

Con il patrocinio di



UNIONE INDUSTRIALI NAPOLI – CONFINDUSTRIA NAPOLI

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 alla 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.



Acetificio Andrea Milano Srl



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 truciolo 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 65 paesi di tutto il mondo.

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.

Antimo Caputo Srl



Il mulino di Napoli



Caputo nasce a Napoli, nel cuore della cultura culinaria campana.

Dal 1924 lavoriamo il grano con generosità e passione, per offrire a professionisti e appassionati dell'Arte Bianca farine di altissima qualità, 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, per fare in modo che esperti ristoratori e artigiani del gusto esprimano al meglio la propria creatività. La qualità e il valore dei nostri prodotti sono apprezzati e riconosciuti in tutto il mondo per la capacità di preservare al massimo la naturalità e l'autenticità dei sapori. Questo grazie a metodi di lavorazione innovativi e nel contempo 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.



La Ellebi nasce negli anni 80 dal fondatore Luigi Bifulco.

In 40 anni di esperienza la Riso Ellebi ha sviluppato il proprio fatturato in 6 continenti, 50 paesi, distribuendo il marchio Ellebi e sviluppando oltre 80 marchi privati per importanti gruppi di distribuzione.

Il nostro segreto è selezionare ogni qualità di riso italiano solo nella propria zona di appartenenza e dialogare solo con i migliori agricoltori che valorizzano e rispettano il prodotto e l'ambiente.

Adottiamo da sempre un metodo rispettoso di lavorazione che inizia dalla lenta essiccazione del risone e termina con la lenta lavorazione a pietra che non stressa il chicco nel rispetto di tutti gli standard di certificazione: BRC, IFS, BIOAGRICERT. L'eccelsa sensibilità alla salvaguardia dell'ambiente, alla sicurezza delle proprie attività e all'ottimizzazione del rapporto col territorio, ci hanno consentito nel 2022 il raggiungimento due obiettivi importanti :

- La nascita della nostra prima risaia nella Piana del Sele (SALERNO) in collaborazione con l'Università Federico II
- Trasformazione tecnologica digitalizzata in linea con le logiche dell'Industria 4.0.



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.

KIMBO® *il Caffè di Napoli*



Kimbo, da più di 50 anni azienda leader in Italia e nel mondo nella produzione di caffè di altissima qualità e simbolo dell'espresso napoletano nel mondo, vanta un'ampia gamma di miscele pensate per accontentare ogni palato.

Oltre 20 sono infatti quelle disponibili per il canale retail che vanno dai Gold, ai Classici, agli Aromi, fino ai Bio Organic e al Decaffeinato. Ultime novità nel segmento dei monoporzionati le Cialde Compostabili Nuova Formula Bar, disponibili in 4 differenti varianti, e le Capsule compatibili Nespresso®* Original, realizzate in alluminio, tecnologia che consente di preservare al meglio l'autentico aroma del caffè, per un risultato in tazza più cremoso e intenso.

Tra i lanci più recenti firmati Kimbo anche due innovativi prodotti: Kimbo Sparkling Coffee, un'originale e rigenerante soft drink, frizzante al punto giusto e al gusto di caffè 100% arabica e Kimbo Coffee Spirits, il liquore di caffè firmato Kimbo.

L'abbondanza del Pane dal 1945 Sas



Dal 1945, L'abbondanza del Pane, continua la tradizione di famiglia nella produzione di pane e prodotti da forno utilizzando lievito madre e un processo di lavorazione artigianale che garantisce la qualità e il buon gusto italiano.

Il nostro impegno costante mira a qualificare al massimo il livello di partnership con la GDO, sia con prodotti surgelati che con prodotti secchi.

Il nuovissimo stabilimento di Maddaloni è interamente dedicato al frozen, garantisce una elevata capacità produttiva, grande affidabilità e consegne puntuali. Il nostro prodotto di punta, la Palatella napoletana (marchio registrato) è il classico pane buono di una volta in versione classica, integrale, di semola, ai grani antichi e multicereali.

La linea dei crispybread è composta da: freselle, bruschette, crostini e tegamini.

L'azienda possiede le certificazioni iso, bio, brc.

La fabbrica della pasta di Gragnano Srl



La nostra superlativa pasta è prodotta solo con Grano duro 100% Italiano da Filiera corta Appulo Lucana, Asciugata realmente a bassissima temperatura: da "45 gradi" fino a 60 ore. In azienda abbiamo Antonino e Mario, 3° e 4° generazione di pastai custodi di 32 essenziali segreti di produzione dediti con Amore e Passione; circondati dalla magia del nostro Museo con oltre 300 reperti e avvolti dai profumi inebrianti e gioiosi che pervadono la nostra bellissima fabbrica artigianale, dove il sorriso è sempre di casa e non si può non essere avvolti dal simposi di emozioni che aleggiavano in ogni dove!



Il 1965 è una data importante per la famiglia Torrente. Si realizza finalmente il sogno di Giuseppe e nasce così quella che diventerà una delle più importanti industrie di conserve alimentari del sud Italia. Nel corso degli anni ci siamo impegnati ad essere vicini a famiglie e professionisti del settore offrendo prodotti di qualità certificata. I nostri pomodori, vengono preservati con molta cura, lavorati nelle 24 h dopo la raccolta per conservare la fragranza del pomodoro, provenienti dalle terre della Campania e della Puglia. Noi i pomodori li conosciamo da sempre. Fanno parte della storia della nostra famiglia. E' per questo che curiamo, con una attenzione quasi maniacale, ogni dettaglio del processo che va dalla raccolta alla trasformazione. Seguiamo la crescita e la maturazione dei frutti, la raccolta e la selezione di quelli che verranno, poi, lavorati nei nostri stabilimenti. Perché in ogni nostro barattolo, bottiglia o lattina c'è un po' di storia della famiglia Torrente.



L'idea imprenditoriale nasce dall'intraprendenza di un giovane imprenditore, che nel 2016 costituisce la Like Italy Srl.

Il core business dell'azienda è la lavorazione e vendita di carni pregiate provenienti da tutto il mondo, sia per il settore HoReCa che per il comparto retail.

Tutto il processo avviene nello stabilimento sito alle porte di Napoli, che dispone di macchinari di ultima generazione e procedure all'avanguardia in tema di sicurezza alimentare, pilastro fondamentale della politica imprenditoriale del giovane manager Filippo Mastrolonardo.

Non solo macchine e procedure, ma anche gli uomini e le donne che compongono la famiglia della Like Italy, grazie alle loro competenze e skills amalgamate con l'esperienza maturata dal manager Mastrolonardo, hanno consentito all'azienda di espandersi sul mercato, conquistandone grosse fette in un arco temporale brevissimo.

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.

Pastificio Lucio Garofalo SpA



PASTA DI GRAGNANO IGP

STORICO PASTIFICIO GAROFALO DAL 1789



Dal 1789 Pasta Garofalo si impegna a mantenere viva l'antica tradizione pastaia coniugandola con l'innovazione e l'eccellenza. Oggi è tra i primari produttori di pasta di qualità, con la garanzia del marchio Pasta di Gragnano IGP, e continua a operare all'insegna della trasparenza, per realizzare una pasta unica e inconfondibile nel rispetto della materia prima, attraverso l'utilizzo dei migliori chicchi di grano.



Il Pastificio Marulo, azienda familiare con sede a Torre Annunziata, produce pasta gourmet, da acqua e semola di grani duri 100% italiani di pregiata selezione, con un metodo artigianale ed una tecnologia di alto profilo. La trafilatura al bronzo, la lenta essiccazione di 48 ore a bassissima temperatura, la selezione ed il confezionamento a mano, la tracciabilità dell'intera filiera certificata in blockchain, garantiscono un prodotto di assoluta eccellenza ai nostri degustatori e clienti. Il Pastificio Marulo è attento all'ambiente ed è certificato Bio, Kosher, Iso 9001, Iso 45001, FDA, BRC e Blockchain.



Pomilia Zuccheri è lo zuccherificio nato nel 2011 e gestito con passione dalla proprietà che vanta una pluridecennale esperienza nel settore.

La società nel 2017 si è trasferita dallo storico opificio di Pomigliano d'Arco (NA) nel nuovo sito produttivo presso l'area industriale di Marigliano (NA). Il grande investimento alla base del trasferimento e dell'ammodernamento dello stabilimento 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 quadri 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.



Sigma è un'azienda all'avanguardia che opera nel settore della distribuzione automatica dal 1980, l'esperienza maturata in 40 anni di attività gli ha permesso di diventare un punto di riferimento nel mercato italiano del VENDING. L'attenzione al cliente, la sicurezza alimentare, la tutela ambientale, la sicurezza dei luoghi di lavoro e il continuo aggiornamento del personale sono i punti cardine grazie ai quali garantisce un servizio di alta qualità. Tutto questo è reso possibile, non solo dai continui investimenti, fondamentali per un'azienda di queste dimensioni, ma soprattutto grazie all'organizzazione e all'innovazione intesa sia in termini di tecnologia che di sistemi gestionali. Il sistema delle certificazioni implementate rappresenta la sintesi degli impegni e degli obiettivi della SIGMA orientata verso la crescita e lo sviluppo sostenibile facendo leva sulla "qualità" intesa come fattore strategico del vantaggio competitivo. L'azienda crede nella visione sociale dell'impresa intesa come sistema aperto e nella necessità di dover coinvolgere nelle sue scelte tutti gli stakeholder che sono portatori di interessi.



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.

Con il sostegno di



BNL

BNP PARIBAS

Con il patrocinio di





Unione Industriali
Napoli