

Dolci & Delizie: Da panificio a laboratorio per la produzione di dolci

written by Redazione
4 Gennaio 2019



Da panificio a laboratorio artigianale per la produzione di dolci e leccornie, il passo è stato breve per i fratelli Gotti. Da un'attività storica fondata da nonno Orazio negli anni Cinquanta, la famiglia ha creato una vera e propria chicca del panorama gastronomico conosciuta anche al di fuori dei confini nazionali.

Dolci & Delizie condensa esperienza e capacità, elementi che non mancano certamente alla famiglia Gotti.

Panettoni, veneziane, colombe, panfrutti e biscotteria di alta qualità rappresentano il nuovo core business di Flavio (fornaio e pasticciere) e Piera Gotti (responsabile commerciale). Fratello e sorella si integrano molto bene: il fratello

cura con dedizione la produzione, mentre la sorella ha grandi capacità relazionali e sa indicare le tendenze del momento. Da quest'anno è entrata in azienda anche la figlia di Piera, Eleonora Gritti, che si occupa delle vendite on line e dell'estero. Dolci & Delizie è anche socio di Cober, il consorzio nato in collaborazione con Aspan per promuovere le eccellenze del territorio oltreconfine.

Ogni giorno il laboratorio di Scanzorosciate inventa qualcosa di nuovo, sperimenta e cerca di creare nuovi abbinamenti e nuovi gusti per i suoi affezionati clienti, che sono decisamente in crescita.

I riconoscimenti non tardano ad arrivare, con il secondo posto conquistato al "Panettone Day" e una produzione che anche quest'anno è in continua crescita.

Migliaia di pezzi sfornati lo scorso anno, quest'anno si punta ad incrementare la produzione grazie a nuove varianti e alle numerose richieste che iniziano ad arrivare anche dall'estero, con le prime spedizioni che hanno raggiunto Francia, Germania, Finlandia e Russia, senza contare la soddisfazione per lo sbarco a Los Angeles grazie ad un distributore locale. Il tutto senza mai dimenticare l'unico comune denominatore: la qualità degli ingredienti che vengono impiegati nella produzione.

La partecipazione a fiere e manifestazioni sta contribuendo a far crescere la nuova realtà orobica che per il Natale 2018 propone due golose novità: la Veneziana con mela e cannella e il "Leonardo", un panettone tradizionale Milano che è stato pensato e creato in omaggio al genio di Leonardo, con uvetta al Moscato di Scanzo, canditi e agrumi di Sicilia. Un'attenzione particolare al packaging e la dicitura "I dettagli fanno la perfezione, la perfezione non è un dettaglio" rendono il prodotto unico e inimitabile.

Dolci & Delizie ha realizzato anche una parte dedicata all'esposizione dei prodotti aziendali e della regalistica, un vero atelier del gusto che può essere visitato accanto al laboratorio artigianale.

Via Brenta n. 11, frazione di Negrone. Per informazioni 035.664045