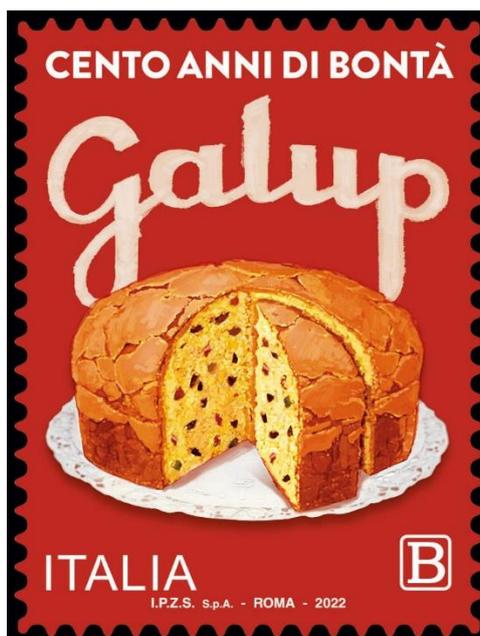




**Ministero dello
sviluppo economico**

Serie tematica “Le eccellenze del sistema produttivo ed economico”. Francobollo dedicato alla Galup s.r.l. nel centenario della fondazione

Martedì, 21 Giugno 2022



Il Ministero emette il 21 giugno 2022 un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica le Eccellenze del sistema produttivo ed economico dedicato a Galup S.r.l., nel centenario della fondazione, con indicazione tariffaria B.

Tiratura: trecentomila esemplari.

Foglio: quarantacinque esemplari.

Bozzetto a cura dell'Archivio Storico della Galup srl ed ottimizzato dal Centro Filatelico della Direzione Operativa dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato SpA.

La vignetta riproduce un'illustrazione che si ispira a un manifesto dei primi del Novecento che pubblicizzava il panettone basso con la glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata” creato nel 1922 dall'azienda dolciaria Galup di Pinerolo e oggi celebre in tutto il mondo.

Completano il francobollo la legenda “Cento anni di bontà”, la scritta “Italia” e l'indicazione tariffaria “B”.

Caratteristiche del francobollo:

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 e formato stampa: 30 x 40 mm; formato tracciatura: 37 x 46 mm; dentellatura: 11 effettuata con fustellatura; colori: cinque.

Poste Italiane comunica che oggi 21 giugno 2022 viene emesso dal Ministero dello Sviluppo Economico un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato dedicato a **Galup S.r.l.**, nel centenario della fondazione, relativo al valore della tariffa B pari a 1,10€.

Tiratura: trecentomila esemplari.

Foglio da quarantacinque esemplari

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente.

La vignetta riproduce un'illustrazione che si ispira a un manifesto dei primi del Novecento che pubblicizzava il panettone basso con la glassa alla Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata" creato nel 1922 dall'azienda dolciaria Galup di Pinerolo e oggi celebre in tutto il mondo.

Completano il francobollo la legenda "CENTO ANNI DI BONTÀ", la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".

L'annullo primo giorno di emissione sarà disponibile presso lo sportello filatelico dell'ufficio postale di Pinerolo (TO).

Il francobollo e i prodotti filatelici correlati, cartoline, tessere e bollettini illustrativi saranno disponibili presso gli Uffici Postali con sportello filatelico, gli "Spazio Filatelia" di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma 1, Torino, Trieste, Venezia, Verona e sul sito poste.it.

Per l'occasione è stata realizzata anche una cartella filatelica in formato A4 a due ante, contenente una quartina di francobolli, un francobollo singolo, una cartolina annullata ed affrancata e una busta primo giorno di emissione, al prezzo di 15€.

Emissione di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “le Eccellenze del sistema produttivo ed economico” dedicato a Galup S.r.l., nel centenario della fondazione



Data di emissione: 21 giugno 2022.

Valore: tariffa B.

Tiratura: trecentomila esemplari.

Vignetta: riproduce un'illustrazione che si ispira a un manifesto dei primi del Novecento che pubblicizzava il panettone basso con la glassa alla Nocciola Italiana “Tonda Gentile Trilobata” creato nel 1922 dall'azienda dolciaria Galup di Pinerolo e oggi celebre in tutto il mondo. Completano il francobollo la legenda “CENTO ANNI DI BONTÀ”, la scritta “ITALIA” e l'indicazione tariffaria “B”.

Bozzetto: a cura dell'Archivio Storico della Galup S.r.l. e ottimizzato dal Centro Filatelico della Direzione Operativa dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

Stampa: Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia.

Colori: cinque.

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 e formato stampa: 30 x 40 mm.

Formato tracciatura: 37 x 46 mm.

Dentellatura: 11 effettuata con fustellatura.

Foglio: quarantacinque esemplari.

Codice: 100002214.

Prodotti filatelici correlati

Cartolina oblitterata: € 2,00, cod. 1060013726.

Cartolina non oblitterata: € 0,90, cod. 1060013727.

Tessera: € 2,00, tiratura 2.000 esemplari numerati, cod. 1060013728.

Bollettino illustrativo: € 5,00, tiratura 1.000 esemplari numerati, cod. 1060013729.

Folder: € 15,00, formato A4 3 ante, tiratura 2.000 esemplari numerati, cod. 1060013730.

Busta Primo Giorno: € 1,60, cod. 1060013731.

A commento dell'emissione viene realizzato il bollettino illustrativo con articolo a firma di Giuseppe Bernocco, Presidente Galup.

Lo Sportello Filatelico dell'Ufficio Postale di Pinerolo (TO) utilizzerà, il giorno di emissione, l'annullo speciale realizzato da Filatelia di Poste Italiane.

Il francobollo ed i prodotti filatelici correlati possono essere acquistati presso gli Uffici Postali abilitati, gli “Spazio Filatelia” di Firenze, Genova, Milano, Napoli, Roma, Roma 1, Torino, Trieste, Venezia, Verona e sul sito filatelia.poste.it.

Roma, 21 giugno 2022

Testo bollettino

100 anni di Galup, 100 anni di una ricetta speciale, che ha inaugurato una tradizione pasticceria unica. Una storia iniziata nel 1922 in un piccolo forno di Pinerolo da un'idea semplice e geniale, che ha saputo nutrire e ispirare nel tempo la crescita di una realtà imprenditoriale solida, ancora oggi orgogliosamente legata al territorio piemontese d'origine. 100 anni di passione, creatività e innovazione che hanno trasformato l'insegna di una pasticceria di paese in un'eccellenza riconosciuta del saper fare italiano, capace di portare le proprie creazioni dolciarie in tutto il mondo rimanendo fedele ai valori dei fondatori Pietro e Regina Ferrua.

Dal 1922, il Galup si fa qui, nello stesso territorio che l'ha visto nascere. Nel tempo, l'azienda è cresciuta, ha acquisito una dimensione commerciale nazionale e internazionale, ma le strade importanti della Galup restano ancora oggi quelle di Pinerolo. Ci sono Via del Duomo e Via del Pino, dove Pietro Ferrua e sua moglie Regina rilevarono un vecchio forno in mattoni rossi, per trasformarlo, giorno dopo giorno, nella pasticceria più amata in paese. C'è ancora Via Fenestrelle, dove nel 1948 iniziò la storia industriale dell'azienda e dove, ancora oggi, viene prodotto il Galup.

Galup è quindi un nome, una ricetta originale, un panettone diverso dagli altri, che fa dire ai piemontesi, quando lo assaggiano, "A le propi Galup!", "È proprio Galup (Goloso)!" Il Galup nasce da un'idea di Pietro Ferrua, che in pochi anni fece ottenere alla sua pasticceria il brevetto di Fornitore della Real Casa. Il tempo non ha cambiato la ricetta. Continuiamo a utilizzare solo Nocciola Italiana "Tonda Gentile Trilobata", ricca di vitamina E, forse la più pregiata al mondo, uova freschissime, farina di grano selezionato, latte fresco italiano, burro e frutta candita. Il lievito madre è lo stesso dal 1922 e ogni giorno viene rinvigorito con acqua e farina perché conservi intatte le qualità organolettiche del nostro panettone.

In quasi un secolo di storia, abbiamo offerto ai nostri consumatori l'eccellenza di un panettone e una colomba unici, rinnovandola nel tempo con nuove ricette e dolci creazioni. L'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi del Ministero dello Sviluppo Economico ha inserito il segno distintivo di Galup nel Registro Speciale dei Marchi Storici di interesse nazionale. Un riconoscimento importante nell'anno del nostro 100° anniversario, che ci riempie di orgoglio e premia il legame di Galup con la produzione, il territorio, la storia del nostro Paese.

Giuseppe Bernocco
Presidente Galup