

Storia d'impresa - 21/04/2023

De Mori inaugura la nuova pasticceria

Le parole di Simone De Mori



Dopo le sedi di Cossato e Biella, **De Mori** cresce ancora e inaugura la nuova pasticceria nel cuore di Biella, in via Amendola 2, con vista su Piazza Duomo. L'edificio, in disuso da anni, è stato ristrutturato con grande attenzione alla sostenibilità per 400 metri quadri di spazi completamente rinnovati: "Abbiamo mantenuto tanto dell'edificio che abbiamo scelto - spiega **Simone De Mori**, alla guida dell'azienda -. Ad esempio, abbiamo mantenuto una colonna di mattoni grezzi che risulta perfettamente in armonia con l'ambiente elegante e moderno del locale. Oltre gli spazi interni, sono presenti due dehors esterni, in parte con spazio coperto, da cui è possibile assistere alle lavorazioni della pasticceria grazie a una grande vetrata".

La nuova Pasticceria Simone De Mori è aperta dalle 8 alle 22 per proporre colazioni, aperitivi, pranzi in cui saranno valorizzate le specialità da forno dolci e salate dell'azienda biellese: "Continueremo a puntare sulla collaborazione con **fornitori locali, a chilometro zero**, come abbiamo sempre fatto - precisa De Mori - e abbiamo stretto **nuove collaborazioni** con l'obiettivo di **promuovere l'eccellenza e il gusto del territorio**. Questa è una scommessa in cui crediamo molto e su cui abbiamo investito, dando vita ad un locale che vuole distinguersi. Ad esempio, sarà possibile ospitare anche eventi privati o incontri di lavoro".

L'azienda

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

Nel 2001, con il subentro del figlio Simone, il piccolo panificio inizia 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 **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 **due punti vendita di proprietà** a Cossato e Biella. 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.

