

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

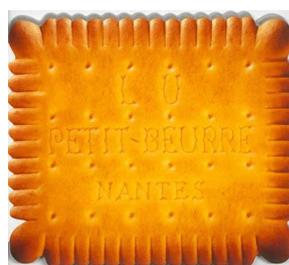
Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi



I biscotti LU di Massimo Palazzo



Quando vado in Francia e da quando li ho scoperti, non posso fare a meno di acquistare i biscotti “Petit Beurre” della ditta Lu sono buonissimi e li consiglio. Quest’anno, grazie ad un’ amica che conosce questa mia passione, sono venuto a conoscenza della storia dei Petit Beurre e della festa dei 130 anni dall’inizio della produzione. Ogni anno, dalla fabbrica de l’ Haye - Fouassiere nella Loira Atlantica, escono 9.000 tonnellate di Petit Beurre l’equivalente di un miliardo di biscotti ed è il più conosciuto nel paese . Il nome della società Lu è ricavato dalle iniziali dei due proprietari Louis Lefevre e Utile fondata nel 1886.



La sua forma è sorprendente con quattro grandi orecchie sugli angoli e perforato da 24 fori. Si potrebbe pensare ad un azzardo di produzione, ma nient’affatto, la forma ha un senso nascosto poco conosciuto. Il biscotto assomiglia molto ad un centrino dove si serviva il tè, conta 52 denti sommando anche i quattro più grandi negli angoli che rappresentano le 52 settimane dell’anno, le quattro orecchie simbolizzano le quattro stagioni, i 24 buchi sono invece le ore della giornata. L’idea, è dunque che i biscotti Petit Beurre si possono mangiare a tutte le ore della giornata e tutto l’anno.

L'inventore del biscotto è stato geniale se pensiamo che è ancora prodotto e che è all'origine del successo della fabbrica. La fabbrica iniziale era stata creata nel 1846 da due pasticceri Pauline Isabelle Utile e Jean Romain Lefevre ma, sarà il più giovane dei figli che svilupperà la piccola struttura familiare per farla diventare un gigante dei biscotti. All'epoca, i francesi importavano principalmente dall'Inghilterra questo tipo di dolci prodotti in fabbriche meccanizzate.



Per avere successo sui migliori biscotti dell'epoca, Lu giocò la carta della semplicità con il suo Petit Beurre, che conteneva solo quattro ingredienti: farina, burro, zucchero e del latte. Una semplicità che piacque molto e che fece trionfare Lu nel premio della biscotteria all'esposizione internazionale a Parigi nel 1900. La famiglia Lefevre Utile resterà alla guida della fabbrica fino alla fine degli anni 60, dopodiché ci fu la fusione con la società L'Alsacienne e Brun . Acquistato nel 1987 da Bsn , ex gruppo Danone, resterà capitale francese fino al 2007. Nello stesso anno Danone cederà il ramo biscotti all'americana Kraft Foods per 7,2 miliardi di dollari.

