

PASTICCERIA

INTERNAZIONALE

**PUBBLICITA'
COMPARATIVA:**

**MARGARINA
TRADIZIONALE**



**MARGARINA SENZA
GRASSI IDROGENATI**



QUALITÀ & RICERCA, PER TRADIZIONE.
WWW.SENNA.AT



MORANDIN RADDOPPIA CON IL CIOCCOLATO

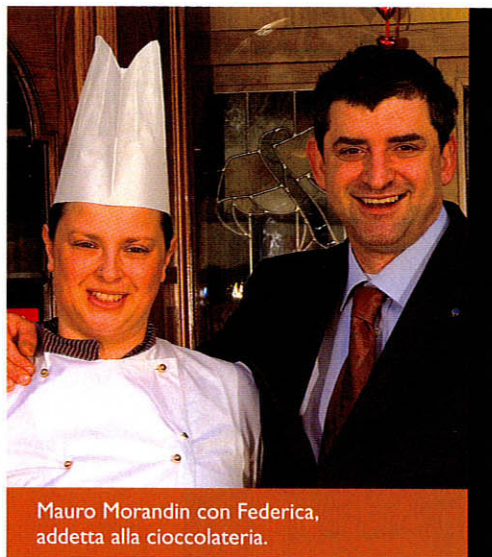
Ci sono date che ricordano difficoltà ritenute insormontabili, ma se da un lato segnano momenti drammatici, rappresentano anche l'inizio di una rinascita, anzi di un sorprendente salto di qualità.

Il 15 febbraio '92 la pasticceria Morandin viene distrutta da un furioso incendio. Questo piccolo tempio della golosità sembra cancellato per sempre dal panorama di Saint Vincent, in Valle d'Aosta.

**"LA GRANDE PASSIONE
TRASMESSAMI
DA MIO PADRE ROLANDO
MI HA PERMESSO
DI SVILUPPARE
LA PROFESSIONALITÀ"**



IL RECUPERO DEL PASSATO È SEGNO DI CIVILTÀ



Mauro Morandin con Federica, addetta alla cioccolateria.



SPECIALITÀ DI CIOCCOLATERIA

In produzione vi è un assortimento di 40 tipi di cioccolatini, tra cui molto richiesti quelli ripieni allo zabaione e alla frutta, secondo ricetta originale di Bellissima.

Molto personale la linea di liquorini colati in amido e ricoperti in cioccolato, alla grappa valdostana, grappe di Müller Turghau, passito, moscato, genepy, caffè valdostano, Maraschino, pere Williams, limoncello. Ed ancora, cremini classici e ricoperti al pistacchio, nocciole e noce e cremino bianco; crema nocciola spalmabile, dragé al cioccolato. Una serie particolare è rappresentata dai prodotti con anima in cioccolato e copertura in zucchero applicata in bassina nel reparto confetteria. Per Pasqua e Natale grande cura è dedicata alle uova e ai corpi cavi rifiniti con particolari decorazioni.

La linea delle tavolette comprende pezzature da 100 g con fondente 65%, 75% e al latte; tavolette da 35 g speziate, fondente 75% con grue, fondente 80% con zucchero di canna, mono-origine Sao Tomè 80%, gianduja, al caffè; linea tavolette da degustazione abbinate a grappe.

In questi ultimi anni la produzione è uscita dai limiti della Valle, soprattutto per canditi e panettoni distribuiti in diverse regioni.

“Sul cioccolato è iniziato un ulteriore percorso – dice Barbara Morandin – con lo studio del nostro nuovo marchio che veicolerà alcune delle più recenti creazioni. Noi ci stiamo focalizzando sulla caratterizzazione dei nostri prodotti, sulla divisione delle linee e sulla loro corretta comunicazione e presentazione nel negozio, co-



si come sulla motivazione dei collaboratori e sulla razionalizzazione nella gestione. Per questi obiettivi – continua Barbara – sono preziose la formazione e la consulenza della Gruemp, che ha coinvolto i collaboratori, da Fiorella dell'amministrazione, in diretta collaborazione con Stefania, responsabile alla vendita, Andreina, Valentine e Denise, al settore pasticceria coordinato dallo chef Marco, coadiuvato da Corrado, Andrea e Manuela, alla confetteria con il responsabile Davide e Anila, a Federica della cioccolateria ed a Ines, addetta alle spedizioni”. In prima linea in questo percorso, ovviamente, i titolari.

“Il tutto – conclude Mauro – per un migliore controllo della qualità, per porre in atto tutte le potenzialità e soprattutto per dare un servizio più efficiente e completo ai nostri clienti”. Ed aggiunge con un sorriso “l'azienda è la nostra terza figlia!”.



E.C.C.

Foto Stefano Venturini