

ALIMENTARE. I PRODOTTI DI CIGLIANO SCELTI DA LE TOQUE BLANCHE

Il “grissinotto” conquista l’Europa

Da Torino
al Vercellese
l'azienda conta
quindici addetti

Non è tutto grigio nell'orizzonte produttivo vercellese. Una bella realtà artigianale, il grissinificio TD di Cigliano, è infatti stata appena inserita dall'associazione francese Le toque blanche tra i produttori di eccellenza del made in Italy.

I grissini TD (dalle iniziali dei proprietari che cominciarono la loro avventura in un panetteria, a Torino, nel 1986) oggi sono esportati in tutto il mondo. In particolare in tutta Europa - dicono dallo stabilimento di Cigliano dove l'azienda si è trasferita nel 2001 per continuare a produrre artigianalmente i due prodotti-traino: il grissinotto (simile al grissino piemontese, una sola lievitazione) e lo stirato. Le due tipologie, entrambe eccellenti, sono prodotti di fascia alta: vanno sulle tavole di tutto il mondo attraverso la



Al lavoro per produrre grissinotti e grissini stirati

vendita puntuale in gastronomie, panetterie gourmand e distributori di alto livello.

Da cinque o sei anni, poi, l'azienda ciglianese (che conta quindici addetti) non trascura quelli che sono gli appuntamenti fieristici più importanti in ambito alimentare. Parliamo del Sial di Parigi, dell'Anuga. Altri progetti a breve e medio termine? Il lavoro continuo sulla ricerca di ricette nuove sia per il grissinotto che per lo stirato che, usando la farina di riso bianca o la farina di riso Venere, si trasformano in prodotti ancora più ricercati.

TD ha panetteria e punto vendita in strada Vecchia Livorno 47. Per chi volesse assaggiare i grissini, l'apertura è con orario continuato dal lunedì al sabato 7-19, il telefono 0161-431333. [PA. PI]