ROSSETTO, *professionisti per i professionisti*

Fondata nel 1984, è al fianco dei suoi clienti con referenze selezionate per qualità e versatilità. All'Innovation Excellence Center organizza corsi, workshop e consulenze one to one con technical advisor qualificati

Senza grandi obiettivi, i sogni non si realizzano. Senza un impegno costante, i progetti non diventano realtà. Senza una visione capace di volare sopra il momento, le idee non si trasformano. **Pierangelo Rossetto**, titolare dell'omonima società di Mazzè, in provincia di Torino, ha saputo realizzare i suoi sogni, trasformare i progetti in realtà e guardare al futuro con progettualità imprenditoriale e visione innovativa. La **Rossetto Srl**, fondata nel 1984 come società individuale, oggi è il punto di riferimento per panificatori, pasticcerie e gelaterie della provincia di Torino, Biella, Vercelli, Novara e Cuneo e Valle d'Aosta. Non un semplice fornitore di materie prime selezionate per qualità e innovazione, ma un partner che affianca i propri clienti con una struttura organizzativa puntuale, consulenze one to one e percorsi formativi professionali con i migliori Maestri Pasticceri e Panettieri del settore.

Quali sono i cardini della vostra mission?
«La squadra è la nostra forza. Per garantire un servizio d'eccellenza ai professionisti, abbiamo creato una rete di servizi perfettamente strutturata, in grado di offrire consulenza, assistenza e rifornimenti puntuali. La sede e l'organizzazione per il trasporto speciale dei prodotti, inoltre, soddisfa le esigenze dei nostri clienti, con un servizio che garantisce tempestività e precisione di ogni ordine.

Quali sono i plus del vostro servizio?
A settembre 2017, in collaborazione con Puratos Italia, abbiamo inaugurato l'Innovation Excellence Center. Il centro costituisce il nostro cuore pulsante, un luogo di formazione, confronto e consulenza dove imparare, sperimentare e crescere insieme a technical advisor qualificati, costantemente a disposizione dei clienti. All'interno del nostro Innovation Center è possibile partecipare a corsi e workshop, sviluppare ricette in linea con le attuali tendenze, organizzare incontri con i migliori technical advisor, elaborare strategie per raggiungere gli obiettivi di redditività e avere accesso ad attrezzature di ultima generazione.

Quali sono i settori che incidono maggiormente sul vostro fatturato?
La vendita di materie prime per il canale panificazione rappresenta il nostro core business fin dal 1984. Grazie a investimenti strategici e a una progettualità aziendale mirata, anche il settore della pasticceria ha registrato un notevole sviluppo e attualmente il rapporto è di circa 60%-40% per il settore panificazione.

Quali sono le attuali tendenze di mercato che rilevate nei settori pasticceria, gelateria, panificazione e ristorazione?
Il mercato è sempre più orientato verso il "naturale" e insegue il benessere anche a tavola. Pasticceria, gelateria, ristorazione e panificazione hanno arricchito la loro proposta orientandosi alla lavorazione di ingredienti di origine naturale seguendo ricette che uniscono innovazione e tradizione. "È un ritorno alle origini", una rincorsa alla naturalità intesa come leggerezza e salute.

LA SQUADRA DI

CARTA DI IDENTITÀ

Anno di fondazione: 1984

Categorie merceologiche: semilavorati e ingredienti per panificazione e pasticceria

Zone servite: Piemonte e Valle d'Aosta

Numero di agenti: 11

Mq Magazzino: 2.000

Quali strumenti offrite a supporto dell'artigiano?
Rossetto è il punto di contatto tra professionisti e aziende leader del settore. La collaborazione con le più rappresentative realtà italiane ed estere ci permette di offrire ai nostri clienti un'esperienza a 360 gradi che, alle migliori referenze del mercato, affianca formazione e consulenza. Con i nostri workshop specifici, inoltre, professionisti e personale interno sono costantemente aggiornati sulle problematiche tipiche della produzione, per trovare soluzioni innovative e performanti.

Come è nata la vostra collaborazione con Eurovo?
Una collaborazione iniziata cinque anni fa, che ci soddisfa ed è in continua crescita. Eurovo offre una gamma di referenze di qualità, che vanno incontro alle esigenze dei professionisti garantendo sicurezza e versatilità di utilizzo. Il settore è sempre più consapevole dell'importanza degli ovoprodotti per sicurezza, qualità e facilità di lavorazione, prodotti che offrono un risultato qualitativamente ottimo e performance di lavorazione uniche. Le soluzioni Eurovo rivestono un ruolo importantissimo nel lavoro quotidiano in cucina e laboratorio, poiché sono l'ingrediente fondamentale in svariate preparazioni.

PIERANGELO ROSSETTO – IN BASSO A SINISTRA – CON IL TEAM DI AGENTI E IL PERSONALE DELLA ROSSETTO SRL

Tra le referenze che più ci vengono richieste ci sono il tuorlo fresco pastorizzato e il pronto misto, soluzioni che soddisfano appieno le necessità di pasticceri e panificatori.

Come vede delinearsi lo scenario futuro della pasticceria artigianale?
La pasticceria andrà sempre più verso il gourmet e lo farà proprio mutuando i codici della moda, dell'arte e del design e cercando di mantenere un equilibrio non sempre facile tra bellezza, bontà e accessibilità. La pasticceria italiana è la migliore al mondo ed è in continua crescita grazie alla nostra capacità di unire queste tre qualità.

Se dovesse premiare tre artigiani della sua zona, come pasticcere di alto livello, chi sceglierebbe?
Abbiamo molti clienti che, per abilità di realizzazione e capacità di innovazione, meriterebbero una citazione. Altrettanti meriterebbero di essere menzionati per l'umiltà, l'impegno e la dedizione mostrata durante le demo e i workshop organizzati. Ognuno di loro meriterebbe una menzione, ma per elencarli tutti non basterebbe una pagina.

Quali sono gli investimenti futuri che prevede nella sua azienda?
Per il futuro abbiamo moltissimi progetti. Il primo obiettivo, nel breve termine, è quello di sviluppare e implementare le vendite nella provincia di Cuneo. Il secondo è quello di ampliare ulteriormente il magazzino, così da incrementare la disponibilità di merce in giacenza. Il terzo obiettivo è raddoppiare la cella per i prodotti surgelati, un mercato che offre un servizio ausiliario molto importante.

Rossetto
FARINE E INGREDIENTI PER PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

Rossetto Srl
Via Caluso, 43 - 10035 Mazzè (TO)
Tel: 011.983 0516
Email: info@rossettosrl.it
www.rossettosrl.com