

Innovazione tecnologica e azioni di marketing fanno centro

Marra è il miglior forno d'Italia



■ "I Marra", Ideatori del gusto. La miglior produzione italiana porta il nome di Marra, l'eclettica famiglia di panificatori, pasticceri di Cantù che, dal 1970, hanno fondato l'omonimo Panificio a Cantù che oggi conta tre "boutique del gusto". Una nuova filosofia, un concetto innovativo del piacere per il pane e i dolci. Eleganti e perfetti prodotti da servire in tavola.

E il tempo ha dato sicuramente ragione alla politica della famiglia ormai storia della città. Proprio quest'anno, nell'ambito dell'ultima edizione di Host, la fiera dell'ospitalità, svoltasi a Fiera Milano dal 21 al 25 ottobre scorsi, l'azienda si è aggiudicata il premio di "Miglior Panificio d'Italia - 2011", un riconoscimento assegnato da una giuria di esperti e promosso dalla Reed Gourmet, la casa editrice di Panificatore italiano.

Precursori di tendenze, esploratori del gusto, hanno saputo combinare al meglio due ingredienti unici: una dose di coraggio ad un pizzico di originalità, aspetti determinanti e vincenti per il core business.

I creativi

Alessandro Marra è, come molti panificatori, figlio d'arte e, in mezzo alle ceste del pane ci è cresciuto, un percorso che è stato preso ad esempio anche dalla sorella Carmen con la quale condivide questa passione e questa avventura. Di strada, lui e il suo panificio, ne hanno fatta molta dagli anni settanta e dal negozio di alimentari del padre Fulvio. Era già una piccola impresa innovativa per la città di Cantù: superficie modesta ma strutturata come un self service alimentare al dettaglio con panificio annesso. Un piccolo supermercato come ce n'erano tanti in Italia ma una vera novità per la cittadina della Brianza. Poi, alla fine degli anni ottanta, Alessandro e sua sorella Carmen, terminate le scuole, iniziano a lavorare; con la voglia di fare e di mettersi in gioco, con tanti progetti in testa, primo fra tutti alleggerire l'onere della fatica quotidiana cercando le soluzioni migliori per gestire l'attività.

Le fasi di una crescita continua

Il grande salto con la nuova generazione. Un'esplosione di gusto, arte e design, una pozione esplosiva da lanciare il brand su un mercato sempre più globale. Dagli 80 metri quadri iniziali ai 300, un grande passo, ma non ancora sufficiente per dare vita al progetto nella sua interezza. "Potenziare il laboratorio, ma dare la priorità dello spazio alla vendita sacrificando la produzione non fu abbastanza per sostenere il vero e proprio boom di consumo di pane che si verificò negli anni novanta - spiega Alessandro Marra - È in quegli anni che il panificio inizia a espandersi, e a rinnovare le sue offerte alla clientela. Ho capito che bisognava offrire qualcosa di nuovo pur continuando a produrre quei pani della tradizione lombarda che costituiscono il fondamento della produzione quotidiana: la rosetta, Pantramway, il pan de mel, ho iniziato a introdurre nuove referenze, ricette originali che avevo conosciuto durante i miei viaggi all'estero con Giorilli: la treccia alla burro bernese, il pane alla birra belga, i panini mignon ai vari gusti: soia, integrali. Tutta una serie di pani speciali che oggi fanno parte a pieno titolo della produzione".

Oggi il grande salto, da due anni la famiglia Marra si colloca come un polo produttivo del gusto un risultato apprezzato su tutto il territorio e raggiunto grazie al lavoro di squadra, un team affiatato che si divide tra la produzione, la vendita e un servizio completo che non lascia dubbio al fatto che Marra sia sinonimo di eccellenza e primissima qualità.



dal 1970

In un'atmosfera calda ed invitante, Marra è ideale come punto d'incontro per una pausa golosa... in ogni momento della giornata.



Pasticceria
Cioccolateria
Panetteria
Ristorante
Gelateria
Buffet / Eventi

via Sesia, 6 - Cantù (CO) - Tel. 031.700804 - info@marraweb.it

www.marraweb.it

