

— FORNO —
RICCA

panificatori **contemporanei**

C O M P A N Y P R O F I L E

FORNO RICCA:

[FÓR-NO / RÍC-CA] S.M.

Quel (tri)angolo di paradiso in cui si
trovano l'amore per la condivisione
e la passione per il buon cibo.



Forno Ricca Holding

Il Gruppo

Forno Ricca Holding nasce nel 2021 a Torino su iniziativa di Maurizio Biazzì e Davide Giglia, spinti dal desiderio di rivoluzionare il concetto di forno tradizionale per dar vita ad un format ristorativo innovativo, partendo dalla produzione diretta dei prodotti stessi.

Sin da subito entrarono nel gruppo chef, panificatori, imprenditori del settore e società di Advisoring; nel 2022 si sono uniti altri soci capitanati da Omar Roberto Damioli, con esperienze decennali nello sviluppo retail e nel managing.

L'insieme di queste competenze rende oggi Forno Ricca Holding una struttura solida con le idee ben chiare sui processi necessari per arrivare ad ottenere gli obiettivi prefissati.

Mission & Vision

*Rievocare antichi sapori perduti
e accendere la moderna necessità
di condividere*

Il progetto Forno Ricca nasce dall'amore per la panificazione come espressione di creazione.

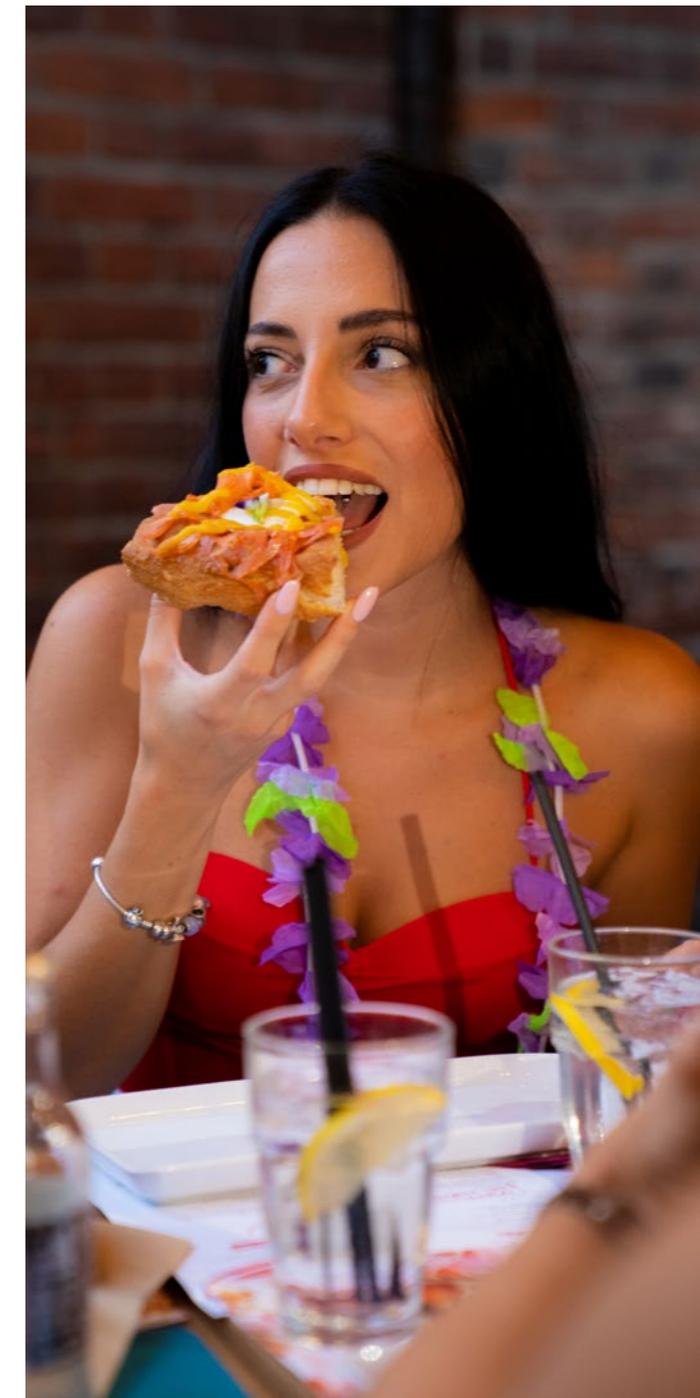
Le materie prime di eccellenza tutta italiana, gli anni di esperienza artigianale e l'innovazione tecnologica sono gli ingredienti che danno origine ad un prodotto unico e innovativo ma con profonde radici affondate nella tradizione culinaria nostrana.

Dopo anni di ricerca abbiamo sviluppato la ricetta «perfetta» della focaccia Forno Ricca, l'equilibrio ideale tra sapore, fragranza ed estetica, che reinventa la tradizione.

Forno Ricca rivoluziona il concetto di forno, simbolo italiano di tradizione e cultura: come una prodigiosa macchina del tempo è in grado di rievocare antichi sapori perduti ma, grazie a questi, accendere la moderna necessità di condivisione.

La vision è stata sin da subito quella di prevedere due anime:

- Lo sviluppo retail di locali di ristorazione di proprietà e in franchising, che possano proporre un'offerta di elevata qualità sfruttando la facilità e la semplicità di preparazione al fine di creare un format scalabile e replicabile.
- La produzione di prodotti unici di elevata qualità e semplici da gestire al fine di porsi come punto di riferimento nel mercato B2B al servizio del canale Ho.Re.Ca.



Il team di Forno Ricca

Passione e Competenza

Il progetto nasce nel 2021 dall'incontro di un gruppo di imprenditori con know how differenti ma complementari, spinti dal desiderio di rivoluzionare il concetto di forno tradizionale e dar vita ad un format ristorativo moderno.

I soci promotori

Maurizio Vincenzo Biazzi *Co-founder*

Davide Giglia *Co-founder*

I soci operativi

Omar Roberto Damioli *Direttore generale*

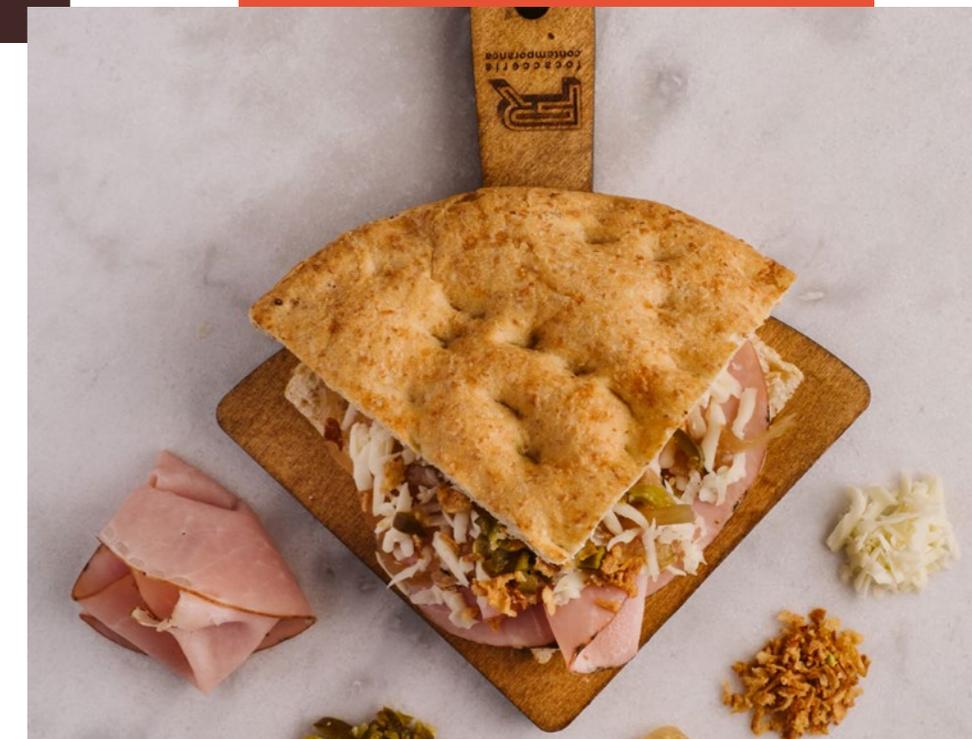


Nash Advisory è una società di advisory indipendente e flessibile, aperta ai mercati internazionali e radicata nel territorio, sull'impronta del tessuto imprenditoriale italiano.

Partecipa al progetto Forno Ricca per l'ottimizzazione avanzata dei processi economici e per la ricerca di nuovi grandi investitori.



Titolare del Panificio Larovere di Cusano Milanino (MI), azienda con più di 50 anni di attività e che si avvale delle più moderne tecnologie di ricerca e sviluppo, mette a disposizione del progetto Forno Ricca tutta la sua esperienza nel campo della panificazione.





Brevetti e **certificazioni**

La focaccia più leggera d'Europa

Fin da subito un prodotto in particolare ha conquistato il palato del pubblico e la ribalta commerciale, la Focaccia Forno Ricca.

Realizzata con la tecnica millenaria della biga, che porta l'impasto a maturare per quasi 48 ore, prodotta con miscele segreta di farine 100% italiane e malti naturali e con l'aggiunta dell'amilasi, di gomasio e di una piccola percentuale di olio di cocco per migliorare le caratteristiche chimico- fisiche e la conservabilità.

Anche senza l'utilizzo di additivi la Focaccia Ricca risulta leggera e digeribile, al palato fragrante e alveolata, connubio perfetto tra qualità, sapore ed estetica.

La ricerca incessante della ricetta perfetta insieme alla creazione di nuovi processi di industrializzazione, ha permesso a Forno Ricca Holding di ottenere dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy il brevetto agroalimentare della Focaccia Ricca e, attualmente, di lavorare per ottenere lo stesso riconoscimento per altri due prodotti.



I prodotti Forno Ricca

Un concetto di Forno contemporaneo

La gamma dei prodotti Forno Ricca spazia tra una serie di basi della panificazione italiana per eccellenza tra i quali focacce in diverse varianti, pizze al tegamino, pani e bun che insieme generano un'offerta di circa 25 referenze diverse.

Ogni prodotto nasce da una ricetta unica, studiata nel rispetto dei propri valori: tradizione, qualità e innovazione. Tutti i nostri prodotti vengono stesi a mano, abbattuti all'85% di cottura e consegnati ai locali a -18°. Gli operatori di cucina dovranno semplicemente rigenerare il prodotto terminando la cottura in forno per pochissimi minuti.



La Focaccia Forno Ricca

*(prodotto con brevetto
agro-alimentare)*

La Focaccia è prodotta principalmente in 2 formati, rotonda con diametro 28 o 24 cm per essere servita intera o divisa in spicchi e condita in superficie o in tranci triangolari di $\frac{1}{4}$ tagliati e farciti internamente.

Inoltre la focaccia è prodotta anche in formato teglia 30x40 cm, ideale da servire come trancio quadrato o rettangolare di varie dimensioni a seconda delle esigenze di somministrazione.

La pizza al tegamino

La nostra versione della pizza al tegamino strizza l'occhio alla tradizione torinese ma con una cura ossessiva alla leggerezza e alla digeribilità. Un impasto lievitato oltre 48 ore che con l'utilizzo di un mix segreto di malti e farine rendono il prodotto unico nel suo genere.

La pizza al tegamino è prodotta in un unico formato, rotonda con un diametro di 22 cm.





Focacce Colorate in teglia

Le Focaccine colorate in teglia sono frutto di un impasto e una lavorazione artigianale con l'utilizzo di farine 100% italiane, malti ed enzimi naturali e l'aggiunta di ingredienti quali alga spirulina (Focaccia verde), Barbabietola (Focaccia rossa), Curcuma (Focaccia gialla), che conferiscono gusti unici e aspetti originali. Ideali da servire come trancio quadrato o rettangolare di varie dimensioni a seconda delle esigenze di somministrazione. Vengono fornita nel formato teglia 30x40 cm



Il Retail e il Franchising

Un'esperienza di gusto e condivisione, replicabile.

I ristoranti Forno Ricca, si attestano nel segmento dei fast casual e rappresentano il luogo perfetto dove vivere **un'esperienza di gusto e di condivisione**.

Gli ambienti sono accoglienti, con richiami evidenti alla tradizione italiana misti ad elementi di modernità che li rendono un perfetto *must place to be*. I **materiali naturali** utilizzati per gli arredi sono un omaggio alla genuinità dei prodotti Forno Ricca e gli **elementi artistici innovativi** che impreziosiscono gli spazi sono un chiaro riferimento all'esclusività dei processi produttivi brevettati, come la firma dell'artista che rende unica e irripetibile l'opera della sua Arte.

L'offerta food garantisce una **scelta ampia di piatti**, dai panificati italiani alle ricette della tradizione, accompagnati da una **drink list** completa e coordinata, per assecondare i momenti più diversi, dalle ricorrenze ai business lunch, agli aperitivi o cene tra amici.

Grazie all'esclusività dei prodotti e ai riconoscimenti ricevuti per la qualità e la facilità di gestione, Forno Ricca ha deciso di affiancare allo sviluppo retail una distribuzione B2B per il mondo Ho.re.ca. L'offerta di Forno Ricca è rivolta a una nicchia di realtà ristorative che cercano prodotti di alta qualità, realizzati con ingredienti naturali e freschi, e facili da gestire.

Per soddisfare le esigenze di questi clienti, Forno Ricca ha sviluppato una struttura logistica capillare che consente di servire clienti in tutta Italia.

Ci hanno scelto:





Forno Ricca Holding

www.fornoricca.it