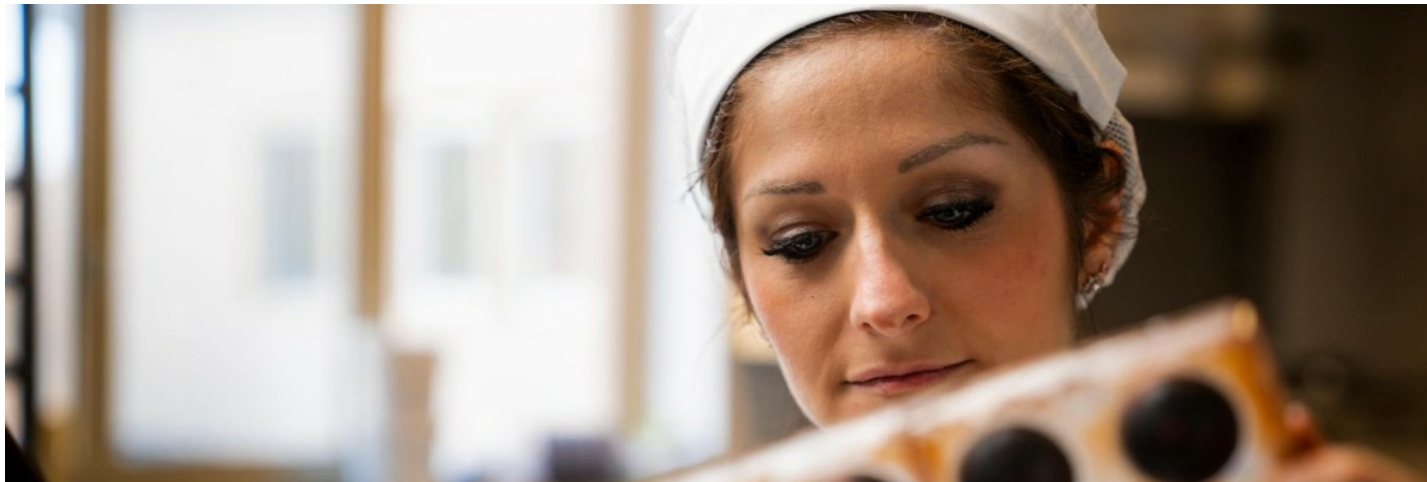


Storia d'impresa - 29/11/2024

## Le praline Massera premiate agli International Chocolate Awards

La maestria delle creazioni di Stefania Massera si sono aggiudicate 4 argenti e 1 bronzo



La **Pasticceria Massera**, grazie alla maestria di **Stefania Massera**, si è nuovamente aggiudicata 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.

Le praline biellesi sono state premiate con 4 medaglie d'argento e 1 bronzo. Si tratta delle praline "**Mountain Elvo**", "**Nocelvo**" ed "**Elvina agrumata**", realizzate con birre del Birrificio Elvo di Graglia, e della "**Torta d'la Nona**", realizzata con mostarda di mele dell'azienda La Soleggiata, pinoli e cannella, che già aveva conquistato l'oro alla scorsa edizione della competizione. Ad ottenere la Medaglia di bronzo è stata la pralina "**Al Malinteisa**", con vino passito di Cella Grande di Viverone e miele a chilometro zero.

### 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.