

FARINE PER PASTICCERIA AFFIDABILI PER TUTTE LE PRODUZIONI



Nata circa trent'anni fa dalla volontà di **Prospero Di Noto**, la Di Noto nasce come specialista nella distribuzione dello zucchero e, successivamente, inizia a introdurre altre tipologie di prodotto per soddisfare le esigenze di pasticcerie, gelateria, panifici e ristoranti/pizzerie. «Ancora oggi - spiega **Marco Di Noto, figlio del fondatore e attuale titolare dell'azienda insieme al padre** - siamo fortemente specializzati nello zucchero, che distribuiamo su tutto il territorio siciliano e in parte della Calabria a industrie dolciarie, grossisti e supermercati. La collaborazione con importanti gruppi saccariferi consolidata da tanti anni di esperienza ci permette di offrire un vastissimo assortimento sia nei formati sia nella tipologia di prodotto.

– continua – e vengono evasi entro massimo 48/72 ore in base alla distanza. Siamo dotati di due automezzi di proprietà, ma ci avvaliamo anche della partnership con altri trasportatori che ci permettono un'organizzazione logistica impeccabile su tutto il territorio della Sicilia e parte della Calabria per la distribuzione degli zuccheri e per Messina e provincia per le merci destinate a pasticcerie, gelaterie, panifici e ristoranti».

Come sono stati selezionati da anni i fornitori di zucchero, così la Di Noto ha scelto di rifornirsi delle migliori materie prime per completare la propria offerta: «Tra le prime aziende a essere introdotte a completamento della nostra gamma di prodotti si colloca

Non solo zucchero

UN'ESPERIENZA TRENTENNALE NELLA DISTRIBUZIONE DELLO ZUCCHERO, LA **Di Noto** SI È SPECIALIZZATA NEGLI ANNI ANCHE NEI SETTORI DELLA PASTICCERIA, GELATERIA, PANIFICAZIONE E RISTORAZIONE

Un'esperienza che ci ha anche permesso di inserirci nei canali della pasticceria e gelateria, introducendo altre tipologie di prodotto: dalle farine ai semilavorati, ma anche polpe, passate e scatolame per offrire un servizio anche a panifici e alla ristorazione». Il magazzino della Di Noto si sviluppa su un'area di ben 1800 metri quadrati: «Attualmente non abbiamo ancora celle – continua Di Noto – ma abbiamo in programma l'allestimento di una superficie frigorifera per lo stoccaggio di prodotti freschi o che necessitano una temperatura controllata». Insieme al padre Prospero, Marco è alla dirigenza dell'azienda e si occupano sia dell'aspetto commerciale sia degli acquisti. La Di Noto si avvale di un altro collaboratore alla contabilità, di tre addetti ai magazzini e alle consegne più un agente, che con Marco e Prospero mantiene i contatti con la clientela e si occupa della presa degli ordini: «Gli ordini vengono presi direttamente dall'agente o da noi

di sicuro la Agugiaro & Figna Molini, con la quale abbiamo inizialmente instaurato una collaborazione con le farine per pizzeria Le 5 Stagioni. L'introduzione, negli ultimi tempi, de Le Sinfonie, farine specifiche per la pasticceria, ha dato maggiore impulso a questa collaborazione, rendendola ancora più solida».

Per la selezione di nuovi prodotti o per conoscere nuovi fornitori, generalmente la Di Noto fa testare una piccola campionatura alla clientela di fiducia, se il riscontro è positivo il nuovo prodotto o le nuove aziende trovano spazio sugli scaffali dello spazioso magazzino di Via Mortilla a Capo D'Orlando (Messina).

«Siamo convinti che la competenza, il servizio, l'assortimento e la qualità dei prodotti – conclude Marco Di Noto – siano elementi distintivi della nostra azienda, che ci permettono di soddisfare al meglio le esigenze di una domanda sempre più mutevole e diversificata».