

Galup e Max Ferrigno ancora insieme per la rassegna "Art for Excellence"

FOOD&ART

Gli incarti dei panettoni ispirati alle opere dell'artista

DI BEPPE MALÒ

» Per il terzo anno consecutivo, l'azienda dolciaria piemontese Galup – nota nel mondo per aver reinventato il panettone nel lontano 1922 – partecipa al progetto di marketing culturale "Art For Excellence", rassegna dedicata all'arte contemporanea e alle eccellenze d'impresa, che mette in unione un artista internazionale

e un'azienda di valore. L'edizione 2018 di Art For Excellence promuove nuovamente l'ormai consolidato rapporto tra Galup e l'illustratore popurrealista Max Ferrigno.

All'interno della grande esposizione artistica di Art For Excellence presso il Palazzo della Luce (Via Antonio Bertola, 40 – Torino) si potrà ammirare l'esclusivo quadro realizzato da Ferrigno per interpretare la storia, la tradizione e i valori dell'azienda Galup. Sia Galup che Max Ferrigno – nato a Casale Monferrato – sono due eccellenze del territorio piemontese, in



linea con il progetto della manifestazione.

Dopo le opere "I like it!!" del 2016 e "Cristina's Portrait" del 2017, realizzate da Ferrigno per Galup nell'am-

bito di Art For Excellence 2016 e 2017, la proficua collaborazione si è tradotta anche nella realizzazione della linea di panettoni POP ART by Max Ferrigno, gamma di punta di Galup per questo Natale 2018. Quattro opere d'arte dell'artista – tra cui proprio "I like it!!" e "Cristina's Portrait" – sono diventate l'incarto di quattro panettoni: quattro ritratti poster da collezionare,

un'idea originale in stile manga per raccontare, con linguaggio contemporaneo, un grande classico del Natale.

Galup rappresenta la storia dolciaria piemontese: fondata da Pietro "Monsu" Ferrua a Pinero nel 1922, ha inventato il panettone basso con la glassa alla Nocciola Piemonte IGP fatta a mano, spessa e croccante, conosciuto oggi in tutto il mondo. Grazie all'impiego di materie prime di altissima qualità l'azienda, pur rimanendo fedele al passato, ha saputo innovarsi e rinnovarsi, proponendo ogni anno nuove referenze e nuove ricette e diventando così punto di riferimento del mercato dolciario in Italia e all'estero.