CAMERA DI COMMERCIO
ALESSANDRIA-ASTI

CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

IMPRESA STORICA D'ITALIA

COMUNICATO STAMPA

IL REGISTRO NAZIONALE DELLE IMPRESE STORICHE SI ARRICCHISCE CON 7 NUOVE IMPRESE CENTENARIE

Il **Registro nazionale delle Imprese Storiche** è stato istituito nel 2011 da Unioncamere in collaborazione con le Camere di commercio e con il coordinamento scientifico del Centro per la cultura d'impresa in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, al fine di valorizzare le realtà imprenditoriali che hanno saputo coniugare tradizione e innovazione raggiungendo i **100 anni di attività continuativa nello stesso settore merceologico.**

Nell'anno 2025 sette nuove imprese centenarie iscritte alla Camera di commercio di Alessandria-Asti hanno certificato la loro storicità, ottenendo l'inserimento nel suddetto Registro grazie alla loro longevità e resilienza nel fare impresa e potranno fregiarsi dello speciale **marchio "Impresa storica d'Italia":**

Denominazione	Comune	Avvio attività	Attività storica
Cantina Sociale Cooperativa di Lu	**Lu e Cuccaro Monferrato**	**1906**	**Cantina sociale - Vinificazione**
Grinding Technology Srl	**Cassine**	**1919**	**Costruzione macchine rettificatrici**
Magnoberta Distilleria di Luparia Alberto & Figli Sas	**Casale Monferrato**	**1918**	**Produzione di vermouth, liquori e affini - Distilleria**
Portinaro e C. Srl	**Casale Monferrato**	**1878**	**Pasticceria**
Savoia Snc di Trione Barbara e Raineri Fabio e C.	**Casale Monferrato**	**1877**	**Bar - Caffè - Pasticceria**
Siof Spa	**Pozzolo Formigaro**	**1923**	**Produzione di ossidi di ferro**
Vinciguerra Vittorio di Vinciguerra Giuliana	**Alessandria**	**1923**	**Orologiai - Riparazione occhiali - Ottico**

L'iscrizione al Registro avviene previa adesione ad un Bando che potrebbe riaprire anche nell'anno 2026, in modo da consentire a altre imprese interessate di aderire. L'iniziativa è gratuita, volontaria e rivolta a tutte le imprese di qualsiasi forma giuridica operanti in qualsiasi settore economico, iscritte nel Registro delle imprese, con esercizio ininterrotto dell'attività nell'ambito del medesimo settore merceologico per un periodo non inferiore a 100 anni. Ai fini della valutazione della storicità il criterio di riferimento fondamentale è quello della sostanziale continuità dell'attività che, al di là degli eventuali cambiamenti legati all'evoluzione tecnologica, del mutamento dei prodotti o dei mercati riferimento, di modifiche nella forma giuridica dell'impresa, della sua denominazione o proprietà o sede, deve restare collegata a quella originaria e nello stesso settore.

I nuovi riconoscimenti hanno portato a quarantadue il totale delle imprese delle province di Alessandria e di Asti iscritte nel Registro. *"Siamo orgogliosi di questi nuovi riconoscimenti che valorizzano una longevità che è testimonianza diretta della resilienza del fare impresa"* ha commentato **Gian Paolo Coscia**, Presidente della Camera di commercio di Alessandria-Asti. *"Il progetto, avviato da Unioncamere in collaborazione con le Camere di commercio nel 2011, vuole premiare e valorizzare le imprese che hanno dimostrato la propria capacità di governare il cambiamento ed evolvere nel tempo, sapendo coniugare innovazione e tradizione".*

Il Registro nazionale delle Imprese Storiche è on line sul sito di Unioncamere, liberamente consultabile al seguente link https://www.unioncamere.gov.it/imprese-storiche

Alessandria, 1 dicembre 2025

Cantina Sociale Cooperativa di Lu Sca

Sede attuale: Lu e Cuccaro Monferrato, Via Roma 30 - Località Lu (AL)

Settore Agricoltura
Attività Storica Agricoltura
Indirizzo Sede Storica Via Roma 30, Località Lu
Comune Sede Storica Lu e Cuccaro Monferrato
Data dichiarata avvio attività 1906

Descrizione Attività storica
Cantina sociale, raccolta uve dei soci per produzione/vendita vini.

Profilo storico
Lu, paese del basso Monferrato, le cui attività sono prevalentemente di stampo agricolo, è sempre stato conosciuto per i vini. La Cantina Sociale Cooperativa di Lu fu la prima, per data, ad essere stata fondata in provincia di Alessandria, e tra le prime nella Regione. Correva il 17 giugno del 1906 quando 32 coraggiosi viticoltori si misero in gioco aprendo una nuova stagione della viticoltura alessandrina per l'esigenza comune di vinificare e trasformare le proprie uve, costituendo la Cantina Sociale che, negli anni, crebbe fino a contare il picco di 395 soci (primi anni ’50 del secolo scorso) e 35.000 quintali di uve conferite. Sempre negli anni ’50, la Cantina venne ampliata al fine di soddisfare, per capienza, conferimenti di circa 24mila quintali di uve vendemmiate. La capacità di “incantinamento” era di 43.000 ettolitri, garantita dalle 148 vasche in cemento armato, di cui 48 da 320 ettolitri, 48 dal 360 ettolitri e le rimanenti tra i 200 e i 400 ettolitri, oltre a 3.000 ettolitri contenuti nella vecchie vasche in muratura della cantina originaria. La massima produzione si ebbe nella campagna 1971-72 quando si registrarono 44.648 quintali di uve conferite. Nel frattempo, la cantina venne arricchita di nuove dotazioni come: il torchio idraulico e le pompe di carico/scarico azionate da corrente elettrica. L’intento fu, da subito, quello di ottenere un miglior prodotto a minor costo, con tecniche più avanzate e, soprattutto, di garantirsi un maggior peso sul mercato vinicolo. In quegli anni il vino prodotto era un rosato, che ottenne ben tre riconoscimenti: il Diploma d’Onore al Concorso Enologico dell’Italia Settentrionale di Alba (10 ottobre 1953), il Diploma di Primo Premio alla Fiera di San Giuseppe di Casale Monferrato (marzo 1953) e il Diploma d’Onore al Concorso Vini del Monferrato di Casale Monferrato (marzo 1954). Oggi, la Cantina Cooperativa di Lu Monferrato, la cui struttura edilizia conserva la primitiva fisionomia, pur nella rinnovata opera di conservazione ed adeguamento tecnologico e commerciale preteso dall'evoluzione degli eventi, ha capacità di “incantinamento” di 38.080 ettolitri, garantiti dalle 190 vasche in cemento e vetroresina. Al 31 dicembre 2024 ha contato 47 soci, mentre i quintali di uve conferite sono stati circa 5.295 provenienti dai territori municipali di: Lu e Cuccaro Monferrato, Camagna Monferrato, Frassinello Monferrato, Mirabello Monferrato, Quargnento, Valenza e Vignale Monferrato. Nonostante la base sociale continui a diminuire si è passati a vinificare le più svariate tipologie, di qualità crescente e di grande competitività sul mercato. Le produzioni attuali sono diverse: tra queste quelle top di gamma sono la Barbera d’Asti Doc e il Monferrato Nebbiolo Doc, entrambi, invecchiati in barrique.

Grinding Technology Srl

Sede attuale: Cassine, S.S. Valle Bormida Nord 4 (AL)

Settore Industria
Attività Storica Costruzione macchine rettificatrici.
Indirizzo Sede Storica S.S. Valle Bormida Nord 4
Comune Sede Storica Cassine
Data dichiarata avvio attività 1919

Descrizione Attività storica
Officina elettromeccanica - Costruzione macchine rettificatrici.

Profilo storico
L'attività venne avviata nel 1919 come azienda elettromeccanica registrata sotto la denominazione "Andrea Tacchella e Fratello" ad Acqui Terme. Il fondatore, Andrea Tacchella, esordì nell'effettuare lavorazioni meccaniche ed assicurare autosufficienza al territorio. Nel primo dopoguerra avviò la produzione di piccole serie di macchine per lavorazioni complesse come fresatrici, sbavatrici ed affilatrici e poi le prime piccole rettificatrici da esterni. L'azienda cambiò poi ragione sociale in "Atieffe" e poi ancora in "Tacchella Industria" mantenendo sempre la propria sede in Acqui. Solo nel 1967, sotto la ragione sociale di Tacchella Macchine S.p.a., si trasferì nel nuovo stabilimento di Cassine dove tuttora opera. Oggi la storia del marchio Tacchella è confluita in Grinding Technology srl che al suo interno annovera pure i marchi Meccanodora e Morara.

Magnoberta Distilleria di Luparia Alberto & Figli Sas

Sede attuale: Strada Asti 6, Casale Monferrato (AL)

Settore Industria
Attività Storica Produzione di vermouth, liquori e affini – Distilleria.
Indirizzo Sede Storica Via G. Lanza, 33
Comune Sede Storica Casale Monferrato
Data dichiarata avvio attività 1918

Descrizione Attività storica
Produzione di vermouth, liquori, grappa e altri distillati, bagne per pasticceria.

Profilo storico
Tra le attività cittadine di Casale Monferrato, nel 1918 fece la sua comparsa un laboratorio con annesso spaccio di liquori e vermouth, creato da Paolo Berta e Domenico Magno nella centralissima via Lanza. Insieme iniziarono subito a sviluppare la ricetta di un prodotto altamente caratteristico, l'Amaro Casale. Giuseppe Luparia, originario di Rosignano Monferrato, insieme al figlio Rinaldo, nel 1937 rilevò il 50% delle quote societarie della Magno & Berta. Fin dal principio, grazie al giovane Rinaldo, la produzione di grappa aumentò, al punto da trasformare l'azienda in una vera e propria distilleria. Successivamente la famiglia Luparia rilevò le restanti quote societarie, modificò la denominazione aziendale in "Magnoberta" e trasferì la sede sulla strada Casale-Asti in un moderno e spazioso stabilimento, con un capannone destinato alla produzione e la palazzina degli uffici. Nel 1962 entrò in azienda Alberto Luparia - figlio di Rinaldo - che apportò una serie di innovazioni: vennero introdotti nella distilleria sei nuovi alambicchi in rame a vapore diretto e a ciclo discontinuo (ancora oggi utilizzati per la produzione dell'ampia gamma di grappe diventate prodotto caratteristico dell'azienda). Due anni dopo, nel 1964, proprio grazie alla distillazione discontinua (che ha il pregio di rispettare i caratteri dei diversi tipi di vinaccia), nacque la grappa di Malvasia, il primo distillato monovitigno della Magnoberta. Gli anni '70 videro la nascita di alcuni prodotti che fecero la fortuna aziendale, come l'amaro Wunderbar (a base di infusi di erbe) e soprattutto il Mambo, la prima vodkalemon italiana lanciata sul mercato nel 1974 e prodotta al ritmo di 500.000 bottiglie all'anno. Con gli anni '80, la Magnoberta iniziò a produrre e commercializzare nuovi prodotti, come il rhum Mathilda (miscela di rhum originari dei Caraibi), l'ampia gamma di bagne per la pasticceria e la frutta al naturale. Contemporaneamente creò un piccolo impianto di distillazione a bagnomaria, sottovuoto a bassa temperatura e a lenta distillazione, per la produzione di Acquavite di uva dai vitigni aromatici del Piemonte: dal Moscato di Canelli alla Malvasia di Casorzo. Negli anni '90 entrò in azienda la quarta generazione Luparia con il figlio di Alberto, Andrea, e successivamente anche le figlie Valeria e Roberta. Nel 2008, per festeggiare i 90 anni dell'azienda, vide la luce una linea di prodotti che coprirono il decennio successivo, raggruppati sotto il nome di "Historia". Si trattava di una selezione di grappe che rappresentavano il meglio della produzione e venivano invecchiate nelle antiche botti della cantina. Numerose sono state le grappe prodotte da Magnoberta che hanno vinto nel corso degli anni il premio "Cinque Grappoli" di Bibenda, dal 2015 fino ai giorni nostri. Nel 2018, Magnoberta si è rinnovata nella palazzina ma ha anche allestito, accanto agli uffici, la Grapperia 918, un'esposizione permanente dedicata alla storia della distilleria, spazio destinato a ospitare degustazioni e corsi.

Portinaro e C. Srl

Sede attuale: Casale Monferrato, Via Lanza 17 (AL)

Settore Artigianato
Attività Storica Pasticceria
Indirizzo Sede Storica Via Paleologi 8
Comune Sede Storica Casale Monferrato
Data dichiarata avvio attività 1878

Descrizione Attività storica
Pasticceria, produzione e vendita biscotti (tra cui Krumiri Rossi).

Profilo storico
La leggenda narra che una sera dei primi anni del 1870 il sig. Rossi, con alcuni amici un po' allegri, di ritorno dal Caffè della Concordia chiamato il Bottegone (ora Piazza Mazzini) dopo aver bevuto il Krumiro (bevanda dell'epoca), propose per finire la serata una tappa al suo laboratorio in via Paleologi (in Casale Monferrato) per fare qualche dolce mescolando e combinando: forse così nacquero i Krumiri. Tuttavia, la nascita della specialità venne fissata nell'anno 1878 (inventore Domenico Rossi, anno 1878, Brevetto n. 7436). All'inventore Domenico Rossi succedette il figlio Pompeo (1907) attraverso la "Reale Pasticceria Rossi unico Inventore dei rinomati Krumiri", poi rilevata da Angelo Ariotti (1916) a cui subentrò il figlio Emilio Ariotti sempre in via Paleologi n. 6. Sarà proprio il laboratorio di produzione di via Paleologi a far intrecciare le storie della famiglia Rossi prima, della famiglia Ariotti dopo con la famiglia Portinaro. Fu infatti nel 1953 che il noto pasticcere Ercole Portinaro, dopo aver imparato l'arte a Torino e aver avviato una sua attività di pasticceria fresca nel Caffè Pasticceria Rossignoli in via Lanza n. 6 fin dal 1938, rilevò l'attività del laboratorio di via Paleologi, compresa la produzione dei Krumiri Rossi. Fu Ercole Portinaro a sostituire la confezione di legno con quella in metallo rosso per conservarne l'aroma. Nel 1953 il negozio e il forno erano ancora ubicati in via Paleologi. Solo negli anni Sessanta il negozio si trasferì in via Lanza n. 17 sempre con forno annesso. Col figlio di Ercole, Romolo, i Krumiri ampliarono giorno dopo giorno l'originaria dimensione locale, per conquistare l'Italia e il mondo. In pochi anni, sarebbero arrivati al Quirinale, a Montecitorio e addirittura alla Casa Bianca. Nulla era cambiato nella produzione giornaliera eseguita a mano e nella vendita di un unico prodotto i KRUMIRI ROSSI con l'antica ricetta sotto la denominazione PORTINARO dal 1953**.**

Savoia Snc di Trione Barbara e Raineri Fabio e C.

Sede attuale: Casale Monferrato, Piazza Mazzini 17 (AL)

Settore Commercio
Attività Storica Bar - Caffè - Pasticceria
Indirizzo Sede Storica Piazza Mazzini 17
Comune Sede Storica Casale Monferrato
Data dichiarata avvio attività 1877

Descrizione Attività storica
Osteria in origine, poi bar-pasticceria.

Profilo storico
Nell'aprile del 1877 Paolo Cella aprì un "Caffè" nel centro di Casale Monferrato situato all' inizio dei portici lunghi e via del Teatro (oggi via Saffi). Nel corso degli anni cambiarono varie gestioni e l'insegna: alle origini era un'osteria che nel 1882 venne rilevata da Luigi Faramia, e ancora nel 1899 prese il nome di Caffè Meschini. Dal 1936 diventò "Caffè Savoia" rimanendo praticamente sotto questa denominazione sino ad oggi. Dal 1992 il SAVOIA BAR E PASTICCERIA, gestito da Barbara

Trione e Fabio Raineri, che conserva al proprio interno arredi originali dell'epoca, produce pasticceria propria mantenendo inalterata la tradizione sia nella tipologia dei dolci realizzati che nell'utilizzo delle materie prime e dei prodotti del territorio (gianduia, zabaione, nocciole Piemonte) continuando anche la vendita dell'originale vermouth piemontese.

Siof Spa

Sede attuale: Pozzolo Formigaro, Via G. Garibaldi 62 (AL)

Settore Industria
Attività Storica Produzione di ossidi di ferro.
Indirizzo Sede Storica Via G. Garibaldi 62
Comune Sede Storica Pozzolo Formigaro
Data dichiarata avvio attività 1923

Descrizione Attività storica
Produzione di ossidi di ferro.

Profilo storico
L'attività venne intrapresa da un gruppo di privati che, allo scopo di produrre pigmenti a base di ossidi di ferro, nel 1922 avviò un piccolo opificio in provincia di Alessandria a Pozzolo Formigaro. L'intuizione fu dei signori Locatelli, Mazzoleni, Rota e Zanella che cominciarono a produrre l'ossido di ferro utilizzando la cenere di pirite proveniente da uno stabilimento adiacente. Nel 1923 entrò in funzione il primo reparto dell'attuale stabilimento per la lavorazione degli ossidi di ferro naturali. Con la fine della Seconda guerra mondiale, l'impresa ebbe una grande espansione dovuta al notevole incremento della domanda di pigmenti legata alla ricostruzione del Paese e ad ottime scelte imprenditoriali e di marketing come quella di investire in campo sportivo: venne 'allestita' la squadra ciclistica SIOF tra i cui membri c'era l'allenatore Cavanna e vari corridori che diventarono gregari del campionissimo Fausto Coppi. Un secondo stabilimento SIOF fu avviato a Verona nel 1947 per la lavorazione di terre coloranti naturali e bruciate (sempre a base di ossido di ferro), particolarmente indicate per l'edilizia ed alcuni settori dell'industria. Dagli anni '50, con le nuove esigenze del mercato ed usufruendo di nuove tecnologie, la produzione di ambedue gli stabilimenti cambiò radicalmente verso prodotti di sintesi: per quanto riguarda lo stabilimento di Pozzolo Formigaro si passò dagli ossidi naturali e calcinati agli ossidi di ferro sintetici (rossi, neri, arancioni e marroni); riguardo allo stabilimento di Verona la produzione si concentrò principalmente sugli ossidi di ferro gialli sintetici. La produzione dei nuovi prodotti, il costante ammodernamento degli impianti, la micronizzazione dei prodotti più qualificati, il potenziamento del laboratorio prove, le ricerche e le specifiche nel confezionamento dei pigmenti, hanno reso possibile la specializzazione della SIOF nelle singole branche di produzione. L'impresa, che nel 2023 ha compiuto cento anni, è tuttora amministrata e gestita da tre delle famiglie che l'hanno creata: Zanella, Mazzoleni, Locatelli.