz di Birra Elvo, miele di castagno chilometro zero di Igor Petracco.
- Argento con *Elvina Agrumata*: birra pils di Birra Elvo e arancia candita.

Le parole di Stefania Massera

"Un anno fa tornavo da Firenze con la soddisfazione di aver vinto un argento mondiale grazie alla pralina "Torta dla Nona". Avevo presentato quattro prodotti, ma "solo" uno era stato premiato. Oggi mi ritrovo sempre sullo stesso treno che da Firenze mi riporterà a casa, con **l'orgoglio di aver ottenuto un premio con ognuna delle cinque praline presentate**. E con la ciliegina sulla torta dell'oro mondiale ottenuto con la stessa pralina che lo scorso anno vinse l'argento. Un dolce fatto con la mostarda di mele dell'azienda agricola La Soleggiata di Cerrione. Un piccolo gradino in più, un riconoscimento che mi ripaga di tutti gli sforzi e i sacrifici fatti. Tutte le praline realizzate con la Birra Elvo sono state premiate. Esperimenti iniziati per gioco, ma che hanno ottenuto due argenti e un bronzo grazie agli abbinamenti del cioccolato con le birre Pils, Alterelvo e Schwarz".

L'azienda

La storia della pasticceria Massera inizia a Bornasco, a Sala Biellese, nel **1920**.
Luigi Massera aprì una bottega con annesso un forno a legna dove produceva il pane per il proprio paese e per quelli limitrofi. Erano anni molto duri: povertà e stenti opprimevano la popolazione; nonostante ciò le tradizioni della cucina locale venivano conservate e tramandate di generazione in generazione. Il Signor Massera produceva nel suo forno, una volta l'anno, per la festa del paese, il **"Torcetto",** un biscotto a forma di ciambella.
Nel dopoguerra il figlio **Gino Massera** trasformò il vecchio forno in un piccolo laboratorio e, pur con qualche cambiamento nell'antica ricetta, diffuse la vendita del "Torcetto" in tutto il Biellese sulla base di una produzione di tipo artigianale e composto da ingredienti esclusivamente naturali: farina, burro e zucchero.
Oggi lo storico laboratorio è stato trasformato in **una moderna azienda artigianale**, attrezzata con macchinari adeguati alle nuove esigenze e in grado di distribuire il prodotto su tutto il territorio nazionale.

Sito di provenienza: Unione Industriale Biellese - https://www.ui.biella.it