



Confindustria Napoli incontra la GDO
Missione Incoming Rappresentanti della GDO 2023
Napoli, Pompei e Penisola Sorrentina 29 settembre/1 ottobre

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.

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 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 70 paesi di tutto il mondo.



DE NIGRIS

MAESTRI ACETIERI DAL 1889



Da quattro generazioni, De Nigris 1889 si dedica con passione ed esperienza alla produzione di una vasta gamma di aceti tipici della tradizione italiana, con uno spirito innovativo che l'ha portata ad essere pioniera in molti segmenti di mercato. Oggi, Il Gruppo De Nigris è leader mondiale nella produzione e commercializzazione di Aceto Balsamico di Modena e Condimenti, con 4 stabilimenti in Italia ed esportazioni in più di 80 paesi nel mondo.

De Nigris è il primo ed unico marchio nel mondo degli Aceti ad aver ottenuto il riconoscimento di "Marchio Storico" di interesse nazionale dal Ministero dello Sviluppo Economico; un traguardo che premia un percorso di successi di oltre 130 anni tra innovazione e tradizione, all'insegna della tutela del Made in Italy di Qualità.

LEGUMI
Select
dal 1957



Nei primi anni '50, alle pendici del Vesuvio, Romualdo Aliberti ha avuto la geniale intuizione di confezionare i legumi, che fino ad allora venivano venduti sfusi, in astucci di cartone con un marchio unico e identificabile. Così è nato 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 il leader di mercato con il marchio Select. La qualità, la trasparenza e la cura della materia prima sono i valori che da sempre guidano le decisioni della famiglia, ora alla terza generazione, e che si arricchiscono di un ulteriore principio fondamentale per noi e per il nostro pianeta: la sostenibilità.



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 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.

CAFFÈ BORBONE

magica emozione



Caffè Borbone, azienda fondata nel 1997 a Napoli, è tra i principali marchi di torrefazione specializzati in caffè porzionato in cialde e capsule compatibili.



1950 è il marchio che nasce per portare in tavola la bontà e la genuinità della frutta secca. Una linea fondata sull'eccellenza della frutta secca nel mondo e sull'attenzione alle esigenze di una clientela estremamente eterogenea. Grazie anche ad una vasta gamma di prodotti, 1950 ben si adatta sia alle richieste della Grande Distribuzione che a quelle del settore Horeca.

Una storia di passione per la raccolta e la lavorazione delle pigne nell'area vesuviana. Da qui nasce il marchio Pinorè: una linea esclusiva di pinoli che rappresenta innanzitutto l'eccellenza italiana nel mondo. Le nuove sfide dei mercati esteri ci hanno spinto, inoltre, ad ampliare la gamma Pinorè con materie prime, comunque di altissima qualità, ma di provenienza pakistana e siberiana.





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 Sciroppi, 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 nel 1920, famosa soprattutto per l'Anice Reale, riconosciuto come l'Anice del Topolino.



Ellebi è l'acronimo scritto per esteso delle iniziali del fondatore Luigi Bifulco. La visione di Luigi: potenziare la cultura e la filiera del riso anche nel Meridione. Per questo motivo, dopo anni al nord, torna in Campania, a San Paolo Belsito dove getta le solide fondamenta della RISO ELLEBI. Il nostro segreto dal 1980 è selezionare ogni qualità di riso italiano solo nella propria zona di appartenenza e dalle migliori risaie che valorizzano e rispettano il prodotto. Abbiamo adottato 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. La sfida nel futuro della Ellebi è di completare la visione di Luigi Bifulco attraverso il dialogo con gli agricoltori del sud per aumentare le superfici di coltivato e potenziare il comparto. Oggi, innovazione e tradizione viaggiano insieme per rendere Ellebi tra i primi brand di riso in Italia e poi anche nel mondo. In 30 anni di esperienza il nome di Luigi Bifulco ha raggiunto 5 continenti e circa 50 paesi nel mondo.



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.



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



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 ricompone 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.



Il Ruspante produce buon pollo italiano da oltre 40 anni, e oggi, con la sua filiera controllata al 100%, garantisce un prodotto sempre fresco e sano.

Confetti maxtris®



La storia della famiglia Prisco è una storia di successo che ha attraversato quattro generazioni, mantenendo una perfetta connessione tra passato, presente e futuro. Questa azienda si distingue per la qualità elevata dei suoi ingredienti, il gusto dei suoi prodotti e l'innovazione continua. Attualmente, Dario e Nicola Prisco, insieme a Salvatore rappresentante della quarta generazione, guidano con successo l'azienda, mantenendo salda l'ispirazione e la motivazione sociale ereditate dal padre Salvatore. La solidità dei valori familiari è stata un elemento chiave dell'azienda, che nel corso degli anni ha ampliato la sua gamma di prodotti, introducendo i "Confetti Maxtris", mandorle ricoperte da uno strato di cioccolato aromatizzato in vari gusti, diventati un fiore all'occhiello dell'azienda.

Italiana Confetti Srl si impegna per la conformità delle materie prime e dei prodotti finiti, utilizzando zucchero 100% italiano e cioccolato di alta qualità proveniente da fave di cacao selezionate in Costa d'Avorio e in Colombia. Le materie prime, come mandorle pregiate di Avola o Mediterranee e Nocciola di Giffoni IGP, sono scelte con attenzione. L'azienda si impegna per la qualità e la sicurezza alimentare, dotandosi di un Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare in accordo con standard internazionali come BRC e IFS Food. Inoltre, Italiana Confetti contribuisce al programma mondiale UTZ per i prodotti ecosostenibili, dimostrando un impegno per la sostenibilità ambientale. L'azienda ha investito nell'efficienza energetica, installando un impianto fotovoltaico che copre gran parte del suo fabbisogno energetico e riducendo così l'impatto ambientale.

Inoltre, sono stati implementati impianti per il recupero di calore, riducendo ulteriormente i consumi energetici.

Italiana Confetti si impegna a investire nel contesto sociale e territoriale, perseguendo obiettivi di crescita e sviluppo in linea con principi etici e sostenibili, proiettando l'azienda verso il futuro 4.0.

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. L'innovazione non manca: Kimbo Sparkling Coffee, un'originale, frizzante e rigenerante soft drink al gusto di caffè e Kimbo Coffee Spirits, liquore di caffè 100% arabica.

L'ABBONDANZA DEL PANE



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 - GRAGNANO



La nostra superlativa Pasta è prodotta solo con Grano duro 100% Italiano da Filiera corta Appulo Lucana, ed 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 e dediti con Amore e Passione, nel creare una Pasta straordinaria con molti formati del tutto unici.

Ogni giorno, produciamo circondati dalla magia del nostro Museo con oltre 300 reperti, 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 simposio di emozioni che aleggiano in ogni dove!



Per la famiglia Torrente, il 1965 segna una tappa cruciale della propria storia. Il sogno di Giuseppe e Annunziata, grazie all'aiuto dei figli, prende finalmente vita, dando origine a quella che oggi è una delle più prestigiose aziende di produzione di conserve alimentari nel sud Italia. Negli anni, La Torrente ha lavorato sodo per consegnare alle famiglie e ai professionisti del settore prodotti di qualità certificata. I nostri pomodori sono il nostro orgoglio, frutti che conosciamo da sempre e che sono stati parte integrante della nostra storia familiare. Questi preziosi ingredienti provengono dalle fertili terre della Campania e della Puglia, coltivati seguendo i più rigorosi processi di controllo. È per questo che siamo in prima linea in ogni fase del processo di lavorazione, dalla coltivazione alla trasformazione: una volta raccolti, infatti, i nostri pomodori vengono ricontrollati e lavorati entro le prime 24 ore per preservarne l'aroma e la fragranza. La maturazione al sole nelle meravigliose campagne della nostra terra conferisce ai nostri pomodori un aroma e un sapore unico. Ogni prodotto che portiamo sul mercato è il risultato di una cura maniacale nei dettagli, che permette di unire le tradizioni culinarie italiane con la passione e le competenze che caratterizzano la storia di questa grande famiglia. Con altrettanta passione, abbiamo ampliato la nostra gamma di prodotti introducendo i friarielli, teneri germogli dal sapore deciso, perfetti per le preparazioni di piatti tradizionali. Nel corso degli anni, abbiamo condiviso le nostre radici culinarie con il mondo, offrendo eccellenze gastronomiche senza paragoni. Tutto con un unico obiettivo in mente: fare in modo che in ogni barattolo o bottiglia ci sia un po' di storia della famiglia Torrente.



Azienda specializzata nella produzione e distribuzione di carni e di specialità gastronomiche per il settore HoReCa, Like Italy rappresenta un punto di riferimento per i ristoratori e i privati alla ricerca di un prodotto eccellente ma anche di serietà, competenza e professionalità. Like Italy propone una vasta selezione di prima scelta di carni bovine, bufaline e suine nazionali ed estere, dai tagli classici a quelli più pregiati. Il metodo a filiera corta e l'utilizzo di tecnologie innovative consentono di monitorare il processo di produzione per garantire alti standard di qualità, un organizzato sistema logistico distributivo assicura consegne in tempi certi. Like Italy fornisce consulenze personalizzate e organizza eventi e corsi di aggiornamento per formare e qualificare i suoi clienti su selezione, taglio, frollatura e preparazione delle carni. L'azienda è in continua crescita, a breve si trasferirà nel nuovo stabilimento nella zona industriale di Caivano, con 3100 mq coperti, 1000 mq uffici, 6000 mq logistica.

LIMONCELLO DI CAPRI



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.



**MEAT
PREMIUM**

L'eccellenza nella Carne



Da più di 70 anni la famiglia Uzzauto custodisce una profonda conoscenza del mondo delle carni.

Era il 1950 quando Martino Uzzauto avviò la sua azienda, che comprendeva, oltre a diverse linee di macellazione, anche l'acquisto di animali e la distribuzione e vendita di carni: un modello di business che copriva l'intera filiera e si basava sui grandi numeri e che nei decenni successivi avrebbe portato l'azienda a diventare una realtà di primissimo piano in Campania, con un ampio portafoglio di clienti distribuiti su tutto il territorio nazionale.

Meat Premium raccoglie quel patrimonio e lo trasforma radicalmente, grazie al moderno approccio di Pietro, il figlio di Martino. L'obiettivo smette di essere la quantità e diventa la qualità. In pochi anni, questa visione scrive un nuovo capitolo della storia aziendale della famiglia, anticipando una tendenza: Meat Premium sceglie di puntare sulla nicchia, sull'eccellenza della materia prima, sull'adozione di pratiche sostenibili nell'allevamento e sulla cura "sartoriale" di ogni processo, per fornire al cliente un prodotto "su misura" per le sue esigenze.

Ho deciso di girare il mondo per trovare la migliore carne, capace per caratteristiche e sapore di vincere sull'industria e sul sistema dell'allevamento intensivo.
Pietro Uzzauto.

Oggi Meat Premium rappresenta in Italia un punto di riferimento per la commercializzazione di carne di altissima qualità proveniente da animali di razze diverse, tutti allevati nel rigoroso rispetto del loro benessere.



vivi mediterraneo



Dalla sana agricoltura alla buona tavola, una passione di famiglia lunga 3 Generazioni accomunate da un unico denominatore : "VIVI MEDITERRANEO"

NOVITÀ
ConDisano

Il condimento,
a base di oli vegetali e
olio extravergine di oliva,
che combina
gusto e benessere



Aromatizzato alle
erbe mediterranee e
arricchito con
vitamina D,
che contribuisce
al normale
assorbimento
di calcio e fosforo



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



Dal 1789 il Pastificio Garofalo si impegna a mantenere viva l'antica tradizione pastaia coniugandola con l'innovazione e l'eccellenza. E' 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 migliore materia prima. L'azienda nell'ultimo anno ha lanciato nuove limited edition di prodotto, frutto di un approccio DINAMICO ed innovativo.

PASTIFICIO G. Di Martino



A Gragnano il Pastificio Di Martino comincia l'attività nel 1912, nella città in cui l'incontro delle acque locali con la semola di grano duro dà origine al simbolo della gastronomia italiana nel mondo: la pasta. La trafilatura al bronzo, la lenta essiccazione a bassa temperatura, il legame con il territorio e l'alta qualità conferiscono alla Pasta di Gragnano il titolo di Indicazione Geografica Protetta (IGP). Attraverso la sapienza di 3 generazioni di pastai e la selezione della migliore semola di grano duro 100% italiano, il Pastificio Di Martino offre al consumatore una pasta buona al palato, tenace in cottura e altamente digeribile. Sostenibilità, cultura e valorizzazione del Made in Italy sono i principi del Pastificio Di Martino, che lo vedono oggi Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia, Partner di Dolce&Gabbana e Barbie e Main Sponsor del Teatro di San Carlo di Napoli. Gli oltre 120 formati di pasta, i cofanetti e i gadget sono disponibili su www.pastadimartino.it



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.

L'azienda utilizza il modello 231 e possiede la certificazione BIO.



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.



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 Nocciole, Noci in Guscio e Arachidi Italiane.

CapriMoonlight®



Dall'amore per la viticoltura campana e la passione per lo stile e le bellezze locali capresi nasce Capri Moonlight, azienda vinicola il cui core business è la produzione e selezione delle principali referenze vinicole della Campania. Partner innovativo di Agricola Celentano una delle ultime aziende agricole produttive sull'isola di Capri, che dispone di un vigneto biologico/biodinamico 100% Piediroso (autoctono rosso caprese) ad Anacapri sul Monte Solaro, Capri Moonlight vuole offrire un prodotto giovanile, elegante e di gusto.

Con il sostegno di



BNL

BNP PARIBAS

wtw

Con il patrocinio di



Partner Tecnici





Unione Industriali
Napoli