Botti Catering, i pionieri della riviera di ponente

botti-266842c0

Più di 40 anni fa, l’azienda Botti contava solo un magazzino di pochi metri quadrati, una cella frigorifera di circa 100 metri cubi e una persona, Mario, al comando di tutto. Oggi, visitando la sede della Botti Catering, nella provincia di Imperia, si rimane stupiti per organizzazione, professionalità e tecnologia applicata al servizio. Merito di un lungo percorso di famiglia e merito di una visione moderna e attenta, proprio come quella di Luca Botti, la terza generazione in campo nella gestione del lavoro e nella fornitura di prodotti alimentari a ristoranti, alberghi, scuole e navi.

Un’azienda di successo che parteda lontano… dai primi anni ’70: come è iniziata la storia di Botti Catering?
Era il 1971 quando mio nonno, Mario Botti, macellaio di origini piacentine, iniziò timidamente a trattare prodotti surgelati. All’epoca si spostava da una città all’altra per vendere i gelati di una nota marca. Un lavoro che, da quello che ancora racconta, gli dava molta soddisfazione, tale da decidere di mettersi in proprio e di allargare la scelta dei prodotti, inserendo anche la carne e il pesce.

La Botti Catering ha sede nella provincia di Imperia, quali sono le aree di distribuzione di vostra competenza?
Da sempre operiamo in Liguria, mio nonno, come anticipato, ha iniziato a lavorare qui e abbiamo proseguito su questa direttiva. Si tratta di un mercato molto interessante e variegato, soprattutto spostandoci da Savona fino a Nizza, la tratta di nostra competenza.

Quali sono i vostri clienti di riferimento?
Forniamo principalmente i ristoranti e gli alberghi, sono loro i maggiori clienti. Nella nostra zona, trattandosi di aree turistiche, abbiamo molta richiesta per periodo estivo: in questo caso la consegna dei prodotti del nostro catalogo s’intensifica. In aggiunta abbiamo un buon mercato anche con le forniture navali.

In cosa consiste quest’ultimo tipo di cliente?
Dobbiamo partire sempre da un presupposto: i mari e i porti liguri, spostandoci anche verso le località

del Principato come Montecarlo, da sempre sono tra le mete preferite di persone facoltose che possiedono barche e yatch, in primis gli armatori. Spesso è proprio il loro “staff” che ci chiama per portare prodotti di ogni genere.

Quali sono le referenze più richieste?
La nostra storia aziendale nasce con il commercio del pesce (fresco e congelato) e della carne. Strada facendo ci siamo ingranditi, inserendo a catalogo differenti prodotti che spaziano dal dolce al salato, dal fresco al secco,scatolame compreso. Ma,di certo,il comparto ittico è quello che registra le maggiori richieste. Abbiamo tante referenze, cerchiamo sempre di migliorarci per dare un’ampia offerta. Anzi, ci stiamo muovendo anche su un altro settore, attuale più che mai: quello legato alle intolleranze e all’alimentazione vegana e vegetariana.

Come siete organizzati dal punto di vista logistico?
Siamo molto forti sul servizio e riusciamo a rifornire i nostri clienti anche due volte nell’arco della giornata, garantendo massima puntualità e precisione. Tutto ciò grazie a 10 mezzi di nostra proprietà, sempre in movimento e refrigerati, e per merito di una divisione strategica del magazzino e degli spazi: un 20% è occupato dalla zona fresco, il 70% circa dedicato al surgelato con una grossa cella frigo e il resto è per la conservazione del secco. Ma, su questo argomento,abbiamo in mente un progetto che speriamo di concretizzare quanto prima.

Di cosa si tratta?
Prima della sede attuale ad Arma di Taggia, nella quale ci siamo trasferiti dal 2013, eravamo a Bussana, nel circondario di Sanremo. In sostanza vogliamo riutilizzare il nostro vecchio magazzino e adibirlo a una specie di deposito alimentare riservato esclusivamente allo scatolame.

Nel vostro caso, la Botti Catering porta con sé tutte le caratteristiche di un’azienda di famiglia. Come sono suddivisi ruoli e compiti?
Nello specifico io, oggi, rappresento la terza generazione in campo. Il fondatore, come anticipato, è stato mio nonno Mario, dopo di lui è entrato mio padre Giuseppe, addetto agli acquisti e, assieme a me, anche mio fratello Andrea e mia sorella Laura. Tutti e tre, in sostanza, seguiamo la parte commerciale, del magazzino e quella amministrativa… ci coordiniamo in base alle esigenze. Fondamentale resta il supporto del nonno: nonostante sia in pensione continua a seguire l’andamento dell’azienda.

Siete già organizzati per affrontare le trasformazioni della ristorazione e del pubblico giovane, soprattutto per aperitivi e street food?

Prestiamo sempre molta attenzione alle “nuove mode”. Questo settore è in costante metamorfosi, spesso anche in modo molto repentino e, pure noi, cerchiamo di essere al passo con i tempi. Abbiamo, infatti, una linea di circa 20 prodotti specifici per aperitivi e buffet. Riallacciandoci sempre alla necessità di essere propositivi, circa due anni fa, abbiamo aperto le porte della nostra azienda coinvolgendo i ragazzi del vicino Istituto Alberghiero e abbiamo dato l’opportunità ai nostri clienti e a molti visitatori di assaggiare i prodotti in catalogo.

(Maddalena Baldini)

www.botticatering.com