

# Quando la tecnologia aiuta la tradizione

Nuova Pasticceria, industria per il metodo, artigiani per la qualità e la passione

**G**iovanni Brambilla è l'Amministratore Delegato di Nuova Pasticceria Srl, un'azienda di dimensioni rispettabili che però non ha voluto tradire le sue origini artigianali. Com'è possibile? La risposta è una sola: un uso avveduto ed intelligente della tecnologia. Ma facciamo un po' di storia. In effetti Nuova Pasticceria nasce nel 1981 come un classico laboratorio artigianale. La formula funziona e negli anni il laboratorio cresce fino a raggiungere nel 2004 un fatturato di 3 milioni di euro con 50 dipendenti. È probabilmente lo zenit dell'azienda che a questo punto - per crescere ancora - deve entrare in una fase diversa con un nuovo approccio aziendale. E infatti nel 2005 avviene un importante cambio aziendale che comporta un nuovo assetto societario. Nell'azienda entrano manager ed imprenditori che



PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

hanno esperienze pluriennali in grandi organizzazioni operanti nel largo consumo. L'azienda cambia passo. Vengono effettuati importanti investimenti tecnologici e contemporaneamente si effettua un'attenta riduzione dei costi fissi. In pratica si migliora la produttività e la redditività. Il core business però rimane lo stesso: offrire prodotti di pasticceria fresca di alta qualità partendo dalla scelta delle materie pri-

me. La differenza con altri prodotti di massa la fanno sempre i maestri pasticceri che intervengono in tutte le fasi in cui è importante il fattore umano. Oggi Nuova Pasticceria, leader tra le aziende di pasticceria fresca in Lombardia, opera su quattro distinti canali distributivi: Grande distribuzione, Horeca, Dettaglio e vendita diretta attraverso quattro negozi (tre nel milanese ed uno di recente apertura a Milano zona Farini). Ma la storia di Nuova Pasticceria non si ferma qui: ci sono programmi per l'estero in avanzato stadio di realizzazione. Alla domanda: "Voi vi definite industriali o artigiani?" la risposta di Giovanni Brambilla è decisa e significativa: "Noi siamo industria per il metodo e artigiani per la qualità". Niente male per un "ex-laboratorio" di pasticceria.

- D. C. -