

Despar Centro Sud amplia i servizi per panetteria, gastronomia e pescheria

Di **Alessandra Bonaccorsi** - 6 Settembre 2021



L'area freschi e freschissimi è strategica per la rete di **Despar Centro Sud** che decide di potenziarne i servizi realizzando due laboratori di produzione interna di pane realizzati rispettivamente presso i punti di vendita Interspar a Modugno e a Pescara, e gastronomia, destinati a servire l'intera rete diretta formata da **89 store** in Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Abruzzo. Il gruppo ha inoltre attivato la piattaforma di pescheria per garantire il pescato locale.

I laboratori, che occupano una superficie di circa **300 mq ciascuno**, producono quotidianamente diverse specialità di pane e di gastronomia, nel rispetto delle ricette e dei sapori tradizionali, seguendo il processo di panificazione con l'utilizzo della biga, un preimpasto che richiede una lunga lievitazione fino a 48 ore per garantire prodotti ad alta digeribilità.

Sono in tutto 20 i collaboratori impiegati tra panificatori e imbustatori, formati attraverso percorsi specialistici in modalità "training on the job".

*"Panetteria e pescheria rappresentano due reparti fondamentali nella nostra tradizione culinaria -commenta **Pippo Cannillo**, presidente e amministratore delegato di Maiora-. Per questo, migliorare la nostra offerta in tecnologia e logistica non è solo un servizio aggiunto ai nostri clienti, ma un vero e proprio omaggio alla nostra terra e alla sua ricchezza".*



Storie di gusto

Il progetto di panificazione fa parte di **Storie di gusto**, una linea di prodotti a marchio Despar, ideata e proposta in esclusiva da **Maiora** per i suoi punti di vendita. Si tratta di item pensati e preparati per valorizzare i prodotti dei territori in cui l'insegna opera. Per questo motivo, l'offerta di ciascun negozio proporrà un assortimento declinato in base alle specialità regionali e locali.

La piattaforma ittica

Despar Centro Sud ha, quindi, attivato anche la piattaforma per la pescheria realizzata a Corato. La struttura rifornisce giornalmente **33 pescherie passate in gestione diretta**, presenti nei punti di vendita a insegna Despar, Eurospar, Interspar e Altasfera.



La piattaforma può contenere fino **4000 colli** (20.000 kg) circa al giorno e gestisce una grande varietà di merci, dal prodotto fresco, allevato estero e nazionale, ai filetti e ai mitili.

Particolare attenzione per il pescato locale, in linea con la filosofia aziendale che

predilige i fornitori della zona.

Alessandra Bonaccorsi

Vivo e lavoro in Sicilia, terra di spazzanti contrasti e di straordinarie virtù. La cronaca mi ha battezzato, il retail mi ha conquistato. Seguo l'evoluzione e lo sviluppo delle insegne food e non food sul territorio. Amo libri, teatro e cinema in egual misura. E scrivo per lavoro e per passione.

