



Il cioccolato di Torino C'è un ingegnere dietro il rilancio del brand Peyrano

di **Francesco Antonioli**
 ● a pagina 11



▲ Al timone Alessandro Pradelli

La storia **Peyrano, un ingegnere per rilanciare il cioccolato di Torino**

di **Francesco Antonioli**

Era un paese diventato freddo per le tradizioni. Ma tutto cambiò quando a un certo punto il calore di una fiamma iniziò a trasformare gli acquisti e le persone. Accadeva in Francia, a Lansquenetsous-Tannes, nella "dolce" commedia di Lasse Hallström Chocolat. Era una pellicola del 2000, interpretata sul grande schermo da Juliette Binoche e Johnny Depp. C'è qualcosa, molto, che la ricorda al civico 47 di corso Moncalieri a Torino. È la sede storica di Peyrano, brand del cioccolato - anche se la signora Lucia, nel lontano 1915, iniziò l'attività con le caramelle - fallita nel 2019 perché travolta dai debiti.

Adesso lo store è di nuovo aperto, ci sono le impalcature sulle facciate, segno di un cantiere in corso. «Benvenuti, abbiamo commesso degli errori nel passato, ma ne faremo tesoro per migliorare ancora». A fare gli onori di casa è Alessandro Pradelli, classe 1984, inge-

gnere meccanico al Politecnico di Torino, MBA nel 2013, esperienze di "gavetta" al Boston Consulting Group: in Italia, in Turchia e negli States. Il Dna è da imprenditore: negli Usa ha lanciato "Enzo", azienda che distributrice caffè al ginseng. Utilizza il "noi", perché si è talmente immerso in questo marchio ambasciatore di Torino da sentirlo suo fin dall'inizio. «Aiuta a motivare le nostre tre parole chiave - spiega -: eccellenza, timeless, imprenditorialità del team, che è formato da 15 persone».

Strategica la parola timeless, "senza tempo". «Il cioccolato ha una sua magia - incalza Pradelli - e deve regalare felicità. Per questo coccoliamo i clienti mantenendo in corso Moncalieri quartier generale e laboratori. E conserviamo nel marchio la parola "Torino", città di cui si sentiamo parte». Lo store è aperto dalle 7,45 alle 19,30, sette giorni su sette; c'è un altro negozio a Milano, nella centrale via Ma-

genta, che sta andando benissimo. Si sono organizzati per la vendita online, che copre ormai il 40% degli ordini con consegne negli Stati Uniti e in Australia. Delizie che suscitano ricordi senza tempo: giandujotti, alpini, preferito alla ciliegia, cuori.

Alessandro Pradelli è stato aiutato da John Elkann, azionista a titolo personale della nuova Srl, affascinato da questo stile. Si sono conosciuti a Pechino, alle Olimpiadi del 2008, quando il mitico nuotatore americano Michael Phelps conquistò otto ori in pochi giorni. Da lì sono nate stima e amicizia durature. Pradelli si è buttato anima e corpo. Un lavoro meticoloso, quasi maniacale sul packaging: via la plastica, rielaborazione del marchio, fedele alla tradizione, ma innovativo; e contenitori dei cioccolatini perché non si confondano i gusti. Vettrine curate e sempre in evoluzione. Così accade sul

Data: 15.11.2021 Pag.: 1,11
Size: 653 cm2 AVE: € 18937.00
Tiratura:
Diffusione: 9371
Lettori:



sito. Per chi si avvicina a “Peyrano Torino” deve essere una esperienza. E lo è: provare per credere.

L’acquisizione di marchio e macchinari della “vecchia” Peyrano è costata 900mila euro. Ora ci sono progetti e piani per nuovi strumenti. I laboratori, presto, potranno essere visitati: oltre all’acquisto si potrà creare cioccolato ad hoc per il cliente. Ogni settimana Alessandro ragiona con i suoi, alcuni giovanissimi altri di più lunga esperienza, su come procedere: mangiano insieme a pranzo, si scambiano idee. Sono motivatissimi, un pezzo della Torino che guarda lontano. In una vetrinetta dello store c’è una valigetta con i calchi dei leggendari cioccolatini destinati a Elon Musk, il visionario imprenditore della Tesla che all’ultimo non è venuto all’Italian Tech Week dello scorso settembre alle OGR. «Gliela daremo alla

prossima occasione», assicura Pradelli.

In agenda ci sono alleanze e partnership strategiche. In corso Moncalieri Pradelli non è più in affitto, ha acquistato i muri, a conferma di visione lunga e di solidità; un paio di vetrine le ha subito affittate a giovani francesi che selezionano etichette indipendenti di champagne. «Per Natale - prosegue - abbiamo creato un cioccolato per circa 10mila panettoni di una importante pasticceria di Milano. Daremo l’annuncio domani». Ogni passo è calcolato: «Non ci faremo sedurre dalla sirena - conclude Pradelli -. Sappiamo fare bene ciò che ci distingue: d’estate, perciò, non produrremo gelati, ma andremo a vendere cioccolatini nell’emisfero dove è inverno». Come in Chocolat: la piccola rivoluzione passa attraverso le buone relazioni tra le persone.

Scalda. Dal portone s’intravedono i comignoli dei laboratori, sembrano quelli della fabbrica di Willy Wonka. In fin dei conti, lo ricordava bene il compositore Gustav Mahler: «Tradizione è custodire il fuoco, non la cenere».

Eccellenza, timeless e imprenditorialità del team sono le tre parole chiave sulle quali Pradelli sta costruendo il riscatto Con successo

▲ **In corso Moncalieri**
Alessandro Pradelli, ingegnere, classe 1984, nella sede storica della Peyrano e i gianduotti ideati per Elon Musk



Data: 15.11.2021

Pag.: 1,11

Size: 653 cm2

AVE: € 18937.00

Tiratura:
Diffusione: 9371
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

