

Cronaca di Cremona

cronaca@laprovinciacr.it

AZIENDE STORICHE Sperlari riparte alla grande Il «re» torrone

È stata avviata la linea di produzione del dolce mandorlato
L'orgoglio dell'industria cremonese: tradizione e innovazione

di **NICOLA ARRIGONI**

■ **CREMONA** Un pulsante rosso leggermente premuto, la pasta di torrone che scende dall'alto in un grande imbuto e poi, quasi per magia, il torrone che esce a qualche decina di metri più in là in tante listarelle sottili che diverranno tanti, tantissimi Morbidelli: 1.600 al minuto sulle due linee di produzione. Ieri mattina alla Sperlari a dare il via alla produzione del torrone per il prossimo Natale è stato simbolicamente il sindaco **Gianluca Galimberti**, insieme all'operation director del gruppo Sperlari srl **Marco Bagato**, al plant manager dello stabilimento cremonese, **Massimiliano Bellini** e al direttore vendite **Riccardo Viani**. Con ieri, la produzione di torrone ha preso il via e il Natale è più vicino. Bellini non nasconde una certa emozione nel sentire il profumo di miele oppure quello di cioccolato nella sala in cui i torroncini, in fila come tanti soldatini, si concedono una doccia di cioccolato fondente o cioccolato bianco per poi tuffarsi nell'incarto e nei sacchetti confezionati automaticamente, sotto lo sguardo attento degli addetti alla produzione. Da ieri ha preso il via la linea per i Morbidelli, la settimana prossima toccherà alle stecche di torrone e solo dopo Ferragosto allo Zanzibar (cioccolato e nocciola). Da qui alle prime settimane di dicembre saranno 2.500 le tonnellate di prodotti stagionali per il Natale 2020, firmati Sperlari. Ogni ora di lavorazione vengono prodotti 800 chili di torrone. Gli operatori occupati durante la stagione di produzione sono in totale un centinaio di cui una sessantina utilizzati sui due turni delle linee di produzione del torrone e del cioccolato. E nello stabilimento Sperlari mancano solo i segni del natale: albero e decorazioni, il profumo c'è già tutto e accompagnerà i prossimi mesi per essere pronti a festeggiare con dolcezza la festa più attesa dell'anno. L'ampliamento della «linea Pistacchio», il lancio di una nuova linea al «Cioccolato Ruby» e l'allargamento della gamma confezioni regalo sono alcune delle novità della proposta Sperlari per il Natale che da ieri mattina ha preso il via nel segno della tradizione di un'azienda che dal 1836 fa scuola in tema di dolcezza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'operation director del gruppo Sperlari srl, **Marco Bagato**, e il sindaco **Gianluca Galimberti** ieri mattina all'avvio della linea di produzione dei Morbidelli per il Natale. A sinistra alcune fasi della lavorazione dei torroncini i Morbidelli di Sperlari (foto Studio B12)



2.500

Sono le tonnellate di prodotti stagionali

1.600

È il numero di Morbidelli prodotti ogni minuto



Aspettando lo «Zanzibarone»

Tante le novità: l'ampliamento della linea pistacchio e il cioccolato Ruby

■ **CREMONA** La vivacità di un'azienda si misura anche dalla capacità di rimanere fedele a sé stessa innovando e rinnovandosi. Per questo Sperlari continua ad investire in innovazione con l'ampliamento della «linea Pistacchio», il lancio di una nuova linea al «Cioccolato Ruby» e l'allargamento della gamma

«confezioni regalo». Nasce così la nuova Stecca Zanzibar Fondente con Pistacchi pralinati (ben il 18%) oltre ai Torroncini Zanzibar Fondente con Pistacchi (ogni pralina contiene due pistacchi interi). Ma le linee di produzione quest'anno si tingono di rosa con la nuova gamma al cioccolato Ruby: una morbida Stecca

di torrone tenero e mandorle ricoperta con cioccolato Ruby, e i profumati Morbidelli ricoperti di cioccolato Ruby. Quest'anno Sperlari ha pensato di introdurre «Ruby», un nuovo cioccolato privo di coloranti e aromi, scoperto recentemente nel 2017, caratterizzato da un gusto particolarmente leggermente acidulo,

da un'aroma intenso e note fruttate, che si sposa perfettamente con la pasta del torrone Sperlari. E anche nelle Confezioni regalo oltre al Morbidellone, che lo scorso anno ha fatto registrare performance superiori a quelle della concorrenza, si aggiunge lo «Zanzibarone».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Insieme per la normalità»

Il sindaco Galimberti ha avviato simbolicamente il ciclo di produzione dei Morbidelli: «Voi siete Cremona»
E l'operation director Bagato: «Siamo pronti a soddisfare le esigenze del mercato nazionale ed estero»

■ **CREMONA** Nel momento in cui la pasta di torrone cade nell'imbuto, scoppia l'applauso improvviso e spontaneo. Applaudono il sindaco, applaudono i vertici del gruppo Sperlari, applaudono gli operai che fanno da corona all'avvio della produzione del torrone – i Morbidelli da ieri – per il prossimo Natale. I sorrisi abbondano, sollecitati dall'aria zuccherina e dalla possibilità di assaggiare – alla fine – i Morbidelli freschi, freschi di produzione: «Sperlari è Cremona – esordisce il sindaco **Gianluca Galimberti** –. Dare il via ufficialmente alla produzione di torrone per il prossimo Natale è l'occasione per ringraziare un'azienda importante come Sperlari, ringraziare chi ci lavora, ringraziare per prodotti buonissimi che vanno in giro per il mondo. In questo periodo più che mai accompagnare con entusiasmo la voglia di fare, di mantenere la tradizione del nostro territorio e al tempo stesso innovare è più che mai importante. Per questo mi sento in dovere di ringraziare la Sperlari perché non s'è mai



fermata, perché ha voluto condividere con la città l'avvio della produzione dei prodotti di stagione che come ogni Natale e a maggior ragione nel prossimo Natale renderanno più dolce e gustosa la festa dei cremonesi». L'operation director del gruppo Sperlari srl **Marco Bagato**

non nasconde una certa emozione e afferma: «piace constatare come l'avvio della stagione produttiva del torrone abbia mantenuto e stia mantenendo i tempi della normalità – afferma –. Questo ci incoraggia a pensare di poterci proiettare verso un Natale normale. Noi abbiamo avviato

la produzione del torrone con questo intento, nella consapevolezza che la pandemia non possa sconfiggere la storia e la tradizione di un'azienda nata nell'Ottocento che oggi continua la sua tradizione dolciaria. Per questo, oggi più che mai, il ringraziamento non è formale, ma è necessario, spontaneo,

molto sentito perché Sperlari c'è e ci sarà con la voglia di regalare dolcezza come fa dal lontano 1836». Tutto ciò deve fare i conti con un mercato per ora sospeso in alcune parti del mondo: «È il caso degli Stati Uniti per ora, ma ad esempio nel Sud Est asiatico abbiamo ricominciato

a esportare – continua –. Per quanto riguarda la produzione procediamo sullo standard degli anni scorsi, vogliamo essere ottimisti e pensare che non ci siano flessioni in merito. Certo con gli ordinativi di ottobre cominceremo a capire e a regolare il flusso di produzione in base alle richieste. Siamo pronti anche ad aumentare, se ce ne fosse bisogno. Non vogliamo precluderci nessuna prospettiva, ma soprattutto non vogliamo pensare ad un Natale d'emergenza. Il Natale è lontano, per noi è dietro l'angolo, ma credo che l'augurio che tutti ci possiamo fare è che il prossimo Natale sia un Natale di normalità di festa serena, ovviamente con i prodotti Sperlari». E il primo segno di voglia di normalità ieri è stato dato dall'avvio del ciclo di produzione del torrone, una produzione che da ieri al prossimo dicembre interesserà le linee dedicate al dolce mandorlato e al cioccolato nel segno della più gustosa e tradizionale dolcezza natalizia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA