



36



**pizza & food**

## Operativi su ogni fronte



La ristorazione è l'universo di riferimento della Marongiu Catering di Sassari. Azienda dinamica e in costante evoluzione, nella nuova struttura ospita un cash & carry e il centro distribuzione. Tra food e non food, oltre 3.000 referenze in catalogo

### A misura di cliente

*La Marongiu Catering ha selezionato i fornitori in base alle proprie specifiche esigenze. Una scelta mirata per un'azienda a misura di cliente. La squadra di agenti è composta da professionisti che conoscono alla perfezione le necessità dei ristoratori. La raccolta ordini, effettuata per telefono o grazie a un sistema informatizzato, si traduce in un servizio di consegna espresso: in meno di 24 ore la merce è a destinazione. Aspetto da non sottovalutare quando la domanda è di articoli di alta gamma e proviene da un'utenza - quella del nord della Sardegna - sotto pressione per diversi mesi all'anno a causa dei consistenti flussi turistici. La velocità, il ventaglio di referenze e la capacità di gestire le rotazioni si rivelano determinanti punti forza.*

Sono ormai quattro generazioni, più di 100 anni, che i Marongiu di Sassari hanno piantato radici nell'alimentare, proprio come gli ulivi da cui il bisnonno dell'attuale titolare produceva il suo olio, che poi commercializzava. Una doppia vocazione, a dire il vero, in quanto la famiglia gestiva anche un frantoio a pietra per la farina. L'area era ed è quella del Golfo di Asinara, dove oggi è operativo Franco Marongiu, anima della Marongiu Catering di Sennori (Ss). "L'azienda - spiega - negli ultimi vent'anni si è trasformata, ampliando il raggio d'azione. La ristorazione è il nostro universo



di riferimento. A tal punto, che i recenti lavori di rinnovamento che hanno interessato la Marongiu Catering, ci hanno portato a dar vita a due strutture che convivono, entrambe destinate agli operatori professionali, ma su due piani diversi: un vero e proprio cash & carry e un dinamico centro distribuzione".

### Aziende di primo piano

Marongiu Catering si sviluppa su 2.800 metri quadri e vanta un catalogo ricco di 3.000 referenze che contempla tutto il mercato food, fresco e surgelato, ma anche vini, liquori e un abbondante listino di prodotti non food (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovaglie). "Oltre a rappresentare un nutrito gruppo di brand nazionali - sottolinea Franco Marongiu - siamo concessionari in esclusiva di alcune aziende di primo piano nell'universo horeca. Un esempio? Molino Agugiaro con la sua linea di farine Le 5 Stagioni." Un'azienda, la Marongiu Catering, in costante divenire come abbiamo visto, per essere sempre in prima fila nel soddisfare le esigenze della clientela.

### Prodotti a marchio

"A questo proposito - puntualizza il titolare - abbiamo messo a punto due linee di prodotto a marchio. Si tratta di 'Tiu Marò', destinata ai locali di fascia alta, che propone una linea di specialità top sarde, dal mirto all'olio, dalla bottarga al pane carasau e 'Ajò chi è bonu', che trova nella ristorazione classica l'universo di riferimento". Prodotti che forniscono risposte puntuali a ogni aspettativa professionale, ma nello stesso tempo referenze ad alto contenuto di servizio, innovative e di ricerca come il gorgonzola cubettato, ormai un vero must tra i pizzaioli.

**Roberto Lucerni**

