Artisti dell'imprenditoria dolce

di *Manila Astolfi* – "Delixia" è il luogo in cui tutti sognano di entrare, dove si svelano i meccanismi che mescolano maestosamente gli ingredienti e li trasformano in dolci leccornie. Qui si produce il Dolce di latte, una prelibatezza con origini antichissime, entrata perfino nelle dispense di Papa Francesco. Tutto appare agli occhi come una fotografia di un panorama che si lascia ammirare, dalle grandi finestre, le verdi colline di Spoltore, sullo sfondo della stanza gli eleganti barattoli in vetro che racchiudono e non nascondono, la cremosità di questo dolce e dietro la scrivania il Dottor Claudio Sbaraglia pronto a raccontare la storia della sua imprenditoria dolce, fatta di innovazione e qualità. Una storia che traccia, spazi temporali e territoriali diversi, un dolce che l'ha accompagnato fin da bambino, insieme al fratello Roberto, prima in Argentina poi in Italia quando la sua preparazione si è trasformata in un lavoro.

Dottor Sbaraglia, lei è alla guida dell'azienda insieme a suo fratello Roberto, ci racconta come è nata l'idea di produrre un Dolce di latte made in Italy?

"Le origini italo-argentine della mia famiglia hanno inciso molto. Abbiamo vissuto parte della nostra vita a Buenos Aires, li siamo cresciuti mangiando questo dolce che è tipico dei paesi del Sud America. In Italia, siamo tornati negli anni 80 ma tutto ha inizio nel 2010, quando, l'obiettivo di contribuire a rinnovare l'industria dolciaria del Bel Paese, ha fatto nascere in noi l'idea di portare un gusto nuovo sulle tavole degli italiani. Così dal 2010 abbiamo iniziato questa nuova avventura, producendo il Dolce di latte".

Può dirci cos'è il Dolce di latte?

"Il Dolce di latte è un prodotto che si ottiene con pochi e semplici ingredienti. Si utilizzano, latte in polvere e zucchero, unendoli si ottiene una deliziosa crema dolce, da spalmare ovunque, su pane e biscotti oppure da utilizzare per guarnire torte, gelati e frutta, deliziosa da mangiare anche a cucchiaiate."

Siete gli unici in Italia a produrre il dolce di latte?

"In Italia, sì, come produttori industriali siamo gli unici, ci sono solo piccoli produttori, per lo più artigiani di origini argentine che vivono in Italia".

Quanti dipendenti avete?

"Tra addetti interni e collaboratori esterni siamo una decina. La nostra è una piccola realtà imprenditoriale e questo ci permette di realizzare un prodotto artigianale. Attualmente abbiamo investito sull'acquisto di una nuova macchina che ci permetterà di incrementare la produzione giornaliera".

Come avviene la selezione delle materie prime e quali sono le caratteristiche fondamentali di cui tenete sempre conto, vista la vostra particolare attenzione alle tendenze salutiste?

"Alla base c'è una tendenza personale che mi spinge a migliorare sempre il prodotto. La scelta di unire cura artigianale e produzione industriale ed essere sempre al passo con i bisogni dei consumatori caratterizza da sempre la nostra azienda. Siamo molto attenti ai consumatori celiaci, intolleranti al lattosio, nel nostro prodotto il lattosio non c'è, utilizziamo solo latte delattosato. Realizziamo la nostra crema senza conservanti né coloranti e produciamo anche una linea biologica. Quindi la scelta delle materie prime è fondamentale per poter garantire un prodotto sano e di qualità".

Quanto è importante l'innovazione in un'azienda dolciaria?

"DeliXia" nasce proprio con l'obiettivo di contribuire a rinnovare il settore dolciario italiano, attraverso l'innovazione di prodotto, rappresentata appunto dal dolce di latte. Uno dei punti di forza della nostra azienda è proprio la ricerca continua. Produciamo in un moderno stabilimento, nel più completo rispetto delle severe norme vigenti in tema di sicurezza alimentare e utilizzando fonti di energia rinnovabili. E' importante per il rispetto dell'ambiente e dei nostri consumatori. Dietro i nostri prodotti, c'è, una attività di ricerca costante".

Dove si possono acquistare i vostri prodotti?

"Abbiamo due linee di produzione, una rivolta ai consumatori e un'altra rivolta ad un uso professionale, come pasticcerie e gelaterie. I nostri prodotti si possono acquistare on line sul nostro sito internet www.dulcedeleche.it e nei punti vendita che commercializzano la nostra crema, presenti anche in Abruzzo. Anche all'estero abbiamo i nostri canali di vendita in Bulgaria ad esempio abbiamo un "Delixia Point". Il canale e-commerce ci permette di vendere ai privati, mentre per le vendite di uso professionale, dedicato esclusivamente alle aziende del settore dolciario è necessario contattarci direttamente dal sito internet. I canali di vendita sono frutto di un'accurata selezione".

Quindi li vendete sia Italia che all'estero?

"Certo, vendiamo in tutto il mondo, avere un canale di vendite all'estero per noi è molto importante. Anche la partecipazione alle Fiere per noi è fondamentale. Negli ultimi mesi siamo stati a Dubai e a New York e questo ci permette di entrare in contatto con altri mercati. Abbiamo puntato fin dall'inizio sulle vendite on line per poter raggiungere anche destinazioni al di fuori del territorio nazionale, perché il dolce di latte DeliXia è un prodotto fatto in Italia per il mondo".

Qual è il vostro rapporto con i social network e con la pubblicità?

"Carta stampata, spot radiofonici e social network sono fondamentali nelle politiche commerciali della nostra azienda. Cerchiamo di far conoscere il prodotto il più possibile, attraverso la pubblicità. Abbiamo anche un profilo Facebook con oltre 20.000 persone che ci seguono come fans e che ci ha dato molta visibilità e ci ha permesso di entrare in contatto con nuovi acquirenti e interagire con loro".

Ci da un consiglio per gustare al meglio questo dolce?

"Un dolce aiuto per una sana alimentazione, il sapore, la consistenza e la brillantezza lo rendono un prodotto versatile, ottimo per il momento del risveglio e da condividere tutti i giorni, in allegria con i propri cari, parenti e amici. Sul nostro sito internet, c'è una sezione con tante ricette, dedicata a tutti i consumatori che vogliono realizzare torte, biscotti e brioches".

Ma lei il dolce di latte lo mangia ancora?

Io? Ogni giorno, ormai da una vita.