#### **DISTRIBUZIONE**

# ELLE&ELLE, SPECIALISTI in eccellenza e qualità

Fondata nel 2014 da Luciano Di Luca, Giovanni Izzotti e Luca Alfieri, oggi l'azienda affianca i professionisti abruzzesi con servizi di consulenza, un'Accademia e un laboratorio con macchinari di ultima generazione

re amici, un magazzino e la voglia di rilanciare l'artigianalità in pasticceria e ristorazione. Elle&Elle srl nasce così, dalla determinazione di Luciano Di Luca, Giovanni Izzotti e Luca Alfieri che si sono posti l'obiettivo di ridare ai professionisti la voglia di fare, utilizzando materie prime di qualità. Nel 2014, con un capannone di 500 mq in provincia di Chieti e un organico di quattro persone, iniziano un'avventura «che oggi – come ci racconta Luciano Di Luca – è diventata una struttura di 1400 mq a Borgo Santa Maria a Pineto (TE), dove ha sede anche L'Accademia di Elle&Elle, un luogo di incontro e confronto per i professionisti con docenti d'eccezione: Denis Dianin, Yuri Cestari, Lorenzo Puca, Silvia Federica Boldetti, Gino Fabbri, Roberto Rinaldini, Giuseppe Gagliardi e Luigi Biasetto, tanto per citarne alcuni».

#### Quali sono i cardini della vostra mission?

Fornire un eccellente servizio di selezione e distribuzione, ma anche informare e istruire i clienti, attraverso i corsi in Accademia, sul migliore utilizzo delle materie prime. Vogliamo trasmettere all'artigiano la nostra filosofia e cercare di mostrare che è solo tramite la scelta di materie prime di alta qualità che si possono ottenere prodotti all'altezza di un pubblico più attento e più informato, e che così si può fare la differenza.



LUCIANO DI LUCA, GIOVANNI IZZOTTI E LUCA ALFIERI CON GINO FABBRI

### Quali sono i plus del vostro servizio?

Prima di tutto l'elevata qualità delle aziende selezionate. Inoltre, attraverso la nostra Accademia offriamo la possibilità di conoscere e approfondire i possibili utilizzi delle materie prime per ottenere sempre il miglior risultato possibile e soddisfare il cliente finale.

## Percentualmente, quali sono i settori che incidono maggiormente sul vostro fatturato?

La pasticceria è il settore che incide maggiormente sul nostro fatturato. Seguono panificazione, gelateria, pizzeria e Horeca. Stiamo investendo sul settore gelateria, approcciandoci con la nostra filosofia. Selezioniamo aziende di alta qualità e organizziamo numerosi corsi di perfezionamento e formazione sulle ultime tecniche e tendenze del mondo del gelato con i migliori maestri gelatieri come, per esempio, Angelo Grasso.

# Quali sono le attuali tendenze di mercato che rilevate nei settori pasticceria, gelateria, panificazione e ristorazione?

Oggi la clientela è molto più attenta, preparata, multietnica ed esigente. Tutto ciò implica una maggiore professionalità all'interno della propria attività e soprattutto una produzione di livello più alto e con ingredienti



L'ACCADEMIA ELLE&ELLE CHE OSPITA CORSI DI FORMAZIONE E SHOWCOOKING

#### LA SQUADRA DI



## I NUMERI

Anno di fondazione: 2014

Categorie merceologiche: panificazione, pasticceria, gelateria, ristorazione e Horeca

Zone servite: Abruzzo (L'Aquila, Teramo, Pescara e Chieti)

Numero di agenti: 5

Mq magazzino: 1.400

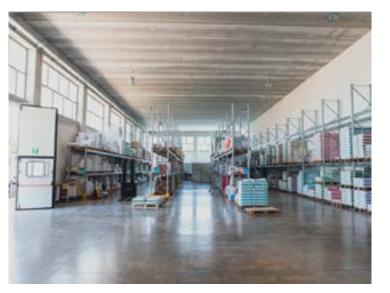
più salutari. Noi ci sentiamo pronti e in linea con queste nuove tendenze del mercato per poter supportare a 360 gradi i nostri clienti.

#### Quali strumenti offrite a supporto dell'artigiano?

Nel 2018 abbiamo inaugurato, all'interno della struttura di Pineto, L'Accademia Elle&Elle, un laboratorio didattico attrezzato con macchinari di ultima generazione adatto a tutte le tipologie di corsi rivolti al mondo della pasticceria, panificazione, gelateria, pizzeria e Horeca. Siamo l'unica struttura in Abruzzo che organizza ogni mese, all'interno della propria Accademia, corsi sull'Arte Bianca sia per professionisti sia per giovani che vogliono migliorare la loro preparazione e approcciarsi a questo mondo. Oltre al grande supporto fornito tramite la nostra Accademia, affianchiamo i clienti mediante consulenze personalizzate direttamente nei loro laboratori con tecnici che illustrano one to one le innovazioni tecniche e di prodotto.

#### Come è nata la vostra collaborazione con il Gruppo Eurovo?

Abbiamo scelto il **Gruppo Eurovo** perché, volendo iniziare a trattare gli ovoprodotti, la linea **Eurovo Service Élite** ci è sembrata quella più in linea con la nostra mentalità: prodotti innovativi, di altissima qualità e



IL MAGAZZINO DI 1.400 METRI QUADRATI



ELLE&ELLE SERVE LE AREE DE L'AQUILA, TERAMO, PESCARA E CHIETI

con un label che rispecchia quelle che sono le esigenze di una clientela sempre più attenta all'aspetto salutistico. Attualmente nel mondo della pasticceria, panificazione e gelateria, gli ovoprodotti rivestono già una discreta importanza, ma nei prossimi anni il loro utilizzo crescerà in maniera esponenziale. **Eccellenza e sicurezza** sono i cardini di questa scommessa. La proposta del Gruppo Eurovo è in linea con la domanda del mercato moderno: prodotti eccellenti, salutari e pratici per l'artigiano.

#### Come vede delinearsi lo scenario futuro della pasticceria artigianale?

Nello scenario futuro della pasticceria la preparazione sarà fondamentale e la scelta delle materie prime determinante. Negli ultimi anni, in Abruzzo, stiamo assistendo ad aperture di nuovi locali attenti all'estetica e all'accoglienza, e che propongono prodotti sempre più curati nella presentazione e nella scelta degli ingredienti. Sta cambiando anche il concetto stesso di pasticceria, la cui offerta varia a seconda dei momenti della giornata, dalla colazione all'aperitivo.

#### Quali sono gli investimenti futuri che prevede nella sua azienda?

Nel prossimo futuro ci sarà una bella novità che riguarderà la nostra Accademia, ma che non possiamo ancora svelare. Inoltre effettueremo degli investimenti sulle tre celle (+4°C, +15°C) per ingrandirle e renderle più funzionali alle esigenze di smistamento delle merci che abbiamo attualmente, anche grazie all'inserimento, di cui siamo molto felici, del Gruppo Eurovo.



Elle&Elle srl

Contrada Solagnone - Zona Art.le Borgo S. Maria
64025 - Pineto (TE)

Tel. 085.9493358

info@elle-ellegroup.it

www.elle-ellegroup.it