

## LA CAFFAREL DI LUSERNA S.G. HA FAN OVUNQUE



# LA DOLCE TRADIZIONE PIACE SU FACEBOOK

## INVESTIMENTI TECNOLOGICI E UNA GAMMA SEMPRE PIÙ VASTA AL SERVIZIO DI UN MARCHIO ANTICO, CHE OGGI ESPORTA IN 50 PAESI

Si sorprenderebbe molto, Pierre Paul Caffarel, se oggi fosse ancora in vita: la sua azienda, fondata con il figlio nel 1826 a Torino, conta oggi ben 6mila fan su Facebook. E non solo: per farsi conoscere in tutto il mondo, la Caffarel è presente sui principali food blog, attraverso i quali diffonde la cultura del cioccolato. Potenza dei nuovi mass media. E i dati lo confermano: «La presenza nel mondo di Caffarel è diventata con gli anni sempre più importante - afferma Pierluigi Gallo, responsabile marketing e comunicazione -, tanto che oggi l'azienda esporta in cinquanta Paesi, tra cui Giappone, Cina, Germania, Francia, Spagna e Portogallo. Popoli e culture diverse hanno iniziato a conoscere e amare il cioccolato della tradizione piemontese, del quale ci consideriamo ambasciatori».

I traguardi raggiunti non si spiegano, tuttavia, soltanto attraverso il potere delle nuove tecnologie informatiche: «Negli ultimi quindici anni abbiamo investito in modo importante sulla tecnologia produttiva per essere sempre all'avanguardia e presidiare al meglio la nostra fascia di mercato -

precisa Gallo -. Inoltre, per soddisfare tutte le esigenze del canale tradizionale, abbiamo ampliato l'offerta introducendo novità di prodotto, quali i marron glacée, i panettoni, le colombe, gli amaretti e i prodotti di pasticceria».

### LA SVOLTA LUSERNESE

Dopo gli esordi nella sede torinese vicino a Porta Susa, dal 1968 la Caffarel ha sede a Luserna S.G., in un moderno stabilimento di 20mila metri quadrati nel quale convivono uffici e produzione. Dopo il trasferimento, come spiega l'amministratore delegato, Vincenzo Montuori, «le esigenze di mercato sono diventate sempre più severe e la tecnologia si è evoluta sempre più rapidamente. Dopo anni durante i quali le famiglie Audiberti e Bächstädt-Malran, precedenti proprietarie di Caffarel, hanno sapientemente guidato l'azienda, alla fine dell'anno 1997 la realtà è stata ceduta alla multinazionale svizzera "Lindt&Sprüngli", che ha proseguito nel solco tracciato dal fondatore, mantenendo viva la tradizione del cioccolato piemontese d'eccellen-

za». A questo proposito, da diversi anni Caffarel aderisce ad Altagamma, l'associazione che riunisce aziende italiane di reputazione internazionale che operano nella fascia più alta del mercato, esprimendo la cultura e lo stile italiani.

## INNOVARE E DIVERSIFICARE

Caffarel opera in un segmento di mercato altamente competitivo e si confronta con marchi storici. Qualche nome? «*Majani, nata nel 1796, Perugina e Venchi* - risponde Vincenzo Montuori -, *oltre ai produttori locali*». Con quali strategie si affronta la competizione, considerata anche la crisi attuale? «*Puntando particolarmente sull'innovazione - è il pensiero dell'ad -. E continuando a migliorare il modo di proporci al consumatore. Ne sono un esempio i negozi monomarca, creati per far conoscere ad un pubblico sempre più vasto i valori e le peculiarità dell'azienda*».



Lo stabilimento di Luserna San Giovanni.

Accanto all'innovazione, la varietà: «*Caffarel offre attualmente oltre seicento diversi prodotti - puntualizza Pierluigi Gallo - e produce annualmente circa 4mila tonnellate di dolci, sempre contraddistinti da qualità e raffinatezza e dedicati al canale delle pasticcerie, dei bar e dei negozi specializzati*». Accanto ai cioccolatini, ai gianduiotti e alle creme da spalmare, tutte declinazioni del cioccolato piemontese, ricoprono un ruolo importante anche le caramelle, le gelatine, le specialità della pasticceria italiana, fino ai semilavorati destinati

## UNA STORIA NATA NEL 1826

Era il 1826 quando Pierre Paul Caffarel e suo figlio rilevarono un vecchio stabilimento appena oltre Porta Susa a Torino per dar vita alla loro grande idea: lavorare il cacao per produrre il cioccolato. Animati da spirito imprenditoriale, entusiasmo, volontà e passione, i Caffarel diedero il via alla produzione sfruttando la capacità di una macchina decisamente all'avanguardia per quei tempi. Nasceva così l'azienda Caffarel, destinata a divenire un vero e proprio emblema della grande tradizione del cioccolato piemontese. Inizialmente piccola presenza produttiva, ma immediatamente caratterizzata da elevate capacità manageriali, l'azienda si è trasformata nel corso degli anni in un'importante realtà dell'industria dolciaria, senza mai rinunciare al suo carattere artigianale. Nel 1865 l'azienda inizia la produzione del Gianduiotto, fiore all'occhiello dell'azienda torinese. Il gianduiotto, il cui nome deriva dalla famosa maschera popolare torinese Gianduaia, rappresenta tuttora il cuore della produzione aziendale nonché un prodotto conosciuto e apprezzato a livello internazionale.

alla produzione artigianale di pasticcerie e gelaterie: «*Ogni anno puntiamo molto sulla nostra creatività per proporre linee di prodotto rinnovate e realizzate su misura per le ricorrenze speciali e le festività più importanti*» aggiunge Gallo.

## PRESENTE E FUTURO

La comunicazione, accanto alla qualità degli ingredienti dei diversi prodotti, è un altro dei punti di forza della Caffarel: «*Negli ultimi vent'anni ci siamo concentrati molto sui punti vendita - spiega Vincenzo Montuori -, con attività studiate ad hoc, allestimenti vetrina e mobili raffinati che ricreano il nostro mondo. Ogni anno - aggiunge - partecipiamo alle più importanti fiere come "Eurochocolate" a Perugia e "CioccolaTo" a Torino e agli appuntamenti dedicati al trade e al mondo b2b, quali il "Sigep" di Rimini e "Tuttofood" di Milano*».

## Info

**RAGIONE SOCIALE:** CAFFAREL Spa

**SEDE LEGALE e OPERATIVA:**

via Gianavello 41, Luserna S.G. (TO)

**TELEFONO:** 0121 958.111

**FAX:** 0121 901.853

**SITO INTERNET:** [www.caffarel.com](http://www.caffarel.com)

**FONDATORE:** Paolo Caffarel

**PRESIDENTE:** Antonio Bulgheroni

**AMMINISTRATORE DELEGATO:**

Vincenzo Montuori

**RESPONSABILE MARKETING**

**E COMUNICAZIONE:** Pierluigi Gallo

**DIPENDENTI E COLLABORATORI**

**A DIVERSO TITOLO:** 500