

L'IMPRESA LA DOLCE INDUSTRIA

# Il panettone Deco conquista l'Australia 5 milioni di pezzi sfornati dall'estate

Allo stabilimento di San Michele le linee di produzione sono attive già dallo scorso luglio. Tradizionale o farcito, l'azienda ravennate lancia sul mercato un'eccellenza Made in Italy



## RAVENNA

Se il Natale, come recitava lo slogan di una nota pubblicità del passato, quando arriva arriva (anche se poi cade sempre lo stesso giorno), alla Deco la programmazione comincia con largo anticipo.

## Linee attive da luglio

Allo stabilimento di San Michele, alle porte di Ravenna (uno dei cinque dell'azienda leader sia in campo alimentare che nel settore della detergenza con sedi produttive anche a Bagnacavallo, Forlì, Ferrara e Imola), le linee di produzione per sfornare panettoni e pandori per le feste di fine anno entrano infatti a pieno regime già

## VIAGGIO DI 41 GIORNI VERSO L'OCEANIA

I panettoni vengono prodotti già in estate per consentire di fornire anche i mercati esteri. Per l'Oceania servono 41 giorni di viaggio

## IL GIORGIONE DOLCE DI STAMPO ARTIGIANALE

Tra le eccellenze prodotte dall'azienda il Panettone Giorgione con latte e uova fresche e un grano selezionato a filiera corta

da luglio.

Quando, come avvenuto la scorsa estate a Cervia all'Osteria La Giurma di Paola nella zona del Borgo Marina, gli assaggi di dolci natalizi vengono offerti in anteprima ai turisti alle prese con la tintarella.

## Panettoni venduti in tutto il mondo

Sotto il solleone prendono infatti forma i dolci tradizionali di Natale e Capodanno che vengono prodotti fino a dicembre; un "anticipo" legato alle necessità di far fronte alle richieste dei vari mercati, compresi quello australiano (occorrono infatti ben 41 giorni di viaggio affinché i container con i panettoni giungano a destinazione) e quello statunitense, che richiede turni di lavorazione su 24 ore per riuscire a sfornare i circa 5 milioni di pezzi che escono dallo stabilimento di via Faentina.

## Tipologie per ogni gusto

Tra questi pandori e panettoni sia semplici (secondo la ricetta imposta dai canoni tradizionali per il simbolo per eccellenza dei dolci natalizi) che farciti con cioccolato o creme al caffè, allo zabaione e alla nocciola.

## Prodotti d'eccellenza

E ai prodotti a marchio Pineta orientati alla massima valorizzazione del rapporto qualità-prezzo, si affiancano altre varianti che in gergo automobilistico si potrebbero definire "premium", paragonabili per



Addetti alla produzione e alla vendita di panettoni della Deco

## È di un faentino uno dei migliori dolci artigianali



La lavorazione da Fred e Wilma

È prodotto a Faenza uno dei panettoni artigianali inserito tra le eccellenze italiane. È quello di Mirco Servadei di Fred e Wilma che grazie alle sue creazioni fra tradizione e novità riscuote consensi e premi nei più prestigiosi concorsi di tutta la Penisola. La sua specialità è il tipico dolce natalizio milanese: di recente ha partecipato alla seconda edizione di Mastro Panettone, a Bari, piazzandosi al 13° posto, risultato che lo pone fra i migliori trenta pasticceri italiani nella categoria "Panettoni creativi al cioccolato". La particolarità del dolce preparato da Servadei sta negli ingredienti, con arance candite personalmente e un impasto ambrato. Un'opera dolciaria simile a quella che nel 2017 era valsa il secondo al concorso milanese "I Maestri del Panettone".

sapore e consistenza ai dolci artigianali.

Come il panettone Giorgione, eccellenza per la tavola delle feste lavorato con latte e uova fresche di origine italiana e una varietà di frumento tenero selezionato in grado di conferi-

re alveolatura e morbidezza particolari. Un dolce d'alta gamma a filiera corta, con grani coltivati, raccolti e macinati in Italia, impreziosito da un imballo incartato a mano molto simile quello dei prodotti confezionati in pasticceria. R.E.