



FORNATE

Stainer

Produzione e vendita
dell'alta pasticceria italiana nel mondo

UN FORMAT

PER PRODURRE L'ALTA PASTICCERIA ITALIANA NEL MONDO

Il progetto prevede la realizzazione di un Format ripetibile, nel quale viene direttamente prodotta e venduta la tipica pasticceria italiana; diviso in tre settori: pasticceria-caffetteria, cioccolateria, gelateria. Normalmente mettere assieme queste tre specialità nella realtà extra italiana, risulta difficoltoso e quindi molto raro, date le ovvie complicazioni produttive, sia per la difficoltà nel reperire le materie prime eccellenti; ma soprattutto per le formule e procedimenti, custoditi gelosamente dai maestri pasticceri italiani, difficili da spostare anche per periodi.

LA STRATEGIA

PRODURRE A DISTANZA CON SEMPLICITA'

La semplificazione dei procedimenti produttivi senza abbattere la qualità, è la vera strategia di questo progetto. Grazie all'intervento di una importante azienda madre situata in Toscana: STAINER sas, ([vedere pagina 7-8-9](#)) la quale produce alta pasticceria e cioccolato distribuiti in Italia e in Europa.

Quindi da un lato l'esperienza e la capacità dell'azienda nel raccogliere materie prime, nel saperle trattare, combinare e distribuire; dall'altro l'inserimento del Maestro Pasticcere Accademico, fra i più importanti in Italia: PAOLO SACCHETTI ([vedere pagina 10](#)). Il quale dopo studi e prove nel laboratorio dell'azienda, ha messo a punto una linea di preparati base che verranno spediti dall'Italia ai vari Format. Ma soprattutto il SACCHETTI in questa esperienza con la STAINER, da grande maestro, ha istruito un gruppo di lavoro con uomini in grado di affiancare i Format per tutto il periodo della Start-Up. Il personale locale sarà adeguatamente istruito in tutto il percorso finché non sarà in grado di produrre autonomamente alta pasticceria italiana secondo precisi requisiti standard. In definitiva, si tratta di aggiungere a queste basi segrete inviate dall'azienda madre italiana, solo le materie prime "vive" reperibili localmente in tutto il mondo, quali: latte, uova, burro etc.. Dopodiché i preparati verranno portati in cottura o trasformazione secondo tempi e dosi ben precise. Con questo procedimento si riesce ad ottenere una validissima qualità costante, di gran lunga superiore rispetto alle pasticcerie italiane in terra straniera. L'apporto nella fase di Start-Up prevede anche l'istruzione per i venditori al pubblico, i quali dovranno seguire l'utilizzo di precise tecniche sia nella consegna dei prodotti che nell'esposizione. In definitiva il personale specialistico dell'azienda madre si impegna ad assistere il nuovo Format nel tempo fino al perfetto funzionamento in autonomia. Il capitolo "formazione personale" necessita di molto più spazio, per la descrizione anche del ruolo di un direttore, e per la parte contabile, con analisi dei costi e dei ricavi in regimi fiscali con realtà diverse; controllabili con l'esecuzione dei report giornalieri inviati dai format ad un controllo unificato.

Per cui ci riserviamo di analizzare questa parte nello specifico in fase più avanzata.



PRODOTTI

BASIC

Sappiamo che l'alta pasticceria italiana, sarà la piattaforma da cui partire per ottenere la vera differenza, quindi abbiamo previsto una produzione base sia in torta che al pezzo di: tiramisù, millefoglie, torta al cioccolato, torta della nonna etc.. E solo al pezzo di: pesca di prato, cantuccini di prato, cremino, brioches farcite, etc..

Per la cioccolateria sono previsti sia il cioccolato caldo anche aromatizzato, ed inoltre tutte le varie specialità aromatizzate in tavoletta: al pistacchio, all'arancia e cannella, al caffè, alla menta, al lampone, alla papaya, alla vaniglia, al rum etc..

Per la gelateria sono previsti circa 14 gusti di eccellenza fra cui: crema, crema all'arancio, zabaione, nocciola, pistacchio, cioccolato fondente, cioccolato aromatizzato, fichi, riso, pinoli, tiramisù, papaya, fragola, avocado, yogurt, etc..

PRODOTTI SPECIALI

FORNITI DALL'AZIENDA MADRE

Si prevede all'inizio che l'azienda madre, la STAINER, invierà ai format una moltitudine di prodotti speciali quali la pralineria con relative confezioni etc. Che avranno la specifica funzione di indagare il mercato. Solo in secondo tempo, in rapporto alla quantità e al tipo di prodotto, si può scegliere se iniziare una produzione locale.



CONCEPT FORMAT

DIMOSTRAZIONE DI STILE E ITALIANITA'

Oggi la vendita di un prodotto d'eccellenza italiano nel mondo funziona solo, ripetiamo solo, se attorno si creano dei decisi segnali di stile e tradizione.

La qualità del prodotto è chiaramente basilare ma è solo l'inizio di un percorso. Nella pasticceria sono fondamentali i famosi elementi olfattivi, ovvero i profumi della cucina, che nei vari momenti della giornata dovranno uscire dai forni, per catturare il pubblico con i prodotti che approdano fumanti sul bancone. I criteri espositivi della merce dovranno essere curati con precise regole.

Gli arredi di questi CONCEPT FORMAT ([vedere pagina 11-12](#)), sono pensati con l'utilizzo di materiali e forme che risentono profondamente della memoria storica dell'antica bottega di pasticceria Toscana. Come il marmo bianco di Carrara con venature (la copertura dei banconi), abbinato al legno ad essenza scura, invecchiato e trattato a cera opaca, con il metodo da "restauro fiorentino" (la struttura esterna dei banconi). Per finire questi antichi elementi saranno mixati con forti contrasti altamente tecnologici, dalle resine rasanti (sul fondo banconi), al cemento al quarzo (il pavimento) fino al carbonio kevlar (i corpi illuminanti). Gli arredi saranno dominati da un sistema scenografico retrostante, come fossero le quinte di un teatro, che prevede una serie di pannelli intercambiabili i quali fungono da supporto per gigantografie. Questo risulta il metodo più economico per far cambiare faccia totalmente ed efficacemente a tutto il locale. In questa fase assume un ruolo determinante il sistema di illuminazione, suddiviso in due settori. Il primo è quello tecnico, composto da strip led che serve per dare la perfetta visibilità tecnica ai prodotti nelle vetrine. Sarà fatta molta attenzione nel mascherare questa luce in modo che invada solo la parte inferiore, dove sono esposti i prodotti. Nella parte alta (sopra i 130cm circa) la luce assume il cosiddetto "aspetto Pinacoteca", completamente innovativo e rivoluzionario per una pasticceria; ovvero un'insieme di luci calde a fascio stretto orientabili. Si crea così un'atmosfera fascinosa, molto costruita e ricercatamente soffusa, con i fasci luminosi decisi che indagano evidenziando le zone di interesse: il cioccolato sul bancone in marmo, con il controluce dall'ombra lunga, i particolari delle illustrazioni sui pannelli gigantografati alle pareti, l'estrosità delle confezioni regalo.

E così via...



MARKETING

E DIREZIONE ARTISTICA STUDIO DEI TEMI, EVOLUZIONE

Tutto questo intersecarsi di emozioni polisensoriali nei format, non nasce per caso, ma richiede una specifica regia creativa pensata nell'azienda madre.

PAOLO SACCHETTI, l'accademico maestro pasticcere, non solo dovrà gestire l'affinamento evolutivo dei prodotti di base (destinati a migliorare nel tempo), ma periodicamente dovrà "sforare" il prodotto nuovo. Un pretesto o che sia in occasione di una data rossa di calendario o semplicemente per un cambio stagionale; ma è importante che la nascita del nuovo prodotto comporti uno sviluppo coordinato con il reparto creativo, dal quale ne uscirà abbinata una forte campagna di comunicazione visiva per i punti vendita: sia per le nuove gigantografie per i pannelli intercambiabili, come per i nuovi accessori vetrinistici/espositivi, ed anche le nuove idee per le confezioni regalo etc..

Insomma il braccio pensante italiano renderà viva di energia creativa tutta l'organizzazione, soprattutto per mantenere intatta l'italianità grazie ad un perfetto tandem fra prodotto e comunicazione, per stimolare continuamente all'acquisto la clientela locale. Questo sarà un fattore assolutamente vincente; dato che in genere le pasticcerie nate in terra straniera, per forza spontanea nel giro di qualche anno perdono l'origine per confondersi con la tradizione locale.



ARREDI TECNICI

LA VERSATILITA' TOTALE, SPAZI POLIVALENTI ED INTERCAMBIABILI

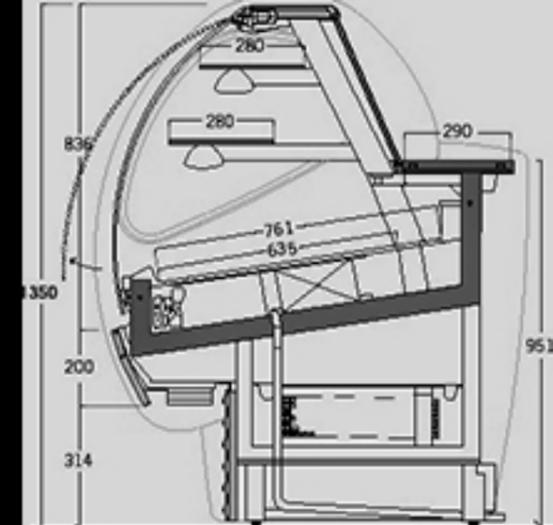
Lo studio degli arredi come predetto prevede un preciso taglio estetico in grado di creare una particolare atmosfera, strumento utile per stimolare l'induzione all'acquisto. L'estetica è dunque la carrozzeria, che risulterà vincente se abbinata ad un'intelaiatura perfettamente funzionale. La creazione di un Format va pensata in funzione di ogni unità che si possa adattare ad una imprevedibile mutevole realtà di mercato, in terra straniera. Pur rimanendo nei limiti ben prefissati dal progetto di partenza.

Questo va previsto nella versatilità dei componenti d'arredo: i banconi, le vetrine, gli spazi refrigerati, dovranno essere realizzati a moduli intercambiabili, ma soprattutto condivisibili, sia per affrontare la stagionalità, che la variabilità ([vedere pagina 13-14](#)). Esempio: nei paesi freddi il gelato funzionerà solo nella stagione estiva, in questo caso nell'inverno, le vetrine refrigerate della gelateria dovranno poter essere adattate per altre esposizioni.

Gli spazi di vendita saranno quanto più condivisibili e spostabili, per poter sfruttare al meglio anche le variazioni imprevedibili di mercato, per esempio: la riduzione della cioccolateria e gelateria, per lasciar spazio all'aumento della caffetteria e pasticceria, o viceversa.

Per raggiungere gli obiettivi di perfetta costruzione estetica e funzionalità degli arredi, l'azienda arredatrice individuata sarà in grado di poter eseguire contract internazionale, con l'ausilio della tecnica degli ingombri in stirene, capaci di simulare scenograficamente il Format finito.

Dopodiché gli elementi verranno realizzati e montati in sede per essere approvati, prima di essere installati nelle varie unità nel mondo.



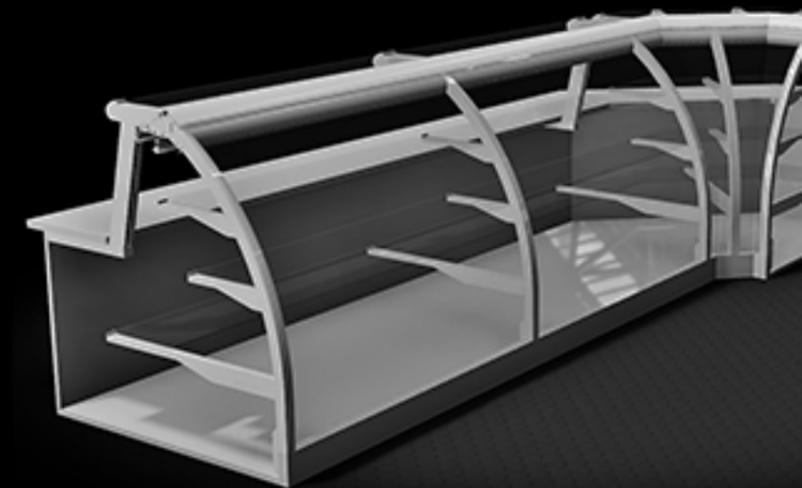
LABORATORIO

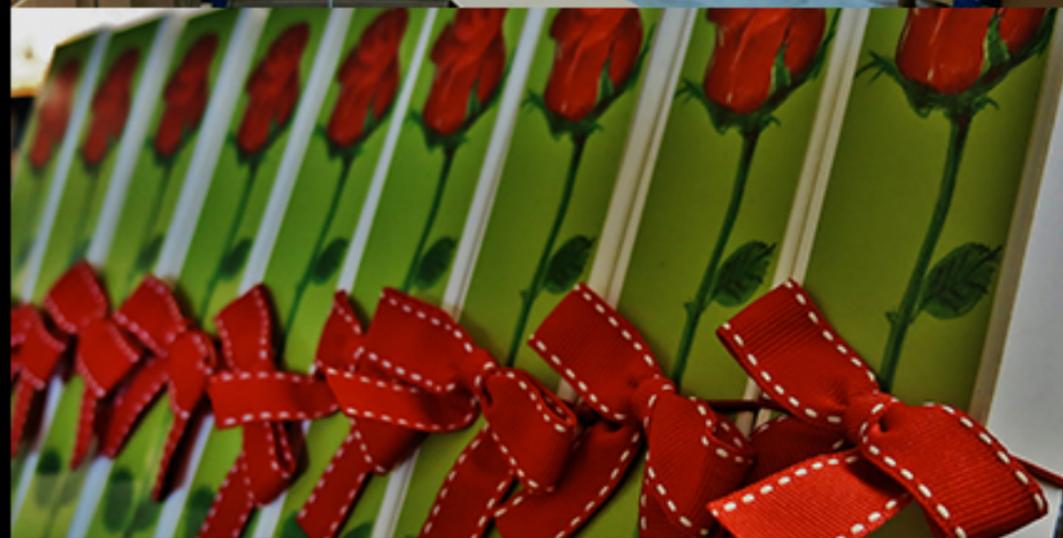
PIATTAFORMA POLIFUNZIONALE

Anche il laboratorio dovrà seguire la massima polifunzionalità e condivisibilità riscontrata negli arredi.

I laboratori nella pasticceria moderna si sono molto evoluti, grazie alla robotica.

Si parte da una base corpo/macchina polifunzionale da pasticceria, la stessa che si sviluppa anche nella produzione del gelato e del cioccolato. Sarebbe impensabile, alla vecchia maniera, sfruttare spazi importanti di cucina solo per la produzione del gelato che poi in inverno rimarrebbero inutilizzati.



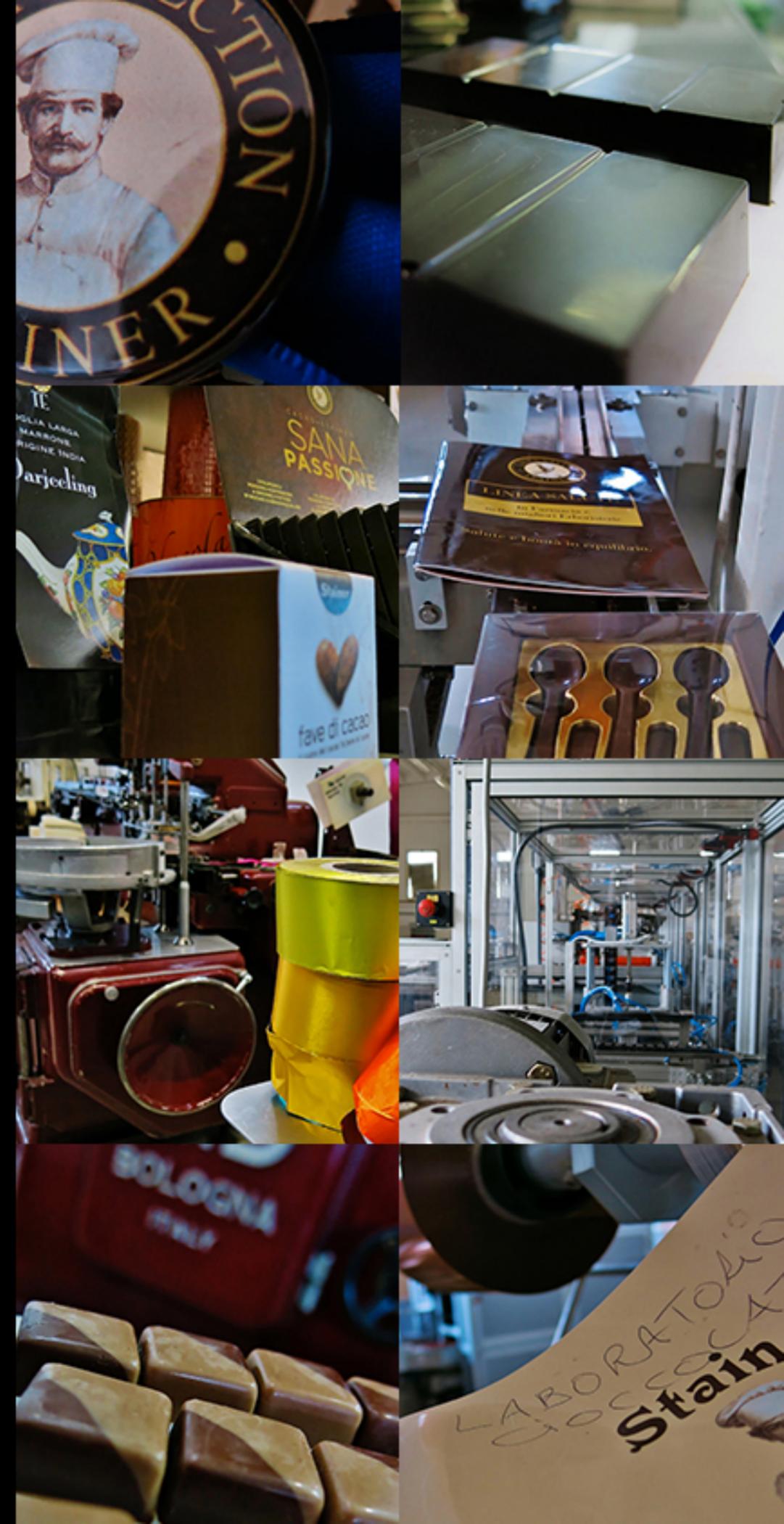


LA STORIA

La pasticceria della famiglia Stainer nasce nell' 800 in Austria, terra di antiche tradizioni dolciarie. Agli inizi del 900 Andrea Stainer, amante dell' Italia si stabilisce in Lunigiana, lembo di terra a Nord della Toscana, ricco di storia e tradizioni.

Aprire un laboratorio per la produzione di alta pasticceria e soprattutto di torte al cioccolato, ottenendo un felice connubio tra le antiche ricette di famiglia e quelle della tradizione locale. Alla fine degli anni '80 Pierangelo Fanti, cultore del cioccolato, rileva il marchio Stainer con il proposito di immettere sul mercato prodotti eccellenti ed innovativi.

Ideatore per primo, delle tavolette speziate e dei desserts in polvere con preparazione a freddo, che hanno fatto la storia dell'Azienda Stainer, tutt'ora leader in questo segmento di mercato di alta gamma. Attualmente gli stabilimenti produttivi dell'azienda sono insediati a Pontremoli in Lunigiana, si avvale di 3 capannoni coperti per una superficie totale di circa 3.500 mq., completamente coibentati a temperatura controllata.



FILOSOFIA

L'azienda è caratterizzata da una grande creatività e dalla costante ricerca di materie prime di altissima qualità. Tutto nasce in laboratorio dove si sperimenta, si riflette, si progetta, alla ricerca della perfetta armonia di sapori. Tradizione ed innovazione si fondono in prodotti unici, che mantengono intatte le caratteristiche, le particolarità e le sfumature aromatiche delle materie prime. Le masse di cacao provengono quasi totalmente dal Sud America, i prodotti Stainer non contengono né aromi artificiali, né conservanti, né grassi idrogenati, bensì oli essenziali, spezie e vaniglia bourbon. L'Azienda, pur possedendo impianti automatizzati che le permettono di avere una notevole capacità produttiva, conserva alto il proprio valore di artigianalità.

I PRODOTTI

La gamma di prodotti che Stainer offre è veramente notevole.

Tavolette, praline, creme gianduia, cioccolate in tazza, desserts.

I prodotti Stainer vengono commercializzati principalmente presso negozi gourmet, pasticcerie, enoteche, bar e ristoranti di prestigio.

Nel 2011 Stainer ottiene la concessione del marchio "Spiga Barrata", apre e sviluppa una nuova linea all'insegna della Salute iniziando a produrre una gamma di referenze specifiche per: celiaci, diabetici ed intolleranti al latte vaccino.

Questi prodotti, vengono oggi distribuiti in Italia presso farmacie, erboristerie, centri di alimentazione biologica e gluten free.



PAOLO

SACCHETTI

Poco piú di 50 anni e l'entusiasmo di un adolescente. In qualità di vice Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani AMPI, con forte responsabilità di curare il perfezionamento costante della pasticceria del nostro paese.

D'altra parte, fedele alle sue origini e da inguaribile goloso, non passa giorno che non si dedichi allo studio delle ricette tradizionali del suo territorio. Il suo dolce vanto è infatti la Pesca di Prato, di cui Sacchetti è diventato emblema a livello nazionale. Si tratta di una specialità pratese che stava andando perduta e che lui ha deciso di recuperare e valorizzare grazie alla ininterrotta produzione che va a ruba nel suo negozio, e ad una pubblicazione monografica stampata nel 2006. Lo scorso anno conquistano il titolo nazionale di migliori mignon proprio le sue piccole Pesche di Prato. In effetti le onorificenze non gli sono mancate: nell'ambito dei concorsi annuali dell'AMPI nel 1996 è stato medaglia d'Oro per la miglior torta primaverile (il Fagottino). Nel 1998 fu decorato per la miglior monoporzione (Pesca e Pera), nel 1999 oro per la miglior tartina.

Nel 2005 si è visto riconoscere l'eccellenza nella pasta sfoglia, per la quale tuttora è senza dubbio ai vertici. Non si dimentichi che è stato ideatore di quella pasta da colazione, che piú di vent'anni fa battezzò come "Cremino". La sua vera scuola è stata quella che si è svolta dentro ai grandi laboratori di pasticceria, prima a Firenze dal Pezzatini, dal Donnini, da Picchiani a Sesto Fiorentino e poi a Torino a contatto con i massimi esperti, quali Robert Schicchi, maestro di lavorazione dello zucchero, o Guido Bellissima, maestro del cioccolato; infine l'approdo a Brescia dal maestro della lievitazione Iginio Massari e l'ingresso in Accademia. Il confronto da una parte con i pasticceri piú noti e dall'altra con le metodologie di lavorazione dell'oltrfrontiera (in primis i francesi) è stato per lui un forte stimolo per le sue creazioni: quando nel 1991 Giuseppe Urgeghè entrò a lavorare al Nuovo Mondo (il suo laboratorio pasticceria di Prato), Sacchetti non solo gli insegnò la sua arte, ma colse anche l'occasione per apprendere dal neoarrivato (che l'aveva frequentata) l'impostazione della pasticceria di Gaston Lenotre. Sacchetti non nasconde che dal modello francese ha mutuato la sua "mousse al cioccolato" e la torta "il Piacere". Sono però altre le sue peculiarità di pasticcere Maestro: innanzitutto i dolci preparati al momento (un per tutti il millefoglie, che deve aver sempre una croccantezza friabile), poi la pasticceria mignon, per la quale è stato un pioniere. Ogni dolce viene creato seguendo una filosofia che - a sentir lui - non ammette compromessi. Del resto Sacchetti confessa di avere un vanto: sa cosa piace alla gente!!!! Ma non gli basta; recentemente è stato un tenace promotore del Consorzio di tutela del Biscotto di Prato; fedele al regolamento dell'Accademia dei Pasticceri, che si fa garante del gusto, della salubrità e della tradizione delle ricette dolciarie, insieme ad un gruppo di produttori ha assunto il compito di proteggere la ricetta originale dello storico biscotto alle mandorle di Prato e di divulgarne la conoscibilità in giro per il Mondo. Nel 2012 ha ricevuto la "Medaglia d'Oro - Trofeo Pavoni" come Pasticcere dell'Anno 2012, per il costante impegno profuso nei quattro mandati nel ruolo di vice Presidente, contribuendo alla continua crescita dell'Accademia, per l'alta professionalità, la passione, la costante ricerca della qualità, come la continuità nel produrre bontà infinite nell'universo del dolce della grande pasticceria italiana. Sempre nel 2012 conquista ancora una massima onoreficienza per un maestro pasticcere: le tre torte del Gambero Rosso.



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

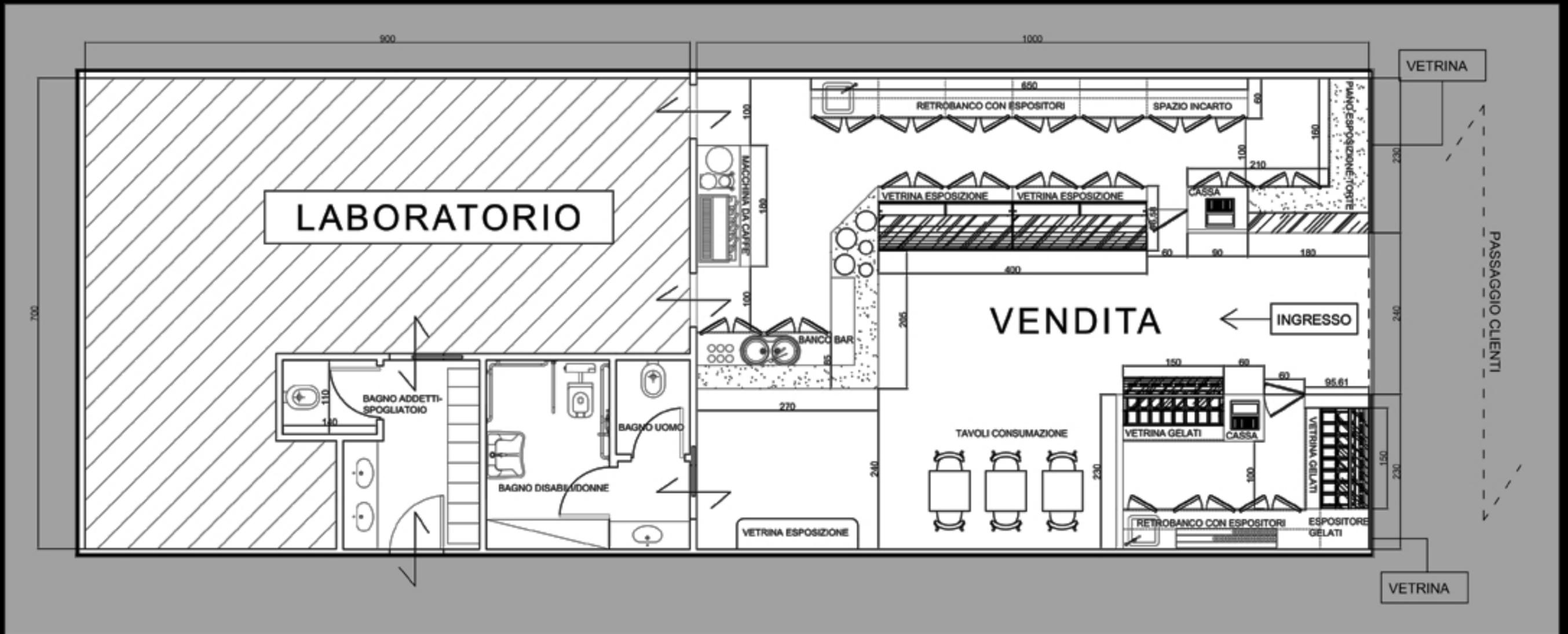


RENDER

DETTAGLI



PIANTATA



SETTORI

ZONA VENDITA

