

## Il cliente del mese è Integrus

***Sergio Concolato ha trovato un perfetto bilanciamento tra artigianalità ed industrializzazione, tra tradizione ed evoluzione del gusto e delle esigenze. Conosciamo da vicino la sua Integrus, leader nella preparazione di crêpe ed altre creazioni artigianali.***

E' il 1975 quando, a Resana in provincia di Treviso, Sergio Concolato dà forma alle sue prime crêpe. Partendo dagli ingredienti più semplici e genuini, quali latte, uova, farina e sale; inizia un percorso di ricerca e perfezionamento che darà luce ad un progetto imprenditoriale che oggi prende il nome di Integrus e costituisce un'eccellenza gastronomica di rilievo nazionale.

Sergio intuisce sin da subito che l'eccellenza del suo prodotto non potrà che derivare da un attento lavoro di selezione delle materie prime, dalla messa a punto di una ricetta per sfoglia delle crêpe che sia perfetta in termini di spessore ed elasticità e dalla ricerca di una tecnica di surgelazione che consenta di conservare perfettamente le numerose creazioni alle quali dà vita, preservandone a pieno le caratteristiche organolettiche.

Dal '75 inizia quindi un percorso di crescita ad investimento: Sergio, in controtendenza con i trend del mercato, sceglie il freddo come unico agente di conservazione dei suoi prodotti, mette al bando conservanti o coloranti e cerca, per i propri metodi produttivi, un delicato equilibrio: un bilanciamento che consenta di trasferire sul piano industriale la sua produzione artigianale senza alterarne "il sapore autentico".

Il risultato è una produzione su larga scala che, pur estendendosi ad un'ampia gamma di creazioni, che vanno dai classici [cannelloni](#), [crespelle](#) e [crêpe al naturale](#) ai più ricercati [cestini](#) e [fazzolettini](#), riesce a mantenere intatto il sapore dell'artigianalità e rispondere tanto alle esigenze del settore Ho.Re.Ca quanto a quelle di negozi dedicati ai soli prodotti surgelati o di consumatori finali raggiunti da un servizio porta a porta. Integrus oggi è inoltre in grado di coniugare al meglio tradizione ed evoluzione del gusto, arrivando anche a proporre una linea biologica e vegana.

### Cosa accomuna Integrus ed Utilità?

Ad avvicinare le due aziende è innanzitutto il focus sulla qualità. Integrus come Utilità persegue questo focus in ogni fase del proprio operato e ritiene questo aspetto un fondamentale fattore distintivo, un plus in grado di qualificare il prodotto, per Integrus, ed il servizio, nel caso di Utilità, creando un percepibile valore aggiunto per i propri clienti.

Un secondo punto di vicinanza è poi costituito dalla capacità di diversificare la propria proposta commerciale in risposta alle mutevoli esigenze e desideri dei propri clienti. Integrus, in proposito, ha saputo ampliare, innovare e diversificare le proprie creazioni facendo leva sulla propria maestria artigianale, mentre Utilità ha saputo estendere e riorganizzare i propri servizi in modo che siano pienamente rispondenti alle necessità dei propri clienti.