

Storia d'impresa - 02/12/2020

De Mori, per i 20 anni il nuovo logo e la nuova campagna nazionale

Simone De Mori: "Grazie alla qualità dei nostri prodotti abbiamo ottenuto la prestigiosa certificazione IFS Food"



“Credo molto nel patrimonio della tradizione locale – afferma **Simone De Mori**, mastro panettiere e pasticcere, alla guida di **De Mori** – un valore che ci distingue nel mondo. Riuscire a raccontarlo in modo trasversale è importante non solo per la nostra azienda che ha nell’artigianalità il suo punto di forza, ma anche per il territorio in generale”.

Partendo da questa consapevolezza, **De Mori**, azienda biellese specializzata nella realizzazione di prodotti da forno dolci e salati, ha scelto di investire rinnovando il proprio logo in occasione del suo **ventesimo compleanno** e di raccontare l'eccellenza del territorio grazie ad una nuova campagna a livello nazionale nei mesi di novembre e dicembre.

“Oggi i nostri addetti sono circa **70** durante l'anno e raggiungiamo i **100 dipendenti** nei periodi di Natale e Pasqua, durante i quali produciamo panettoni e colombe rigorosamente lavorati a mano - continua **Simone De Mori** -. La qualità dei prodotti e la sicurezza dei metodi produttivi ci hanno permesso di ottenere la prestigiosa **certificazione IFS FOOD** da parte di **Bureau Veritas**, società leader a livello mondiale nei servizi di ispezione, verifica di conformità e certificazione. Attualmente la nostra **rete vendita** si sviluppa prevalentemente su tutto il Nord Italia, Emilia-Romagna e Puglia grazie alla partnership con le migliori insegne della distribuzione organizzata moderna presente nel nostro territorio nazionale. Il nostro obiettivo per il futuro? Puntare a sviluppare il nostro business, forti dei nostri valori di eccellenza e qualità”.

L'azienda

I primi passi dell'azienda **De Mori** risalgono al 1974, anno in cui il fondatore **Doriano De Mori** iniziò la sua attività di panificatore in un piccolo locale.

Nel 2001, con il subentro del figlio **Simone**, il piccolo panificio iniziò a crescere, grazie alla creazione di una vera rete di vendita interna diretta e alla realizzazione di nuove specialità come i grissini artigianali, i torcetti al burro e alla pasticceria tradizionale piemontese, prodotti tipici di un territorio ricco di risorse uniche, storiche e gastronomiche che Simone voleva assolutamente valorizzare in grande, ma con il rigoroso rispetto del mestiere.

Nel 2014, un ulteriore passo in avanti: attraverso la consolidazione e l'alta rotazione dei prodotti, la ditta De Mori si trasferisce in un **nuovo laboratorio artigianale** più grande ed evoluto, nel quale lavora tutt'oggi impiegando giovani e operai specializzati con un ciclo produttivo nelle 24 ore, sette giorni su sette., oggi a capo dell'omonima azienda.

De Mori è presente in Piemonte con **tre punti vendita di proprietà** a Cossato, Biella e Lessona. I prodotti dolci più iconici e tradizionali del marchio De Mori, come i torcetti e i baci di dama, vengono distribuiti in prestigiosi mercati esteri come quelli di Stati Uniti, Emirati Arabi Uniti, Gran Bretagna, Francia, Svizzera, Danimarca e Polonia.

Diversi sono stati i riconoscimenti ottenuti negli anni di attività: nel 2010 l'azienda ha ottenuto il riconoscimento di **"Eccellenza Artigiana Piemonte"**, nel 2015 il premio come **"Miglior grissino stirato a mano"** a Expo Milano e nel 2019 a Vinitaly il **"Premio Golosario 2019 per il grissino di tipo 1 con lievito madre"** a lenta lievitazione.

