

La migliore tecnologia al servizio della grande tradizione dolciaria italiana Leader europei di settore

The best technology to the service of the great Italian confectionery tradition European leader of sector



www.dorsogna.it

Debolezza del dollaro, difficoltà endemiche del mercato di riferimento, crisi delle esportazioni: ogni giorno dati poco confortanti sembrano evidenziare una situazione di stallo generale per il nostro export. Eppure ci sono aziende in grado di navigare controcorrente con la stessa forza con cui hanno avuto il coraggio imprenditoriale e la dinamicità di affermarsi nei maggiori mercati mondiali: è il caso di D'Orsogna, da quasi mezzo secolo leader europea nella produzione di semilavorati per l'industria alimentare. Organizzata sul concetto *tailor-made* sotto la direzione di Valerio D'Orsogna, l'azienda è stata infatti in grado di consolidare la propria leadership sul mercato italiano - basandosi come sempre su qualità dei prodotti, innovazione tecnologica e rispetto dell'ambiente - vantando al contempo una quota di export su quello mondiale pari addirittura al 68%. Anche quest'anno D'Orsogna sarà presente all'Anuga per lanciare nel mercato dei semilavorati per l'industria dolciaria e del gelato alcune novità, come la granella di wafer, i crunches colorati, i cookies al finocchio e nuovi gusti e colori per le meringhe. Dotata delle strutture tecnologicamente più avanzate per ognuna delle diverse fasi di preparazione del prodotto - dalla sperimentazione alla produzione, fino al laboratorio chimico microbiologico - l'azienda, dopo aver affiancato alla sede storica lo stabilimento produttivo di San Vito, ha infine messo a supporto dei due siti di 7.000 e 5.000 mq il nuovo polo logistico di oltre 4.000 mq di Treglio 2, interamente dedicato allo smistamento delle merci sia in entrata sia in uscita. La capacità produttiva di D'Orsogna è organizzata con 9 linee forno, 16 linee di ricopertura, 4 linee dedicate esclusivamente alla lavorazione del-

la frutta secca, 3 linee per la produzione di morbidi/brownies, 2 reparti dedicati alla produzione e alla farcitura dei bigné e 1 impianto di produzione per lo zucchero caramellato. L'azienda ha inoltre inaugurato l'Innovation Center: un'area di ricerca dedicata al customer care per la progettazione di nuovi prodotti e il supporto negli studi di shelf life, anche grazie a una fattiva collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo.

In essa si sviluppano soluzioni dotate di una metodologia interattiva atte a studiare direttamente la performance delle inclusioni nel prodotto finale. Grazie all'uso di sofisticate analisi, D'Orsogna mira inoltre allo sviluppo di nuovi ingredienti per i prodotti alimentari del futuro: alimenti ricchi di fibre alimentari, low calories e ingredienti antiossidanti. Adottata fin dagli anni '90 la politica del GMO free status, l'azienda - dotata delle certificazioni ISO 9001 e ISO 14001 e del "total production maintenance program" (TPM) abilitata alla produzione "Kosher" e impegnata nell'acquisizione del BRC - ha sviluppato un Sistema di Gestione Aziendale Integrato Qualità e Ambiente che le permette di puntare costantemente al miglioramento continuo. La competenza consolidata negli anni ha reso la D'Orsogna Dolciaria partner ideale per ogni azienda, grazie a ben 1700 prodotti che sono stati concepiti e realizzati in collaborazione col cliente stesso, per offrire non solo inclusioni e decorazioni, ma soluzioni *tailor made* per ogni tipo di problematica.

Per enfatizzare tale sodalizio di partnership azienda-cliente, alla D'Orsogna Dolciaria dicono da anni per ogni nuovo prodotto da realizzare: "Se tu puoi immaginarlo, noi possiamo farlo".

Weakness of the dollar, endemic difficulty of the market of reference, crisis of the exports: every day few comforting data seem to underline a situation of general stalemate for our export. Yet there are firms able to sail upstream: it is the case of D'Orsogna, from almost half century leader European in the production of the semi-manufactured for the food industry. Organized on the concept *tailor-made* under the direction of Valerio Di Orsogna, the firm has been, in fact, in degree to consolidate the own leadership on the Italian market boasting to the meantime a quota of export on that world peer straight to 68%. This has also been possible thanks to the collaboration with agents for Europe of the calibre of Alfalfa and Strik and of other agents for Russia, USA and the whole world. Also this year D'Orsogna will be present to the Anuga to launch new products in the market of the semi-manufactured for the confectionery industry and of the ice cream, such as the granella di wafer for a historical product that has marked the history of

the ice cream: the crunches. The firm is technologically endowed with the more advanced structures for each of the different phases of preparation of the product, from the experimentation to the production. After having placed the productive establishment of San Vito, D'Orsogna has finally put to support of the two sites of 7.000 and 5.000mq the new logistic pole of over 4.000mq of Treglio 2, entirely devoted to the clearing of the commodities both in entrance and in exit. The productive ability of the firm is organized with 9 lines oven, 16 lines of covering, 4 lines exclusively devoted to the workmanship of the fresh fruit, 3 lines for the production of morbidi/brownies, 2 departments devoted to the production and stuffing of the bigné and 1 plant of production for the caramelized sugar. The firm has inaugurated besides the Innovation Centre, an area of search devoted to the customer care for the planning of new products and the support in the studies of shelf life, also thanks to an effective collaboration with the Faculty of Agriculture of the University of Teramo. D'Orso-

gnia contemplates besides to the development of new ingredients for the alimentary products of the future: foods rich in alimentary fibres, low calories and ingredients antioxidants. Adopted since the years '90 the politics of the GMO free status, the firm - endowed with certifications ISO 9001 and ISO 14001, of the international brevet for the Chocolate Meringue, of the "total production maintenance program" (TPM) and of the 6 lines for the production of products potentially allergenic with ingredients of fruit shoal or production "Kosher" and committed in the acquisition of the BRC - has developed a System of Management Business Integrated Quality and Environment that allows it to constantly aim to the continuous improvement. The competence consolidated in the years has made D'Orsogna Dolciaria the ideal partner for every firm, thanks to well 1700 products. To emphasize such association of partnership firm-client, at D'Orsogna Confectionery someone says for every new product by to be realized: "If you can imagine it, we can do it".