

Novità  
Mondiale  
Brevetto internazionale depositato

# Croissant

E surgelati già cotti



PER INFORMAZIONI:  
**DOLCIARIA ORSOBIANCO SRL**  
VIA CUNEO 90, BORGO SAN DALMAZZO  
TEL. 0171-902304, FAX 0171-910056  
INFO@ORSOBIANCODOLCIARIA.COM

Risparmio del tuo tempo  
bastano 3 minuti nel fornello elettrico

Risparmio energetico  
100 ore di energia elettrica

Appena sfornati pronti alla vendita  
nessuna vendita persa

Semplicità di utilizzo  
no manodopera specializzata

Novità

## E I FRATELLI LUCA E IVANO BONELLI ORA GUARDANO AI MERCATI INTERNAZIONALI



LINEA HOTEL, BAR E BED-AND-BREAKFAST



Barbara Simonelli

«Oggi lavorano per noi oltre cinquanta persone e, nel giro di qualche mese, assumeremo ancora. In un periodo difficile come questo, credo sia una cosa da evidenziare», sostiene Luca Bonelli. Che sottolinea come il segreto della «fortuna» della sua azienda stia nel rapporto con il fratello Ivano: «Ci fidiamo ciecamente l'uno dell'altro. Ci scormiamo in continuazione, ma siamo davvero una grande coppia», ma soprattutto nel concetto di «squadra». Il classico motto «Tutti per uno, uno per tutti». Crescita ed espansione all'estero: questo è l'obiettivo del «qui e ora». Ambizioso, certo, ma i segnali sono davvero incoraggianti. Spagna, Germania, Arabia Saudita, Messico: si stanno mettendo le basi per esportare i prodotti **ORSOBIANCO** nel mondo. Con quella che è la vera, grande novità dell'azienda borgarina: il croissant

**A**ppena entri negli uffici, a Borgo San Dalmazzo ci si accorge che si tratta di un'azienda con alle spalle una storia. Nata a Dronero nel 1989 in un laboratorio di 70 mq, successivamente trasferitasi sempre nella cittadina della Granda in un'area di 250 mq; nel 1996 tutto si sposta a Villar San Costanzo su una superficie di 1000 mq sino al 2008 con l'insediamento a Borgo San Dalmazzo su 3000 mq. Chi guarda avanti non si ferma e i progetti per il 2014 lasciano intuire un ampliamento di superficie che si attesta sui 10.000 mq.

Stiamo parlando di **ORSOBIANCO**, dove vieni accolto da una fragranza deliziosa. È un buon profumo che sa di mani in pasta, di forni accesi e di antichi saperi e sapori. Alle pareti carte geografiche: il mondo è lì dentro. E capisci che qui si fa sul serio. Non nasconde, infatti, le sue ambizioni di espansione uno dei due titolari della **DOLCIARIA ORSOBIANCO**. Luca Bonelli, 46 anni, due figli, ha fondato l'azienda, assieme al fratello Ivano, ormai 25 anni fa. Da allora di strada ne è stata fatta tanta e di ciò i due titolari sono davvero orgogliosi.



LE TORTE «ORSOBIANCO»

sant «pronto in 3 minuti». Grazie al supporto di Tecnogrande e del Gruppo Sol, i due titolari hanno infatti sviluppato una tecnologia all'avanguardia che ha portato alla creazione del primo croissant surgelato cotto, pronto per essere servito in appena 3 minuti. Il procedimento è coperto da brevetto internazionale e ambisce a rivoluzionare il mercato. Le garanzie sono quelle di tutti i prodotti dell'**ORSOBIANCO**: soltanto materie prime selezionate e naturali al 100 per cento (ovvero assenza di conservanti, coloranti, Ogm, mono e digliceridi degli acidi grassi), per specialità ottime nel gusto e assolutamente digeribili. La rivoluzionaria linea «Pronti in 3 minuti» offre un ampio ventaglio di scelte: croissant classici e integrali fatti a mano, con confetture di frutta, al cacao, alla crema o al miele; minicroissant, cornetti, treccine, fagottini, tortine e sfoglie farciti; sette tipi di crostate e tante torte, da quelle alla frutta alla Sacher, tartufate e Saint-Honoré. Inoltre panini, focaccine, pizzette e, da

quest'estate, anche l'esclusivo croissant salato. Il mercato al quale la **DOLCIARIA ORSOBIANCO** punta è quello degli alberghi e bed-and-breakfast, dei ristoranti, ma anche della grande distribuzione. I croissant cotti e surgelati stanno infatti solleticando l'interesse di alcune multinazionali. Le potenzialità di crescita, quindi, sono enormi. E sono il frutto della creatività di due fratelli che hanno imparato ad affrontare la crisi guardandola come opportunità. Entusiasmo, lungimiranza e voglia di mettersi in gioco: sta in questo la forza dell'**ORSOBIANCO**. «Non ci piaceva studiare», scherza Luca Bonelli. «Ci guardavamo attorno e vedevamo che fare i pasticceri poteva pagare finanziariamente e ci affascinava. Allora ci siamo detti: facciamo i pasticceri.

Il resto è storia. Non è stato facile e in più di un'occasione siamo stati sul punto di mollare ma mai arrendersi. Adesso, con questa nuova linea di croissant «pronti in 3 minuti», l'entusiasmo è al massimo. Ci crediamo davvero. Però, se dovessi ascoltare il mio cervello, chiuderei in Italia per riaprire all'estero, abbiamo avuto offerte dalla Svizzera. Qui fare impresa è diventato davvero durissima. Ma noi siamo partiti da Dronero, Villar San Costanzo a Borgo San Dalmazzo, dalla grande tradizione dell'arte bianca della nostra provincia. E, quindi, vogliamo rimanere e crescere qui, dove abbiamo le nostre radici più profonde».

LA **DOLCIARIA ORSOBIANCO** DI BORGO SAN DALMAZZO HA RICEVUTO IL PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO DELLA «ECCELLENZA ARTIGIANA»: È UN MARCHIO DISTINTIVO CHE CARATTERIZZA LE PRODUZIONI DI ALTA QUALITÀ PER GARANTIRNE L'ORIGINE, LA LAVORAZIONE ARTIGIANA E OFFRIRE FIDUCIA AI CONSUMATORI; IL MARCHIO CERTIFICA LA PERIZIA E LA PROFESSIONALITÀ DELL'IMPRESA ARTIGIANA E DÀ AL CONSUMATORE FINALE LE MAGGIORI GARANZIE DI QUALITÀ DEL PRODOTTO



LINEA RETAIL

