Fraccaro Spumadoro sale in cattedra per un master

paolo-pietrobon-ceo-fraccaro-spumadoro-51615493

Un progetto didattico importante dedicato ai futuri manager quello messo in campo dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano. A dare il via alle lezioni sarà l'azienda veneta Fraccaro Spumadoro, realtà che meglio rappresenta l'evoluzione da impresa a conduzione familiare a leader nel proprio settore di riferimento. Un percorso, rivolto ad un gruppo di studenti del Master in International Marketing Management, che vuole indagare con occhi nuovi il complesso legame tra imprese e territorio e l'importanza di attivare delle reti tra aziende per poter mettere in atto nuove strategie di marketing.

La lezione di apertura del progetto universitario sarà tenuta da **Paolo Pietrobon**, CEO dell'azienda Fraccaro, che in cattedra a Milano analizzeràin maniera approfondita le potenzialità offerte dal mercato americano per quanto riguarda i prodotti da forno.

_DSC4899Una case history di successo quella di Fraccaro, che dal 1932, anno della sua fondazione, si è specializzata nella produzione di specialità artigianali con lievito madre, diventando oggi un vero punto di riferimento per il settore dolciario. Un successo in continua ascesa che guarda con successo anche ai mercati esteri ed in particolare a quello statunitense. Ad oggi l'azienda esporta il 4% dell'intero fatturato nel mercato USA, con buone previsioni di crescita nel prossimo periodo, grazie agli investimenti che sono stati messi in campo per aumentare le potenzialità di questo mercato.

L'accurata selezione delle materie prime come il lievito madre, che garantisce una lievitazione lenta e naturale, rendendo i prodotti più soffici, leggeri e soprattutto unici e l'attenzione alle ricette della tradizione hanno permesso all'azienda Fraccaro di creare specialità dolciarie di altissima qualità come la Gondoeta, la Focaccia Veneziana e il Panettone Tre Presìdi - Eccellente e Solidale, simbolo del gusto e del territorio veneto.

www.fraccarospumadoro.it