_IDEA06_140213:Layout 1 18/02/13 10:13 Pagina 1

IL SETTIMANALE DELLA PROVINCIA DI CUNEO

IDEA

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D. L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N°46) ART. 1, COMMA 1, DCB/CN NR. 06/13 - € 1,00

ALBA E MONDOVÌ PER FENOGLIO E CAMUS

WWW.IDEAWEBTV.IT: ULTIMO FORUM PRIMA DELLE ELEZIONI

IL GIORNO PIU BELLO SOTTO LA ZIZZOLA

I fratelli Ivano e Luca Bonelli (da sinistra nella foto), titolari della "Orsobianco Dolciaria" di Borgo San Dalmazzo, hanno scoperto e brevettato un sistema unico al mondo per la conservazione dei loro prodotti che consente di prepararli e gustarli in tre minuti. E ora hanno grandi progetti...

Ivano e Luca Bonelli

"ORSOBIANCO": UN'INTUIZIONE... MONDIALE!

ANNO XXVIII - N. 06
14 FEBBRAIO 2013
WWW.IDEAWEBTV.IT

_IDEA06_140213:Layout 1 18/02/13 10:14 Pagina 22

Simona Borsalino

L'azienda dolciaria di Borgo San Dalmazzo dei fratelli Bonelli ha sviluppato un rivoluzionario brevetto internazionale per croissant senza conservanti e additivi chimici "pronti in 3 minuti"

"ORSOBIANCO" HA UN'ESCLUSIVA MONDIALE!

«"Non è la più forte delle specie che sopravvive, né la più intelligente, ma quella più reattiva ai cambiamenti", diceva Charles Darwin ed è la constatazione che meglio contraddistingue, secondo noi, il momento attraversato dalla nostra impresa». Così esordiscono i fratelli Luca e Ivano Bonelli, titolari della Dolciaria Orsobianco che ha sede a Borgo San Dalmazzo.

«Forse proprio il momento dell'economia locale e globale non esattamente favorevole», sottolinea un cordiale e molto disponibile Luca Bonelli, «ci ha dato lo slancio per guardare oltre, per concretizzare quel progetto che da due anni avevamo in cantiere e che nel giro di qualche mese ha subìto un'accelerazione senza pari, che sta sconvolgendo, nel senso positivo del termine, il mercato in cui operiamo».

Di che cosa si tratta in concreto?

«Del lancio di un croissant surgelato cotto, pronto per essere servito al bar in appena tre minuti. Questo prodotto, grazie a una tecnica del tutto innovativa, coperta da brevetto internazionale, basata su un processo "rivoluzionario" di abbattimento della temperatura nei prodotti da forno a cottura terminata, per mezzo dell'uso di azoto liquido, velocizza e non poco le normali fasi di preparazione necessarie per poter servire il croissant ai clienti. E tutto ciò con la certezza di garantire un prodotto naturale al 100%, senza additivi chimici e conservanti, fragrante nel sapore, intatto e "compatto" nella forma».

Quando vi siete resi conto della portata della scoperta?

«Vorrei non sembrasse supponente, ma in realtà noi eravamo perfettamente consci del fatto che, il realizzare quella che è stata la risposta naturale a una domanda sopita da qualche tempo, avrebbe comportato un "terremoto" nel settore dolciario. La domanda che ha tormentato Ivano e me, sin dal 1989, data in cui abbiamo cominciato a fare i pasticcieri per passione, pur provenendo da studi ben diversi (lui tre anni di meccanica al centro professionale di Dronero e io tre giorni di scuola alberghiera) era: "Perché non si producono i croissant surgelati già lievitati solo da far cuocere?". E così abbiamo provato in maniera casalinga, nel nostro piccolo laboratorio, a surgelare i croissant lievitati. Ma a essere sinceri il risultato è apparso non accettabile. Passò un anno e un nostro concorrente inventò i croissant surgelati crudi prelievitati che, con il tempo, sono diventati consuetudine nei bar. Perso questo treno ci siamo detti: stavolta non falliremo l'occasione di scoprire come produrre un croissant surgelato cotto. Essendo ottimisti di natura, non ci siamo arresi all'idea di abbandonare questa scommessa, se vogliamo anche un po' con noi stessi... Ne abbiamo parlato con un amico, Davide Veglia (oggi con noi in azienda) e Alessandro Mario Ferrario, all'epoca rispettivamente responsabile commerciale e amministratore delegato di Tecnogranda Spa, che ci aiutarono mettendoci in contatto con il Gruppo Sol, il quale ci prospettò una soluzione possibile grazie a un abbattitore ad azoto liquido e si rese disponibile affinché potessimo sperimentare la nostra intuizione. Inoltre Tecnogranda ci aiutò a finanziare la sperimentazione tramite i fondi Por-Fesr gestiti da Finpiemonte. Iniziammo il progetto nell'agosto 2011, e dopo tanti tentativi, nel settembre dell'anno scorso abbiamo avuto la certezza di essere riusciti a realizzare un grande sogno: un prodotto surgelato, pronto in tre minuti e in grado di mantenere la qualità e la fragranza di quelli appena sfornati».

La caratteristica dei prodotti Orsobianco è la loro naturalità, la quale in concreto significa assenza di coloranti e di conservanti, ma soprattutto il bando a ingredienti quali mono e digliceridi degli acidi grassi e coadiuvanti della farina.

E adesso le richieste che avete sono pressanti...

«Per fortuna è così. Siamo infatti stati contattati nell'ultimo mese da alcune delle più grandi multinazionali leader nella vendita di prodotti di largo consumo. Inoltre la più grande catena statunitense della grande distribuzione sta valutando i nostri prodotti. Nelle settimane future incontreremo i leader nella vendita di prodotti alimentari surgelati a domicilio. In questi mesi abbiamo raccolto le risposte positive di più di ottanta distributori europei di surgelati che sono diventati nostri clienti ed altri stanno valutando i nostri prodotti. Non nascondo la soddisfazione nel vedere così tanto interesse per il nostro prodotto e sono sicuro che fra tre-quattro mesi avremmo difficoltà nel mantenere il passo nella produzione. Nel frattempo non abbiamo fermato gli investimenti in ricerca e sviluppo, uno dei driver della nostra impresa, infatti stiamo sviluppando vari progetti con grandi aziende alimentari piemontesi e l'Università degli studi di Torino per migliorare sempre di più la qualità dei nostri prodotti e delle materie prime utilizzate e per adottare imballi più ecocompatibili. Non ultimo stiamo avviando la vendita dei nuovi prodotti surgelati anche direttamente al cliente domestico, oggi già disponibili nel nostro punto vendita di Borgo San Dalmazzo».

Di questi tempi sentire parlare di timore nella produzione, ma in un senso così positivo, sembra un sogno...

«Lo è anche per me e mio fratello. Insieme coltiviamo un altro grande sogno: aprire un grande stabilimento che dia lavoro a tanti cuneesi. Poi, per farci passare l'entusiasmo, accendiamo la tv e siamo tentati di scappare, poiché per fare impresa oggi bisogna essere "pazzi". Così come rende tristi vedere come tra aziende dello stesso settore esista poca collaborazione. E pensare che l'unione potrebbe far crescere tutti, oltre naturalmente a portare benessere economico e non solo, nell'intera provincia. Perché non pensare a un consorzio per l'export, ad esempio?».

Le idee sono tante, come ampliare la rete degli store...

«Oltre a quelli di Borgo San Dalmazzo e Cuneo, in piazza Duccio Galimberti, presto inaugureremo quello di Borgo Gesso. Stiamo lavorando, infine, per aprirne altri diretti o in franchising in grandi città come Milano, Torino, Roma. Oggi con i nostri prodotti surgelati possiamo arrivare ovunque».

La genialità dei cuneesi davvero non ha eguali.

E se ne ha la certificazione concreta conoscendo i fratelli Luca e Ivano Bonelli!

Da sinistra: Ivano e Luca Bonelli, fondatori e titolari della "Orsobianco Dolciaria" di Borgo San Dalmazzo. L'azienda si è data un disciplinare di produzione che racchiude dieci "regole d'oro": «1) Non usiamo coloranti né conservanti. 2) Non usiamo grassi idrogenati e Ogm. 3) Non usiamo monodigliceridi degli acidi grassi. 4) Usiamo confetture di frutta con il 62% di frutta. 5) Usiamo latte intero "alta qualità". 6) Usiamo solo il burro della tradizione. 7) Usiamo uova fresche di categoria A omogeneizzate e pastorizzate. 8) Usiamo farina tipo "00" con macinatura tradizionale. 9) Usiamo lo zucchero bianco ricavato dalla barbabietola. 10) Lavoriamo con l'"Eccellenza artigiana"». Quest'ultimo è il marchio regionale distintivo che caratterizza le produzioni di alta qualità per garantirne l'origine e la lavorazione artigiana e dare così la massima fiducia ai consumatori