Progetto Fornoitalia, nasce il polo del bakery e pasticceria surgelati

pani-speciali-1bc94a7d

Nasce **Progetto Fornoitalia**, il primo gruppo italiano del **bakery e pasticceria surgelati**. Un unico **polo produttivo e distributivo**, costruito mettendo insieme diversi marchi d’eccellenza del Made in Italy, con l’obiettivo di generare valore per i clienti del **Food Service** e della **Grande Distribuzione**, grazie a una gamma completa di prodotti che interpretano il gusto italiano e a un livello di servizio impareggiabile: un unico interlocutore, un'unica fatturazione, un'unica logistica.



L’iniziativa parte da **Fda Group**, la holding a cui fa capo anche Forno d’Asolo, con l'intento di mettere insieme le eccellenze italiane del surgelato nei segmenti bakery dolce, bakery salato, snack pizza e pasticceria; mettere l’arte del saper fare bene sotto un unico grande gruppo produttivo e distributivo moderno.

Sono aziende e marchi di grande tradizione, che hanno creato il mercato in Italia nel loro settore di competenza, grazie ad una forte specializzazione produttiva, alla costante ricerca della qualità, a rapporti consolidati con i clienti. Un “pacchetto” a disposizione dei partner distributivi food service e Gdo, con una gamma molto ampia di prodotti, più di qualunque altra proposta esistente, con oltre

2mila referenze.

Progetto Fornoitalia riunisce al momento quattro aziende: **Lizzi**, premiato laboratorio di pasticceria in Milano, **La Donatella**, arte pasticcera nella magica Venezia, **Forno della Rotonda**, maestri nell'arte bianca contemporanea, **Spar**, il pane a lenta lievitazione, dal cuore del Roero.

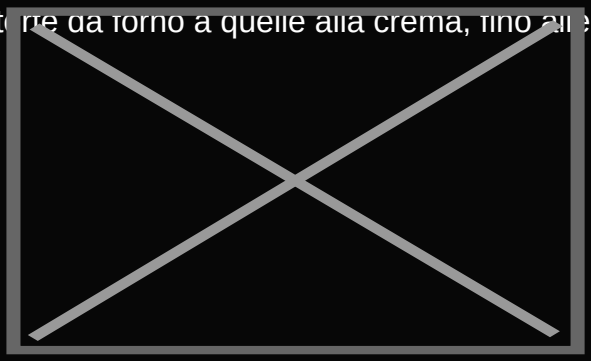


Queste eccellenze del Made in Italy d’ora in poi godranno di

un’unica regia a livello strategico, produttivo e commerciale. Così i buyer dei partner distributivi avranno a disposizione nel mondo surgelato una vasta gamma di prodotti da un unico fornitore, consegna e fatturazione unica.

Lizzi ad esempio, specializzata nella croissanteria a lenta lievitazione - il processo dura 36 ore, l'impasto riposa per 24 - con metodo artigianale, è un pezzo di storia della pasticceria, molto conosciuta per la sua gamma di viennoiserie, krapfen, sfoglie, zeppole, salatini e inventore della linea vegana.

Lizzi integra perfettamente l’offerta di La Donatella, il cui focus è la pasticceria di alta qualità, dalle torte da forno a quelle alla crema, fino alle monoporzioni.



Poi ci sono **Spar e Forno della Rotonda** che operano nel

mondo della panificazione. Nessuna sovrapposizione ma l'esempio di una visione sinergica. Forno della Rotonda copre una fascia di qualità e servizio ottimi, per un utente che ha necessità di approvvigionarsi con rapidità. Nasce con l’idea di un pane di facile consumo, la baguette e la ciabatta, ma costantemente buono. Ciò significa che si può sempre contare su un prodotto fresco, che può

essere cotto nel punto vendita man mano che ve n’è la necessità. Questo mette al riparo dalle quotidiane fluttuazioni della domanda, eliminando il duplice rischio d’invenduto o rottura di stock.

Spar lavora come il panettiere di una volta. Prepara la biga che lievita per 16 ore, poi la mescola con l'impasto e lascia altre quattro ore a lievitare, è infatti un'azienda che mantiene un’artigianalità molto forte, con prodotti premium realizzati anche con farine particolari e con chicche come i grissini, per i quali è specializzata, avendo sede nel Roero.

[caption id="attachment_168961" align="alignright" width="273"]



Alessandro Angelon[/caption]

"Fornoitalia è un progetto nato da poco, ma già ben sviluppato. Il gruppo ci sta lavorando da un paio di anni, le quattro aziende apportano una tradizione e competenza molto forti, sono già perfettamente integrate, sia a livello produttivo che commerciale. Potremo contare su un sistema operativo molto efficiente e a breve su un hub logistico in Lombardia che gestirà l’intera gamma dei prodotti e dei marchi, forte anche delle 20 linee di produzione del gruppo", spiega **Alessandro Angelon, Ceo di Lizzi - Progetto Fornoitalia.**

Ma questo è solo l’inizio: il progetto è in piena evoluzione, **nel 2020 si prevede l’ingresso di nuove aziende nel gruppo** con una “regia unica” che permetterà di sviluppare nuove idee e nuovi prodotti. Spingendo sull’innovazione sinergica: per rispondere al meglio alle necessità dei partner distributivi per la massima soddisfazione dei consumatori.