

# LE NOVITÀ IN CASA

# NUOVA-NEUE SERPAN

**C**hi siamo

La NUOVA-NEUE SERPAN è nata nel 1982 a S. Michele all'Adige (TN) come distributore di materie prime per panifici e pasticcerie per tutta la Regione Trentino-Alto Adige. A fondarla "in un seminterrato di 200 mq" sono i giovanissimi fratelli Brentari, Lorenzo e Silvano.

Inizialmente le vendite ruotavano intorno al lievito e pochissimi altri prodotti (una ventina in tutto), ma in pochi mesi di attività la Serpan ottiene l'esclusiva delle due aziende leader nel settore (LESAFFRE ITALIA S.p.a. per i lieviti ed IRCA S.r.l per le materie prime e i preparati per panificazione e pasticceria) ed espande velocemente il suo raggio d'azione. Dal 2004 la proprietà si rinnova con l'ingresso di nuovi soci: Massimo Endrizzi (ex panettiere), Valentino Albasini (ex pasticciere), Barbara e Filippo (figli di Silvano). Da allora è stata costantemente incrementata la gamma d'offerta dei prodotti, che oggi soddisfano anche le gelaterie, ed è stata introdotta tutta la linea del freddo. Per rispondere alle esigenze di stoccaggio e di mobilitazione logistica dei prodotti è stato quindi necessario pensare a una nuova sede.

Nel 2013 è stata inaugurata una nuova struttura nel comune di Salorno (BZ), in uno dei punti più strategici della Regione, sulla linea di confine tra Trentino ed Alto Adige.

Il nuovo quartier generale Serpan dispone di 1.200 mq di magazzino, 1000 mq di celle (dal +16° al -20°), 160 mq di uffici e 160 mq di sala dimostrazione.

**Pasticceria, Gelato, Panificazione, Bar e Ristorazione sono settori in costante evoluzione. Silvano Brentari, uno dei soci proprietari di Nuova - Neue Serpan S.r.l., ci offre il suo punto di vista sul mercato e ci racconta le novità 2019 in serbo per i suoi clienti.**

**C**ome è cambiato il mercato in Trentino Alto Adige negli ultimi anni?

La nostra è una Regione che presenta situazioni molto differenti: nei centri abitati più grandi abbiamo sicuramente perso tanti esercizi di prossimità in favore di aperture della GDO, nelle valli si mantiene ancora quasi intatto il ruolo del panificio e della pasticceria, tanto meglio se queste attività si sono aperte alla caffetteria. Il Trentino Alto Adige vive di turismo, questo è un fatto: tutti i laboratori artigiani e i ristoratori locali che lavorano bene pensano a soddisfare le esigenze non solo degli abitanti locali, ma anche dei turisti che ci visitano in estate e in inverno. Oggi più che mai è indispensabile offrire i dolci e i pani della nostra tradizione gastronomica sapendone raccontare la storia e le caratteristiche.

L'altra tendenza che sicuramente si sta sempre più consolidando è il surgelato. Siamo ancora lontani dal grado di diffusione che questi prodotti hanno nella vicina Germania, ma negli ultimi cinque anni c'è stato un grosso aumento di domanda anche qui da noi.

**Q**uali sono i prodotti su cui state puntando?



Che si tratti delle farine per il pane integrale altoatesino o degli ingredienti per lo strudel, abbiamo sempre cercato di selezionare i prodotti migliori offerti dal mercato dei distributori. IRCA, di cui siamo esclusivisti da più di vent'anni, e JOYGELATO sono una garanzia tanto per i pasticceri che per i panettieri e i gelatieri.

Oggi abbiamo a listino più di 7000 prodotti, capaci di rispondere alle esigenze di tutte le nuove tendenze del food, dai prodotti salutistici (integrale, biologico) fino al vegan.

**Q**uanto è importante la formazione per gli artigiani del gusto?

E' un fattore di importanza strategica. Per evitare quello che io chiamo "l'effetto livellamento", cioè il proporre tutti un po' le stesse referenze, l'unica soluzione concreta è personalizzare. Sono sempre stato convinto che noi come distributori abbiamo il compito di aiutare i nostri clienti a rimanere aggiornati sulle novità di settore. Per chi non può muoversi per visitare fiere o partecipare a corsi fuori regione, siamo noi che cerchiamo di portare sul territorio nuovi prodotti e nuove idee. È questo il motivo per cui abbiamo aperto una grande sala per dimostrazioni – oggi è proprio il cuore della nostra azienda – e per cui abbiamo messo a disposizione dei clienti un tecnico specializzato, Niccolò Guidi, che si dedica allo sviluppo di nuovi prodotti e, in caso di necessità, può affiancarli nella realizzazione di nuove ricette. Il centro demo è una struttura veramente al servizio dei nostri clienti, che invito sempre a contattarci se hanno necessità specifiche. Siamo sempre disponibili a organizzare incontri o corsi tagliati sulle loro esigenze. Ospitiamo, poi, tutta una serie di appuntamenti con Maestri di fama nazionale e internazionale, e demo di approfondimento sulle materie prime in collaborazione con le nostre aziende partner.

**Q**uali sono gli appuntamenti in programma nel 2019?

Oltre a raccontare tramite i nostri agenti le novità del Sigep di Rimini, che è la Fiera italiana più importante per il nostro settore, abbiamo costruito un calendario variegato, che dovrebbe interessare diverse attività.