

## DISTRIBUZIONE: DUE IMPORTANTI REALTÀ SCELGONO DI SERVIRE



**B**ellomo nasce tra la fine degli anni '50 e i primi anni '60. Il fondatore è **Giuseppe Bellomo**, che è anche l'attuale amministratore dell'azienda. Nel 1989 fanno il loro ingresso in azienda i figli di Giuseppe, **Aurelio e Manfredi, che si occupano rispettivamente di amministrazione e di vendite.** «Quando io e mio fratello siamo entrati in azienda – racconta Aurelio – l'abbiamo trasformata in srl e abbiamo intrapreso una serie di interventi di razionalizzazione dell'attività. Oggi ci sono nove dipendenti, di cui tre amministrativi, cinque addetti alle consegne e un agente e vantiamo un magazzino di circa 800 metri quadrati suddiviso in quattro zone: una a temperatura ambiente; una a temperatura inferiore a 16°C, dove stochiamo prodotti come

gamma di prodotti a proprio marchio che comprendono frutta secca e derivati, frutta candita, cioccolati, creme, semilavorati e mix. «Marchiamo Bellomo solo i prodotti che soddisfano costantemente gli *standard* di qualità più alti, ecco perché, per esempio, sull'etichetta della nostra linea di frutta candita ci permettiamo di aggiungere la dicitura "solo prima scelta". L'azienda da quest'anno è entrata a far parte di Back Europ e ha conseguentemente ampliato la propria offerta. «Col marchio Back Europ abbiamo migliorato i grassi come burro, strutto e margarine e la pasticceria secca. Inoltre, abbiamo iniziato a lavorare con le farine Le Sinfonie, prodotte dalla Agugiaro & Figna Molini e siamo molto soddisfatti dei risultati. Queste farine,

# Dolcezze di Sicilia

SPECIALIZZATA NELLA DISTRIBUZIONE DI MATERIE PRIME PER LA PASTICCERIA, **BELLOMO G. & FIGLI** PROPONE UNA GAMMA AMPIA E ARTICOLATA CON PARTICOLARE ATTENZIONE AI PRODOTTI TIPICI REGIONALI

margarina e cioccolato; una a temperatura compresa tra 0° e 2°C e, infine, una cella a -20°C per i prodotti congelati». L'azienda copre in maniera capillare il territorio di Palermo e provincia e si spinge in altre aree per servire clienti particolari. Il servizio offerto è in 24 ore per la città, mentre la provincia è servita in giorni fissi settimanali. Il canale di riferimento è la pasticceria: «Ci siamo specializzati nel settore forse più difficile, dove i professionisti hanno esigenze specifiche che riteniamo di soddisfare al meglio, selezionando i migliori prodotti sul mercato. Anche i panificatori ci riconoscono come *partner* in grado di aiutarli ad ampliare la propria gamma con prodotti di pasticceria; mentre, fino a oggi, abbiamo seguito meno la gelateria, anche perché sul nostro territorio ci sono aziende produttrici di materie prime molto note e radicate, che vendono direttamente agli artigiani». Oltre a trattare *brand* importanti di materie prime, Bellomo ha sviluppato una vasta

infatti, avrebbero dovuto affiancare quelle che già trattavamo, ma hanno finito per sostituirle quasi completamente. Dopo i primi test totalmente positivi, le abbiamo proposte al cliente senza indugi, non facendole provare gratuitamente, perché spesso accade che chi prova un prodotto si senta obbligato a parlarne bene; invece noi volevamo un parere obiettivo e gli ordini che sono arrivati ci hanno confermato la validità del prodotto. Ci auguriamo che l'ingresso in Back Europ ci offra anche altri vantaggi, sia nell'immediato perché il gruppo è composto dalle migliori realtà italiane del settore con le quali scambiamo esperienze e pareri professionali, facciamo massa e, in definitiva, acquistiamo meglio; sia a lungo termine, dato che il gruppo ha dimensioni internazionali. Grazie all'esperienza delle consorelle europee, aumenteremo la nostra efficienza e saremo aiutati nel percorso di crescita».



## FARINE PER PASTICCERIA AFFIDABILI PER TUTTE LE PRODUZIONI



**S**abato Ansalone ha fondato l'azienda nel 1975. Proveniente da esperienze di ingrosso di prodotti alimentari per la distribuzione, il signor Sabato, che oggi è amministratore unico della Pagero, ha deciso di dedicarsi esclusivamente alle materie prime per gelateria, pasticceria e pizzeria, senza trascurare la ristorazione. In azienda con lui oggi lavorano i suoi figli, Carmine che si occupa di vendite e Olimpia, che invece si occupa di amministrazione e contabilità.

A loro si aggiungono dodici dipendenti e quattro collaboratori. Pagero distribuisce i suoi prodotti a tappeto sulle città e province di Avellino e Salerno, ma sconfinava anche su Napoli per clienti

docenti o tecnici dimostratori dell'azienda e, in alcuni casi dallo stesso Sabato Ansalone o da suo figlio Carmine.

«Sono fermamente convinto che per saper proporre un prodotto all'artigiano bisogna conoscerne le caratteristiche e le modalità di utilizzo, per questo, pur non essendo un pasticcere di professione ho voluto imparare questo mestiere e lo stesso ha fatto mio figlio, che è bravissimo, tra l'altro, a ideare e realizzare ottime ricette di gelato. La formazione e l'addestramento sono centrali anche per tutto il nostro personale addetto alla vendita che deve saper dimostrare al cliente l'uso e la validità del prodotto».

## Servizio qualificato

PER SABATO ANSALONE, AMMINISTRATORE DI **PAGERO** È FONDAMENTALE CHE CHI SI RIVOLGE AL CLIENTE SIA IN GRADO DI DIMOSTRARE L'USO DI UN PRODOTTO PER FARNE COMPRENDERE I REALI VANTAGGI

particolari. I canali di riferimento sono la pasticceria e la pizzeria, meno importante, ma sempre significativa la gelateria, che incide per circa il 20% sul fatturato. Tra i marchi trattati ci sono grandi nomi del settore: **Vandemoortele, Komplet Italia, Debic, Elena, GB, Barry Callebaut, Cove, Bfl** e molti altri.

«È recente la collaborazione con **Augiario & Figna Molini** – racconta Sabato – ma i clienti sono già molto soddisfatti. Del resto il prodotto era stato promosso anche dai professionisti ai quali l'abbiamo fatto provare e aveva superato i test che abbiamo fatto nel nostro laboratorio prima di inserirlo in gamma».

Ma il laboratorio non serve solo a test e prove tecniche, è soprattutto luogo d'incontro con i clienti, ai quali Pagero offre seminari gratuiti su temi interessanti, sempre legati alla stagionalità (per esempio panettone, pane, pizza, semifreddi...), tenuti da

La struttura di Pagero è di notevoli dimensioni: 3.400 metri quadrati di magazzino, ai quali si aggiungono gli uffici, il laboratorio e un'altra area di circa 1800 metri quadrati, che a breve verrà adibita alla produzione di semilavorati congelati e pasticceria secca a marchio Pagero. «Abbiamo già in catalogo qualche referenza a nostro marchio, principalmente preparati per granite o caffè, che facciamo fare da altre aziende.

Nel frattempo stiamo portando avanti il progetto di produrre in proprio molte altre referenze.

In particolare si tratterà di semilavorati congelati e di pasticceria secca. Intendiamo attivare questa nuova area produttiva entro il prossimo anno, perché siamo convinti che il successo dell'azienda, oltre che nella qualità dei prodotti offerti, risieda nella continua evoluzione dei servizi».

*PAGERO<sup>srl</sup>*