



Emissione di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato al Biscottificio Grondona S.p.A., nel II centenario della fondazione



Poste Italiane comunica che il Ministero dello Sviluppo Economico ha emesso, il giorno 22 ottobre 2020, un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato al Biscottificio Grondona S.p.A., nel II centenario della fondazione, tariffa B.

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente; grammatura: 90 g/mq; supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq; adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco); formato carta: 30 x 40 mm; formato stampa: 26 x 36 mm; formato tracciatura: 37 x 46 mm; dentellatura: 11 effettuata con fustellatura; colori: cinque; tiratura: quattrocentomila esemplari; foglio: quarantacinque francobolli.

La vignetta raffigura una caratteristica scena familiare con una bambina pronta ad afferrare un biscotto dalle mani del nonno, rivisitazione di un disegno originale del 1951 che ha caratterizzato per molti anni il marchio dell'azienda.

In alto, è riprodotto il logo del Biscottificio Grondona S.p.A.

Completano il francobollo la leggenda "DAL 1820", la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".



Bozzetto: a cura del Biscottificio Grondona S.p.A. e ottimizzazione a cura del Centro Filatelico della Direzione Operativa dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

Roma, 22 ottobre 2020.

Corporate Affairs - Filatelia

Fabio Gregori

Grondona festeggia nel 2020 i suoi primi 200 anni di attività. L'azienda, nata nel 1820 a Pontedecimo, allora comune autonomo e oggi quartiere settentrionale di Genova, si è sempre distinta per la fedeltà ai principi di coerenza e integrità tramandati di generazione in generazione, dal fondatore Giuseppe Grondona agli attuali titolari.

Il primo documento ufficiale fa riferimento a una "fabbrica di arte molitoria". Sappiamo così, che Giuseppe, oltre a essere un bravo mugnaio, aveva il fiuto dell'imprenditore. Infatti, cominciò ben presto a trasformare in vermicelli di pregevole qualità il grano che i contadini della zona lasciavano in pagamento: il primo passo di un lungo cammino.

È tipico dei Grondona che i figli proseguano l'attività dei padri, mettendo ciascuno il proprio tocco personale. Così Francesco, sulle orme di Giuseppe, fonda il panificio e dà origine all'arte di generare, conservare e nutrire il lievito madre: la materia prima su cui Grondona basa ancora oggi reputazione e successo commerciale.

La "madre bianca", rinfrescata ogni giorno e caratterizzata da due specie di lieviti e una di fermenti lattici virtuosi, senza aggiunta di lievito di birra, costituisce dal 1820 il primo dei quattro pilastri della qualità Grondona.

Gli altri sono il burro o l'olio extra vergine d'oliva, utilizzati come unici grassi vegetali o animali; la selezione dei migliori ingredienti reperibili sul mercato; l'assoluta messa al bando di aromi, coloranti e conservanti.

Ma c'è anche un quinto elemento: la fedeltà alla tradizione, conservata nel leggendario "quadernetto delle cose buone", nel quale Orlando Grondona appuntava le ricette tipiche della pasticceria genovese, le tecniche e i piccoli segreti che gli rivelavano le massaie locali.

Quel quadernetto dalla copertina nera, come è facile immaginare, esiste tuttora. Cent'anni fa era la fonte di ispirazione per il suo proprietario. Poi è stato la guida di Francesco. E oggi continua a ricordare a Orlando, a Gildo e ai rispettivi figli Francesco, Andrea e Massimiliano Grondona, il valore della coerenza.



Così, assaporare un biscotto Grondona significa molto più che regalarsi il piacere di un prodotto genuino; vuole dire, soprattutto, viaggiare nel tempo, gustare i veri sapori di un secolo fa, immergersi in un mondo semplice e autentico, avvicinarsi a tecniche di lavorazione che il tempo non ha cambiato, ma ha fatto solo evolvere in modo naturale.

Oggi, all'inizio del terzo secolo di attività di Grondona, la parola tradizione non costituisce un alibi per smettere di stupirsi e stupire. La famiglia ha scelto di farlo attraverso la ricerca continua di materie prime particolari e pregiate, e con il graduale lancio di "nuovi" prodotti.

Ma anche con l'acquisizione di marchi storici del settore alimentare, quali Bonifanti (dolci da ricorrenza), Duca D'Alba (alta biscotteria piemontese), Bocchia (eccellenza ligure nella tostatura del caffè). Una storia italiana di integrità e passione che si rinfresca ogni giorno. Come una "madre bianca".

Gildo Grondona

Presidente Biscottificio Grondona S.p.A.



€ 2,50

