

punto vendita

biscotti

di Chiara Leoni

ALL'IDEA REGALO SI AFFIANCA IL PRODOTTO PER L'AUTOCONSUMO

Tentazioni senza tempo

FERMA RESTANDO LA VOCAZIONE DEL BISCOTTO D'ALTA GAMMA PER IL REGALO DI PRESTIGIO, INIZIA A FARSI STRADA ANCHE IL CONSUMO FAMILIARE. LE CONFEZIONI SONO PIÙ SEMPLICI, MA LA QUALITÀ DEL PRODOTTO RESTA INVARIATA

Non risentono della stagionalità, ma la primavera e l'estate li vedono protagonisti delle vetrine dei negozi specializzati.

Biscotti e pasticceria da tè danno l'impressione di un settore sostanzialmente stabile, dove le principali novità si vedono nelle confezioni, sempre molto ricercate, mentre le ricette restano quelle classiche. A ben guardare, tuttavia, sono molte le aziende che mostrano un rinnovato interesse verso questa categoria di prodotti, che si mostrano meno interessati dalle problematiche legate al mercato della ricorrenza e forse più adatti a subire una trasformazione da classica idea regalo a prodotto per il consumo personale e quotidiano.

Naturalmente destinato a un consumatore attento e orientato a scegliere sempre l'alta qualità.

Babbi amplia la linea Waferini

La novità **Babbi** per la prossima stagione riguarda l'ampliamento della gamma Waferini. «Si tratta di tre tipologie di prodotto, con ripieni di nocciola, pistacchio e cioccolato fondente - chiarisce **Enzo Pino**, responsabile commerciale della divisione dolciaria **Babbi** - proposte nell'ormai classica confezione in latta che si distingue da quella dei Waferini Romagna. Ma prosegue anche il lavoro di sviluppo dell'azienda rivolto al lancio di monoporzioni - ultima in ordine di tempo è il Babbino al Limoncello - e di creme spalmabili, proposte nel nuovo formato da 150 g nei gusti pistacchio, nocciola, cacao e caffè». Nel 2007 la linea dolciaria **Babbi** ha inciso per circa il 30% sul fatturato globale. «Continua la crescita distributiva e di volume d'affari - prosegue Enzo Pino - nell'ambito di una proposta molto ricca e articolata. Questo sviluppo si evidenzia soprattutto in ambito nazionale e nel canale specializzato. Alla produzione di wafer, l'azienda ha affiancato nel tempo altre specialità dolciarie, frutto di ricerche su numerosi prodotti. Tra questi, particolarmente apprezzati sono i Cremini Classici, le praline e le cialde farcite, come i Cannoli e le Babettes». I prodotti **Babbi** sono rivolti a negozi di articoli dolciari, pasticcerie, enoteche e caffetterie di prestigio. Non reperibili nella grande distribuzione, stanno invece diventando interessanti idee regalo per le aziende che ne omaggiano i clienti.





DOLCI ATTIMI CON CAFFAREL

Secoli di esperienza e una grande capacità di rinnovamento per creare prodotti sempre nuovi e originali. Sono le regole di casa Caffarel che, da alcuni anni, affianca ai suoi prodotti di puro cioccolato di alta qualità, che produce dal 1826, anche squisite bontà della tradizione dolciaria italiana. **Dolci Attimi è una linea di pasticcini di qualità artigianale**, che rappresentano un percorso attraverso la scoperta dei gusti che caratterizzano la pasticceria più raffinata del made in Italy: il cioccolato e le nocciole del Piemonte, i limoni e le mandorle del Mediterraneo e ancora miele, cocco, semi di anice e uva sultanina per profumare le ricette della casa. **Un'altra bontà esclusiva, che Caffarel ha creato seguendo la ricetta originale sono gli Amaretti del Sassello.**



Dolci a base di mandorle, nati nel 1800 nel piccolo paese di Sassello, in provincia di Savona. Gli amaretti Caffarel, morbidi e dal gusto particolarmente delicato, sono avvolti uno a uno in bellissimi incarti di differenti colori pastello.

La linea Dolci Attimi è disponibile nelle confezioni in cartone da 205 e 410 g e in metallo da 205 grammi. Gli Amaretti del Sassello, invece, si possono avere sfusi in espositore oppure in miniborsine da 150 grammi.

Baci di Dama e Gemme, i cavalli di battaglia de La Perla di Torino

«La vendita della biscotteria d'alta gamma, che incide per circa il 10% sul totale del fatturato, è sostanzialmente stabile a breve termine - fa sapere Sergio Arzilli, creatore e titolare del marchio La Perla di Torino - ma esaminando il lungo periodo osserviamo una crescita costante che varia dal 5 al 10%».

L'azienda torinese, quest'anno non ha introdotto novità, né di packaging né di ricetta.

Tra i prodotti di maggior successo il titolare cita i Baci di Dama e le Gemme. I primi sono una specialità regionale prodotta secondo la ricetta tradizionale di Tortona: due pasticcini a base di mandorle, zucchero e farina, accoppiati con

Flamigni: autoconsumo e prodotti servizio

Flamigni produce biscotti e pasticceria da tè da circa due anni. «Due anni di crescita costante - fa sapere il direttore commerciale Massimo Buli - che ci hanno visto chiudere, l'anno scorso, con un +20%. Adesso, forti di questa crescita, attraversiamo una fase di assestamento produttivo e stiamo cercando di ampliare il

bacino di utenza dei nostri prodotti». Particolarmente nota per l'immagine elegante e innovativa dei suoi prodotti, l'azienda punta oggi anche a prodotti per l'autoconsumo o a elevato contenuto di servizio. «Anche se i nostri cavalli di battaglia restano le confezioni regalo di pasticceria da tè - prosegue Buli -

sta incontrando il favore del pubblico anche la linea Natural, composta di prodotti rustici tipici regionali o ripieni e confezionata in astucci di cartone e di recente introduzione, in sacchetti di cellophane dal prezzo davvero competitivo. Si tratta di prodotti indirizzati al dettaglio specializzato, caratterizzati dalla stessa qualità di ogni prodotto Flamigni, ma destinati soprattutto al consumo quotidiano».

A queste referenze si affianca un'altra novità interessante, la vaschetta assortita da 750 g. «Si tratta di un prodotto a elevato contenuto di servizio - continua - sigillata con termoretraibile e flowpaccata, per una maggiore conservabilità del prodotto. Contiene un assortimento di quattro gusti e si presta alla vendita sfusa. Contiene anche il cartellino con gli ingredienti, sia a nostro marchio sia neutro. Ritengo infine che, data l'elevata qualità del prodotto, la vaschetta possa essere una soluzione vantaggiosa e interessante anche per i canali bar e ristorazione».



cioccolato fondente. Incartati uno a uno, i Baci di Dama sono proposti in tubi o cubi satinati e rifiniti con fiocchi. Le Gemme sono, invece, amaretti morbidi alle mandorle prodotti secondo la ricetta di Sassello, anch'essi incartati singolarmente dapprima in carta trasparente per preservare l'aroma e la freschezza e poi con la caratteristica carta La Perla di Torino.



punto vendita

Nuovo packaging per i biscotti Maglio

«Come tutte le confezioni di prodotti Maglio - dichiara Lucia Mangionello, responsabile ufficio commerciale dell'azienda - anche la pasticceria ha subito un restyling. La scatola e gli astucci vedono la centralità dello storico marchio raffigurante la carrozza e una scelta cromatica bicolor, fresca ed elegante. Fa eccezione la scatola in legno, dove il logo in marrone viene ripreso dal fiocco in tinta». Quest'ultima, nei formati da 500 e da 750 g, rappresenta un must per l'azienda, nonostante tutte le referenze godano del gradimento e apprezzamento del cliente. «Lo testimonia il fatto - prosegue



Lucia Mangionello - che la nostra pasticceria riesce a mantenere la fetta di mercato che si è creata negli ultimi anni, nonostante il momento non felice che sta attraversando la nostra economia». La pasticceria Maglio, attualmente, incide per circa il 10% sul fatturato complessivo e si rivolge esclusivamente al dettaglio specializzato.

LA STORIA DEGLI AMARETTI DI SARONNO

Alla famiglia Lazzaroni si deve il tramandarsi della ricetta originale degli Amaretti di Saronno. Si racconta che, quando nel 1718 il cardinale di Milano si recò al Santuario della Madonna di Saronno, per rendergli omaggio, Giuseppe e Osolina Lazzaroni improvvisarono un dolce a base di zucchero, noccioli d'albicocca e bianco d'uovo.

Oggi la Paolo Lazzaroni & Figli propone i suoi Amaretti in due versioni: autentici e morbido, che prevedono l'aggiunta di mandorle bianche nell'impasto. Entrambe le varianti, incartate singolarmente, sono proposte sia in eleganti scatole di cartone sia in astucci di latta dal gusto un po' retrò, che possono rappresentare un regalo originale.



Rinnovata la biscotteria Loison

Il rinnovamento della linea di biscotti Loison è la novità che l'azienda ha preparato per il 2008. «Già da alcuni anni era presente sul mercato una nostra linea - spiega il titolare Dario Loison - ma con un ruolo molto limitato rispetto a quello dei lievitati. Negli ultimi mesi, invece, ci siamo dedicati a un'intensa attività di ricerca, sia sulle ricette sia sull'immagine del prodotto, dalla quale è nata la nostra nuova gamma di frollini». Loison si presenta sul mercato della biscotteria

con tre differenti linee: **Classica**, con gusti tradizionali come Zaletti, Frollini e Canestrelli, Maranei, Favette, Caffettini e Brutti ma Buoni; **Meditazione**, dedicata a chi ama la ricerca e la scoperta di nuove sensazioni, grazie a gusti seducenti e abbinamenti esotici (Liquirizia, Zenzero e Albicocca, The verde, Cannella e Riso); e infine **Frutta Plurisensoriale**, con frollini alla Mela, Limone, Pera e Albicocca. Rinnovate anche le confezioni. «Oltre ai classici sacchetti trasparenti con chiusura a ciuffo e fiocco in raso - prosegue Loison - abbiamo proposto raffinati astucci in cartoncino perfetti sia per l'autoconsumo sia per un'idea regalo. Mentre per i consumatori più appassionati abbiamo sviluppato un vero e proprio percorso di degustazione: una raffinata scatola contenente sei sacchetti da 80 g (nella foto) con altrettante varietà di biscotto, da assaporare seguendo l'ordine suggerito nella scheda di degustazione allegata. Lo stesso assortimento è proposto anche in una scatola da 480 g contenente i biscottini incartati singolarmente.

