




# **Nonna Lucia**

dolcezze dal 1920



*specialità artigianali della tradizione piemontese*



## *Le Dolcezze di Nonna Lucia, incontro con la bontà.*

*Le "Paste di Meliga", quanta storia in questi squisiti pasticcini a base di farina di mais.*

*La ricetta, probabilmente di origine popolana, è talmente antica da rendere impossibile ogni tentativo di datazione definitiva.*

*Giunta fino a noi ha fatto diventare le "Paste di Meliga" uno straordinario patrimonio del gusto popolare e una preziosa testimonianza della più genuina tradizione dolciaria del Piemonte.*

*Preparate secondo l'antica ricetta tramandataci da Nonna Lucia, con ingredienti semplici e naturali, successivamente formate e piegate a mano prima della cottura, rappresentano oggi uno dei prodotti di punta dell'intera gamma di specialità dolciarie della nostra azienda.*

*Oltre alle "Paste di Meliga", trovano un posto di primo piano i deliziosi "Crumiri", nella versione tradizionale e in quella con gocce di squisito cioccolato fondente e le "Crostate".*

*Queste ultime, prodotte in un'ampia varietà di gusti, trovano un sempre crescente successo di mercato, grazie alla particolare cura che poniamo nella selezione degli ingredienti dell'impasto e delle confetture, tutte naturali e di ottima qualità.*

*La gamma si è arricchita con la linea "Gusto e Benessere", che propone ai palati più esigenti crostate a base di farina integrale, farro e mais abbinati a gusti di frutta freschi e salutari.*

*La produzione aziendale comprende inoltre molte altre specialità dolciarie quali biscotti, pasticcini, torte e squisiti cioccolatini dai gusti raffinatissimi e dal delicato e inconfondibile aroma.*

*Le "Dolcezze di Nonna Lucia" rappresentano quindi un ideale incontro con la bontà nel pieno rispetto della tradizione. Questa è la nostra filosofia aziendale e ad essa è dedicato tutto il nostro impegno.*



## Fatti a mano, come una volta.

Nei nostri prodotti è racchiuso tutto l'impegno e la grande passione per il nostro lavoro che ci consentono di ottenere, nel rispetto delle più antiche tradizioni, tutto il sapore e l'autentica bontà dei veri dolci artigianali, frutto di una sapiente lavorazione manuale e dell'accurata selezione degli ingredienti, esclusivamente naturali e di assoluta genuinità. Per questo le "Dolcezze di Nonna Lucia" sono dal 1920 sinonimo di gusto e qualità senza compromessi.



## *Le buone tradizioni di famiglia.*

*"Le Dolcezze di Nonna Lucia" è un marchio che racconta una storia quasi centenaria, fatta rivivere attraverso i successi di un'azienda dall'omonima denominazione, moderna e dinamica, orientata alla creazione di prodotti da forno e specialità dolciarie artigianali di grande qualità.*

*Nata nel 1991, l'attività ebbe inizio grazie alla volontà di Marco Perro e della sua famiglia di riscoprire e valorizzare le antiche ricette della Nonna Lucia, la quale, già all'inizio del secolo, sfornava e rivendeva nei mercati del Piemonte deliziosi dolci e, in particolare, le squisite "Paste di Meliga".*

*"Le Dolcezze di Nonna Lucia", da piccolo laboratorio di pasticceria artigianale, si è ben presto trasformata e oggi si avvale dell'operato di una trentina di addetti e ha uno stabilimento di oltre 2000 metri quadri, all'interno del quale viene svolta una produzione diversificata con l'ausilio delle più moderne tecnologie.*

*L'attuale struttura aziendale dispone di macchinari appositamente realizzati per garantire una produttività elevata, mantenendo intatte le caratteristiche artigianali del prodotto, raggiungendo così livelli qualitativi eccellenti.*

*Una grande attenzione viene posta, inoltre, all'attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti che, pur nel pieno rispetto delle migliori tradizioni della grande arte pasticceria del Piemonte, testimoniano la continua volontà di innovazione in seno all'azienda.*



*Una fase della piegatura e formatura delle Paste di Meliga.*

*Questa lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano, come una volta.*

*L'impasto viene preparato secondo le regole della tradizione, cioè senza additivi,*

*che ne limiterebbero le caratteristiche.*

*Poiché risulta più delicato e fragile diventa necessario l'intervento manuale.*



## *La tecnologia al servizio della qualità.*

*Impianti e attrezzature appositamente realizzati, unitamente ad un'accurata selezione degli ingredienti e all'attenta esecuzione di ogni fase di lavorazione, consentono di ottenere gli stessi risultati della migliore pasticceria artigianale, offrendo quindi ai consumatori vere specialità dolciarie di grande qualità.*

*Anche nella fase di confezionamento è stata posta la massima attenzione.*

*La nostra Azienda si è dotata infatti di un impianto che, tra i primi in Italia nel settore dolciario, consente la creazione dell' "atmosfera protettiva" all'interno delle confezioni, indispensabile per ottenere una fragranza e una conservazione pressochè assolute, senz'altro migliori rispetto ai comuni metodi di confezionamento.*

*Inoltre, con l'utilizzo di questa tecnologia, abbiamo la possibilità di scegliere ingredienti esclusivamente naturali, garantendo quindi sempre la massima genuinità a tutela del consumatore.*

*Per la medesima ragione anche lo studio del packaging è stato condotto con molta accuratezza, dallo sviluppo delle forme alla scelta dei materiali, tutti della massima qualità, perchè per noi è fondamentale portare sulla vostra tavola il miglior prodotto, buono come appena sfornato.*





*Le Dolcezze di Nonna Lucia  
vengono sfornate secondo antiche ricette,  
nell'azienda della Famiglia Perro a Villar Perosa,  
un grazioso centro montano del Pinerolese,  
in provincia di Torino.*

*In questo moderno stabilimento,  
situato sulla statale per il Sestriere,  
nascono autentiche specialità dolciarie,  
create con maestria e sapienza artigianale:  
intense e delicate sensazioni di bontà,  
che ci fanno rivivere tutta la fragranza e  
i genuini sapori di un tempo.*

