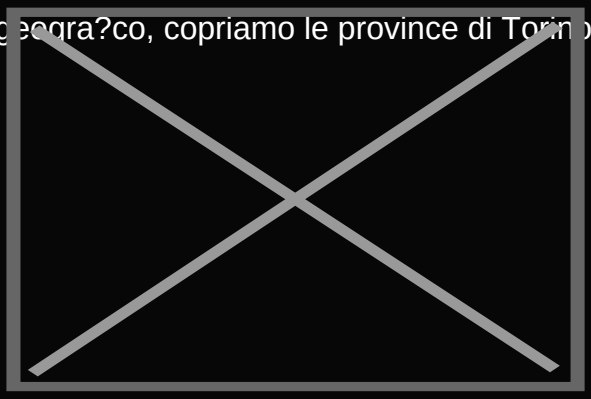
Noval, esperienza e af?dabilità al servizio della ristorazione

noval-a152e1ab

Quella di **Noval** è una storia tutta piemontese, che inizia negli anni Cinquanta con la distribuzione di salumi e formaggi a Torino e provincia. E che oggi continua sotto la guida della terza generazione, alla quale è stata af?data una s?da impegnativa e ambiziosa: far diventare l'azienda il partner perfetto per la ristorazione di qualità. Un obiettivo perseguito, e raggiunto, facendo leva su esperienza e af?dabilità. Come ci racconta **Sara Nebiolo**, titolare della società insieme a Maurizio Zupan e Fiorentino Drocco.

Quali sono i vostri clienti di riferimento?
Locali che propongono una ristorazione attenta e innovativa, in grado di proporre piatti della tradizione spesso rivisitati per incontrare il gusto di oggi, al passo con le tendenze di mercato. Sotto il pro?lo geogra?co, copriamo le province di Torino, Asti, Alessandria, Vercelli, Biella e Cuneo.



Come si articola la vostra offerta?

Il nostro catalogo conta oltre 5.000 articoli, tra freschi, surgelati e conservati, con particolare attenzione alle referenze Dop e a Km0. Spaziamo dagli ittici – con crostacei, molluschi, tranci e pesci interi, oltre ai lavorati e porzionati, in linea con le ultime tendenze del mercato – per arrivare alla carne – bianca e rossa piemontese, nazionale e internazionale. Il tutto passando per frutta, verdura e funghi, così da rispondere alle crescenti richieste provenienti dalla clientela vegana e vegetariana. Ma non dimentichiamo neppure salumi, gastronomia e formaggi. E poi ancora la pasta – fresca, surgelata, a

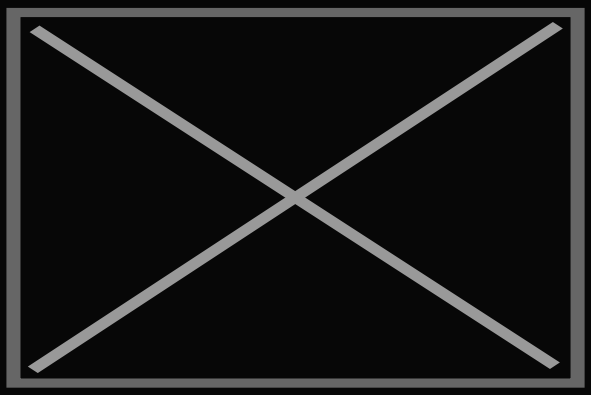
temperatura ambiente, di semola e di Gragnano, oltre a quella ripiena – il Riso Bio, i risotti pronti senza glutine, il pane surgelato anche nella variante vegan, e i grissini rubatà, tipici della tradizione piemontese. La nostra proposta si completa poi con un'ampia scelta di spezie e condimenti (salse, olio, aceto, basi per cucina, sughi pronti, burro, latte, panna, preparati per dessert, frutta secca e sciroppata) e una selezione di farine di alta qualità in grado di soddisfare ogni tipo di lievitazione, per la realizzazione di qualsiasi pizza, dalla teglia alla pizza verace napoletana.

Sempre sul fronte dell'offerta, presidiate altre aree, oltre a quella del food?
Sì, certo. Disponiamo di una linea prodotti dedicata all'asporto e alla pulizia dei locali. Grazie alla collaborazione con aziende esterne, siamo inoltre in grado di offrire le attrezzature necessarie in cucina – dal mestolo al frigorifero – e in sala, dove grazie a porcellane e cristalli assicuriamo allestimenti a effetto.

Quali sono i punti di forza di Noval?
Le frecce al nostro arco sono numerose. La prima corrisponde all'attenta selezione dei fornitori, che garantisce la costante qualità dei prodotti. La seconda rimanda al servizio: i nostri quali?cati rappresentanti visitano settimanalmente i clienti per supportarli nella scelta delle referenze migliori. Ma non è tutto. Possiamo contare su un altro fattore in grado di fare la differenza: la puntualità nelle consegne che vengono effettuate con autisti e mezzi propri, a Torino città e cintura, in sole 24/48 ore dal ricevimento dell'ordine.

A proposito di vendita e consegna, da qualche mese gli ordini possono essere effettuati anche attraverso il sito web…
Esatto. Con il nuovo website abbiamo introdotto anche la possibilità di facilitare la fase di ordine dei nostri prodotti. Il cliente in possesso delle credenziali di accesso può collegarsi all'area riservata da dove può ordinare i prodotti direttamente online. Della consegna poi si occuperà la nostra collaudata squadra. Chi invece non è ancora registrato, può semplicemente contattarci così da essere inserito nella nostra anagra?ca e ricevere rapidamente username e password.

Siete presenti anche sui social media?
Oltre al rinnovato sito, che consente di inviare facilmente richieste di contatto e di sfogliare i nostri cataloghi, siamo attivi su Facebook da qualche anno e su Instagram dal mese di febbraio.



Passando dal digitale al reale, come è organizzata Noval? La struttura aziendale, il personale, la sede e il magazzino…

Il nostro staff è composto da 16 agenti e 35 dipendenti, suddivisi nelle diverse funzioni: autisti, magazzinieri, addetti all'uf?cio acquisti, alla contabilità, all'edp e al back of?ce. La sede, in seguito all'ampliamento effettuato nel 2012, insiste oggi su un'area complessiva di 4.500 mq, nei quali trovano posto uf?ci, area di stoccaggio, celle per il fresco e per il gelo.

Organizzate anche un evento di riferimento per il settore, Food and Tec: di che cosa si tratta?

È una tre giorni dedicata ai professionisti della ristorazione, che attrae 1.500 visitatori e 100 espositori. Il prossimo appuntamento è in calendario per il 2020, molto probabilmente al Pala Alpitur di Torino a settembre.

In?ne, quale bilancio potete tracciare dell'associazione alla Cooperativa Italiana Catering?

Siamo tra i soci fondatori della Cooperativa, di cui facciamo quindi parte dal 1999. Abbiamo creduto in CIC ?n dall'inizio e ancora oggi siamo profondamenti convinti dei vantaggi che porta l'appartenenza all'associazione: disporre di informazioni di prima mano sul mercato, contare sulla forza di un gruppo sia sul fronte degli acquisti sia su quello delle importazioni e, non ultimo, bene?ciare dello scambio di esperienze con altre aziende che operano nel nostro settore. Un fattore non di poco conto, perché consente di aiutare a capire in quale direzione andare.