



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

Con il patrocinio di



Confindustria Napoli incontra la GDO
Missione Incoming Rappresentanti della GDO 2024
Napoli, 4-6 Ottobre



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

L'**Unione Industriali Napoli** è l'Associazione di rappresentanza delle imprese produttrici di beni e servizi, appartenenti a tutti i settori merceologici, che svolgono la propria attività nel territorio della Provincia. Fondata nel 1917, l'Unione svolge la sua attività a favore degli Associati operando secondo due linee principali:

1. Rappresentanza

L'Unione cura la tradizionale attività di rappresentanza delle aziende Associate nei rapporti con le Istituzioni e Amministrazioni economiche, politiche, sindacali, sociali e culturali e, più in generale, nei confronti dell'opinione pubblica.

2. Servizi e consulenza

La struttura operativa dell'Unione dedica una costante e particolare attenzione all'individuazione dei bisogni degli imprenditori presenti sul territorio per mettere a disposizione degli Associati un'offerta di servizi di consulenza e informazione mirata alle esigenze delle imprese industriali nelle diverse aree di attività. L'Unione, a livello nazionale, è associata a Confindustria, la principale organizzazione rappresentativa delle imprese manifatturiere e di servizi in Italia.

Sezione Filiera Alimentare di UNIONE INDUSTRIALI NAPOLI – CONFINDUSTRIA NAPOLI

La Sezione è costituita da imprese industriali, che, producendo beni o servizi, concorrono alla creazione, trasformazione, confezionamento, distribuzione, commercializzazione, somministrazione e fornitura di un prodotto agroalimentare, partecipando alla catena del valore dell'intera filiera.

La Campania è uno scrigno di meraviglie...

Culla di culture millenarie, romantica fonte d'ispirazione, densa d'itinerari da visitare e ricca di un patrimonio enogastronomico rinomato in tutto il mondo.





L'**Acetificio Andrea Milano s.r.l.** è stato fondato nel 1889 ed è uno dei principali e più antichi produttori di aceto e condimenti. Fin dall'inizio l'azienda ha affinato le tecniche di produzione senza mai perdere di vista la grande tradizione vitivinicola italiana.

Le prime botti di truciolato di faggio sono state sostituite da moderne macchine per l'acetificazione ma nulla del patrimonio di tradizione ed esperienza maturato negli ultimi 130 anni è stato sacrificato. Oggi l'azienda ha **3 stabilimenti** in Italia ed esporta **i suoi prodotti in oltre 70 paesi** di tutto il mondo.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



DE NIGRIS®

MAESTRI ACETIERI DAL 1889

L'**Acetificio M. De Nigris**, fondato 135 anni fa nella provincia di Napoli, ha una lunga tradizione nella produzione di aceto. Cresciuto attraverso **quattro generazioni**, grazie alla passione della **famiglia De Nigris**, offre una vasta gamma di prodotti, incluso soprattutto l'**aceto balsamico di Modena IGP**.

Da sempre innovatori, con *MelaMadre* trasformano il settore dell'*aceto di mele biologico*, introducendo il primo aceto da bere e creando una categoria interamente focalizzata sul benessere. Il **Gruppo De Nigris**, tra i *leader mondiali del settore*, si trasforma in *Società Benefit*, definendo le proprie finalità di beneficio comune ed inserendole nello Statuto, a salvaguardia del futuro.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

LEGUMI *Select* dal 1957

Nei primi anni '50, alle pendici del Vesuvio, *Romualdo Aliberti* ha la geniale intuizione di confezionare legumi, fino ad allora venduti sfusi, in astucci di cartone da distribuire con un marchio unico ed identificabile. Nasce così **Select**, il primo brand italiano di legumi, che nel 2021 ha ricevuto il riconoscimento di *Marchio Storico* di interesse nazionale.

Ad oggi **Agria S.p.A.** è leader di mercato con il marchio *Select*. **Qualità, trasparenza e cura della materia prima** sono i valori che da sempre guidano le decisioni della famiglia, adesso alla **terza generazione**, e che si arricchiscono di un ulteriore principio divenuto fondamentale per noi e per il nostro pianeta: *la sostenibilità*.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



Caputo nasce a Napoli, nel cuore della cultura culinaria campana. Dal 1924 lavoriamo il grano con generosità e passione, per offrire farine di altissima qualità ad appassionati dell'Arte Bianca e a professionisti. Le nostre farine sono prodotte nel pieno rispetto delle materie prime e della tradizione.

L'esperienza maturata in **3 generazioni di Maestri Mugnai Napoletani** ci permette di garantire elevatissimi standard qualitativi, in modo che esperti ristoratori e artigiani del gusto possano esprimere al meglio la propria creatività. La qualità e il valore dei nostri prodotti sono apprezzati e riconosciuti in tutto il mondo grazie alla capacità di preservare al massimo la naturalità e l'autenticità dei sapori. Questo è possibile grazie ai *metodi di lavorazione innovativi e rispettosi delle più antiche tradizioni*, che prevedono l'utilizzo di **solo grano selezionato** e miscelato con sapienza dopo una lenta macinazione. Autorevolezza, spontaneità e tradizione: *questa è l'arte bianca di Caputo, il vero Mulino di Napoli.*



Unione Industriale
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

CAFFÈ **BORBONE** NAPOLI

Caffè Borbone è uno dei *principali produttori di caffè* monoporzionato in cialde e capsule. Rappresenta un caso di crescita esemplare grazie all'investimento in R&S mirato alla realizzazione di prodotti innovativi e di qualità, sempre più apprezzati dai consumatori attenti all'ambiente.

È stata la **prima azienda in Italia a proporre la cialda compostabile** che, smaltita nell'umido, può essere utilizzata per la produzione di compost, con involucro riciclabile nella carta, e la capsula compostabile in biopolimero con il top in carta filtro. Nel 2018 entra nel capitale sociale Italmobiliare con il 60% delle quote, mentre il 40% rimane al fondatore Massimo Renda.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



L'azienda nasce negli anni '60 del secolo scorso da un'idea di *Michele Di Giuseppe*. Intuisce da subito che i liquori sono il suo futuro: *con anni di sacrifici porta avanti con passione, liquore dopo liquore, l'azienda conosciuta con il marchio **Liquori Desirè**, nota per i suoi liquori storici come *Le Fragoline*, il *Limoncello*, l'*Amaro* e le *Bagne per pasticceria*. Un'**azienda artigianale** che oggi è diventata una **moderna realtà industriale** pur mantenendo l'*altissima qualità delle materie prime* e il *rigoroso rispetto per le antiche ricette*. In continua evoluzione, *Liquori Desirè* ha acquisito brand storici come **Saba Sciropi**, fondata nel 1944, leader nella produzione di sciroppi naturali e del latte di mandorla. Anche **La Sorgente** diviene figlia di *Liquori Desirè*: azienda storica napoletana, nonché prima industria di liquori e sciroppi a Napoli fondata del 1920, famosa soprattutto per l'*Anice Reale*, riconosciuto come l'*Anice del Topolino*.*



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

FISH'S KING[®]

CENTRO SURGELATI

La **Fish's King** è oggi *leader nel settore surgelati* per l'importazione di prodotti da tutto il mondo e per la loro distribuzione. Con oltre **30 agenti** e con una flotta aziendale di **25 veicoli commerciali**, ha sviluppato una rete di vendita all'ingrosso che offre servizi costruiti su misura delle esigenze del cliente. L'azienda è in continua evoluzione per offrire ai suoi clienti servizi che rendono ottimale la *catena del freddo* e garantire *prodotti sempre freschi e sani*.

L'azienda è oggi anche specializzata nel settore della vendita al dettaglio grazie a **quattro punti vendita** sul territorio campano. La Fish's King ha lanciato il *primo e-commerce di surgelati in Campania*, con spedizioni attive in tutta Italia. Con **impegno, passione e dedizione**, l'azienda persegue lo scopo di selezionare sempre prodotti d'alta qualità con un rapporto di **prezzo competitivo e conveniente**.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



Nel 1880 inizia la storia di **Latteria Sorrentina**. *La famiglia Amodio apre il caseificio per dedicarsi alla produzione del **Fiordilatte**. Puro latte vaccino e tanta sapienza artigianale per le tavole che non conoscono tempo. Oggi, la ricetta della **quinta generazione** è sempre la stessa. Offrire agli chef, ai pizzaioli, ai pasticceri e agli amanti della buona tavola la qualità del migliore latte di mucca come il tempo ha insegnato.*

L'esperienza ha consentito a *Latteria Sorrentina* di ingrandire la squadra e di superare i confini della Campania per portare nel mondo il messaggio di sapori unici e inconfondibili.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



Risale al 1877, in località San Giuseppe Vesuviano in Campania, la prima produzione del famoso **Provolone Auricchio**. È nata così un'**eccellenza italiana nel mondo**, fedele interprete di una cultura e di una tradizione artigianale lattiero-casearia che si tramanda da ormai **cinque generazioni**.

Ogni *Provolone Auricchio* è reso unico dalla mano di esperti casari e dal "segreto di don Gennaro" che lo rende, semplicemente, inconfondibile. Nel 1992 l'allora Presidente *Gennaro Auricchio* ricomponne la proprietà in un unico nucleo familiare, come era nel lontano 1877. Da questo evento parte il nuovo rilancio di Auricchio. Investimenti nelle sedi produttive e acquisizioni di marchi e stabilimenti. Attualmente il gruppo Auricchio conta **nove unità produttive in Italia** oltre alle **due filiali commerciali in USA e Spagna** rappresentando un marchio da sempre portavoce di antiche tradizioni casearie, ma anche promotore di modernità, con le radici salde nel proprio ieri e con uno sguardo attento al domani.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

KIMBO®

il Caffè di Napoli

Kimbo, da 60 anni con le famiglie italiane, riferimento per i cultori del caffè in Italia e nel mondo, è **simbolo dell'espresso napoletano per eccellenza**. Ogni chicco esprime il vero talento napoletano della tostatura, ogni miscela è pensata per accontentare ogni palato. Ampia gamma di miscele è infatti disponibile per il canale *retail* Italia, dal Macinato Fresco, agli Aromi, fino ad arrivare al Decaffeinato e alle miscele *premium selection* dell'Espresso Napoletano e Gold.

Tradizione ed avanguardia anche nei sistemi: Macinati, Grani, Cialde compostabili e Capsule realizzate in alluminio, tecnologia che consente di preservare al meglio l'autentico aroma del caffè, per un risultato in tazza più cremoso ed intenso.



Unione Industriale
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



L'**Abbondanza del Pane dal 1945**, azienda certificata BRC si occupa di produzione e distribuzione di prodotti da forno per la *GDO*.

Il nuovissimo stabilimento produttivo di Maddaloni permette una notevole capacità produttiva di pane precotto e surgelato, filone napoletano, palatella, pane tondo di Capodimonte e anche pizze ripiene quali ortolana, parigina, salsiccia e friarielli etc. **Lo stabilimento di Amorosi** è dedicato alla linea biscottata quali crostini e freselle, oltre ai taralli extra mandorlati, struffoli, panettoni e altre specialità regionali campane.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



La Fabbrica della Pasta è un pastificio artigianale di Gragnano, dove vengono prodotti **160 diversi formati di pasta**, con semola di grano duro della **filiera Appulo-Lucana** e acqua della **storica sorgente di Gragnano**. Oltre a quelli tradizionali, vengono ideati e realizzati **formati di design**, alcuni dei quali brevettati. **Antonino e Mario**, maestri pastai di 3 e 4 generazione, custodiscono con cura i **32 segreti** per creare una pasta eccezionale, mantenendo viva la tradizione di famiglia, celebrata all'interno del **museo privato** che conserva **oltre 300 reperti** e narra la secolare storia pastaia.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

Da lunga tradizione, La Torrente è vicina a consumatori e a professionisti del settore con prodotti di qualità certificata. I pomodori La Torrente sono il fiore all'occhiello del nostro amato Paese. Rappresentano un'eccellenza gastronomica senza pari. Maturati al sole nelle meravigliose campagne della Campania e della Puglia sono succosi, aromatici e pieni di sapori. *La Torrente li conosce da sempre. Essi fanno parte della storia della famiglia* che cura con attenzione quasi maniacale ogni dettaglio del processo di trasformazione.

Dalla crescita alla maturazione, dalla raccolta alla selezione, dalla lavorazione al prodotto finito. Alla lavorazione dei pomodori, di recente, il marchio ha aggiunto i friarielli, teneri germogli dal gusto deciso, compagni ideali di piatti tradizionali. Ogni prodotto La Torrente racconta di tradizioni e di sapienze culinarie. **In ogni barattolo, in ogni bottiglia, in ogni lattina si nasconde il cuore stesso della famiglia Torrente.**



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

Limoncello DICAPRI

Fondata nel 1988 a Capri, l'azienda è stata la prima società a brevettare ed utilizzare il termine "Limoncello". Dal 2017 la **Limoncello di Capri** è di proprietà al 100% del Gruppo Molinari Italia S.p.A.

Dal 2016 lo stabilimento produttivo è stato trasferito da Capri a Meta dove è stata realizzata la "Fabbrica Trasparente", all'interno della quale è possibile assistere all'intero processo produttivo, dalla lavorazione del **limone di Sorrento IGP** fino all'imbottigliamento.

L'azienda è leader in Italia nel canale Horeca ed è **presente in oltre 60 paesi**.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



vivi mediterraneo

La **'O Sole 'e Napule**, nei suoi quasi **100 anni di storia** e lungo **tre generazioni** di famiglia, si è sempre distinta per aver creduto nei principi e nei valori del vivere mediterraneo, facendoli propri e realizzando prodotti buoni e sani. Il calore del sole è tutto nel sapore dei nostri prodotti, coltivati con attenzione e pazienza, la stessa che mettiamo per portarli sulle tavole mantenendo l'autenticità e il gusto del vivere mediterraneo. **L'azienda oggi, gestita dalla nuova generazione ancor più legata ai principi della tradizione familiare**, si proietta verso una nuova crescita. L'obiettivo futuro è, da un lato di incrementare la produzione di materie prime agricole per l'industria conserviera italiana, dall'altro sviluppare e rafforzare la presenza nazionale ed internazionale dei prodotti **'O Sole 'e Napule**.

Dalla sana agricoltura alla buona tavola, una passione di famiglia accomunate da un unico denominatore : "VIVI MEDITERRANEO".



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



Olio Dante S.p.A. è uno dei principali produttori di oli alimentari nello scenario internazionale, con le più importanti etichette storiche italiane: *Dante*, *Lupi*, *Olita*, *Topazio*, *OiO* e *GiCo*.

L'azienda vanta un **moderno impianto di produzione a Montesarchio (Benevento)**, esteso su una superficie di **50.000 metri quadrati**, che sviluppa al proprio interno l'intero processo produttivo: frantoio; raffinazione; imbottigliamento in confezioni di vetro, PET e latta; produzione del packaging in PET. Inoltre è dotata di un **Laboratorio di Controllo Qualità altamente specializzato** e di un **sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare**, certificato secondo gli standard internazionali.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

PASTIFICIO G. Di Martino

Pastificio Di Martino, da **tre generazioni** portiamo sulle tavole del mondo la nostra *Pasta di Gragnano IGP* fatta con grano **100% italiano**. Produciamo una pasta trafilata al bronzo lavorata con sapienza dal 1912 a Gragnano, territorio unico al mondo.

La nostra pasta è 100% Made in Italy. La nostra semola nasce nei campi del Sud Italia, dedicati alla coltivazione di grano duro da oltre 2000 anni. Ne selezioniamo le migliori varietà, caratterizzate da un'eccellente qualità e un'alta percentuale di proteine. Oggi la *Pasta Di Martino* arriva **dall'Italia in più di 36 Paesi** ed è la protagonista dei nostri *Pasta Store* e *Pasta Bar*, nati per farvi scoprire e degustare il profumato mondo dell'oro bianco di Gragnano.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



Pomilia Zuccheri Srl
Via del Bosco Il traversa s.n.c.
80034 Marigliano (NA)
P.Iva 06530271219
REA NA-821534
Tel + 39 081 803 85 77
Fax + 39 081 884 01 55



Pomilia Zuccheri è lo zuccherificio nato nel 2011 e gestito con passione dalla proprietà che vanta una pluridecennale esperienza nel settore. Il nuovo grande investimento presso l'area industriale di Marigliano (NA) ha consentito la gestione delle crescenti commesse e incrementato notevolmente la capacità produttiva. Lo stabilimento occupa un'area di circa **11.000 metri quadrati** con una superficie coperta di oltre 5.500 metri quadrati così suddivisa: *2.500 metri quadrati dedicati al confezionamento, 2.500 metri quadrati di magazzino e circa 500 metri quadrati destinati a uffici, mensa, servizi e spogliatoi.* **Grazie a standard qualitativi e operativi sempre più elevati** la Pomilia Zuccheri può vantare importanti certificazioni di qualità come *BRC (British Retailer Consortium)* e *IFS (International Food Standard)* in categoria AA. L'azienda utilizza il modello 231 e possiede la certificazione BIO.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



SO.F.A.

High Quality Fresh Fruits

Corso Salvatore D'amato Arzano (NA) 76
sofasrl@sofasrl.it - www.sofa.it

Dai primi del 1900 fino ad oggi, attraverso **quattro generazioni**, l'azienda **SO.F.A.** si è mantenuta fedele alla sua iniziale passione: *la trasformazione e la commercializzazione su ampia scala di frutta fresca ed esotica.*

Questo impegno ha permesso alla SO.F.A. di offrire una **vasta gamma di prodotti ortofrutticoli provenienti da ogni angolo del mondo**, garantendo costantemente *elevati standard qualitativi.*

L'implementazione della tecnologia 4.0 ha ulteriormente rafforzato l'efficienza dei processi produttivi, dimostrando un chiaro impegno verso il miglioramento dell'efficienza energetica.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare



Dal 1930 **Vincenzo Caputo** lavora e confeziona frutta secca, inizialmente sotto il marchio "La Donnina", subito divenuto sinonimo di elevati standard qualitativi dei prodotti. L'azienda nasce in Somma Vesuviana, nei pressi del Parco Nazionale del Vesuvio e ad oggi è **un modello d'azienda moderna, efficiente e flessibile**, basato sulla condivisione di alcuni valori fondamentali: l'attenzione alla selezione delle materie prime, l'aggiornamento continuo, il miglioramento dei processi ed il benessere dei consumatori. Negli anni la *Vincenzo Caputo srl* si è distinta per il suo legame con il territorio privilegiando i prodotti italiani; ha infatti siglato patti di filiera per la produzione di Nocchie, Noci in Guscio e Arachidi Italiane.



Unione Industriali
Napoli

Sezione Filiera Alimentare

Con il patrocinio di



Unione Industriali
Napoli

Con il sostegno di



BNL

BNP PARIBAS

Partner Tecnici

GDOWEEK



DeVivo
PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955

MAVV
WineArtMuseum