Dopo due anni di crescita, Forno d'Asolo punta ancora a espandersi

linea-benessere-sfuocato-04f460c6

Una forte tradizione, radicata nel territorio. Ricette semplici, ingredienti naturali, gusti genuini: una passione per le cose buone e fatte bene. Sono questi gli elementi della ricetta di successo di **Forno d'Asolo**, eccellenza italiana nel settore dei prodotti da forno.

[caption id="attachment_117700" align="alignleft" width="200"]
Alessandro Angelon, AD di Forno d'Asolo Alessandro Angelon, AD di Forno d'Asolo[/caption]

La storia dell'azienda comincia nel piccolo panificio della **famiglia Gallina**, fra le colline di Asolo, in provincia di Treviso. Ed è una storia di freschezza, di ricette portate a perfezione un giorno dopo l'altro. Nel 1985, i fratelli Fabio e Paolo Gallina decidono di offrire quella fragranza a un pubblico più ampio: l'iniziativa imprenditoriale trova immediatamente successo e cresce costantemente per trent'anni. Nel marzo 2014, un ulteriore salto: l'acquisizione da parte del gruppo **21 Investimenti**, fondato da **Alessandro Benetton**, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio industriale e il marchio come un'eccellenza nei prodotti da forno made in Italy. "A partire da quel momento abbiamo impresso una notevole accelerazione all'azienda", racconta l'amministratore delegato **Alessandro Angelon**. "Abbiamo puntato immediatamente a una politica di forte sviluppo in Italia e all'estero, cogliendo dei risultati significativi specie nei paesi di lingua tedesca e negli Stati Uniti. Siamo **cresciuti regolarmente a doppia cifra**, ma soprattutto abbiamo gettato le basi per una crescita organica e qualitativa per i prossimi anni ancora più solida".

immagine_reborbone__Tale crescita è sostenuta anche dalla **Forno d'Asolo Academy**, un progetto partito nel 2014 per accompagnare i professionisti del canale Horeca (gestori e personale dei locali) in un percorso di formazione e acquisizione di competenze, con l'obiettivo di aumentare la soddisfazione del consumatore finale e migliorare la redditività dei punti vendita. Attualmente, l'azienda, con le sue 5 le linee produttive, oltre 1 milione i pezzi prodotti ogni giorno e 20 mila i bancali all'anno in transito nelle 21 piattaforme distributive refrigerate, forte di una flotta di 160 furgoni a temperatura controllata

che consentono una distribuzione capillare e veloce dei prodotti sul 95% del territorio italiano, isole comprese. Serve **oltre 35mila clienti in Italia e in altri 20 paesi esteri**.

Oltre alla crescita organica, Forno d'Asolo ha recentemente completato un investimento importante per rafforzare la sua posizione, con l'acquisizione lo scorso marzo di un noto marchio di pasticceria made in Italy: "L'acquisizione di **La Donatella** ci ha permesso non solo di **integrare una realtà da 15 milioni di euro di fatturato**, il 30% dei quali realizzati all'estero, ma soprattutto di fare leva su un grande marchio e un secondo stabilimento produttivo, di fatto moltiplicando la nostra possibilità di penetrazione in nuovi segmenti di prodotto e nuovi mercati", conclude Angelon.

linea_torteForno d’Asolo ha chiuso l’anno 2015 con un **fatturato complessivo pari a circa 90 milioni di euro, in aumento del 15% rispetto all’anno precedente**. L’EBITDA ha raggiunto **14 milioni di euro**, +8% circa, nonostante i significativi investimenti operativi realizzati per potenziare le attività di comunicazione e marketing e per il rafforzamento della struttura e della logistica commerciale. Fattore determinante per la crescita è stato il network di vendite diretto, composto da 220 agenti monomandatari capillarmente distribuiti in tutta Italia. Inoltre, la società impiega oggi **360 persone**, complessivamente tra dipendenti e agenti, con un incremento di 90 dipendenti rispetto a marzo 2014, momento di ingresso di 21 Investimenti in Forno d’Asolo.

Per il 2016, la società prevede di arrivare alla soglia dei **100 milioni di euro di fatturato**, con una crescita attesa del 15% circa. Considerando anche la recente acquisizione di La Donatella, il Gruppo nel 2016 dovrebbe attestarsi intorno ai **115 milioni di euro**.