

Passione per la colazione italiana da 40 anni

Materie prime selezionate con cura e impasti lavorati nel rispetto dei tempi di lievitazione: questo è, per Dolciaria Acquaviva, l'amore per la genuinità

In un luogo che vanta una delle culture culinarie più antiche e ricche del mondo, nasceva la passione di **Dolciaria Acquaviva** per la tradizione pasticceria campana. L'amore per le specialità regionali da sempre motiva le scelte aziendali nel lavoro di ogni giorno e nella realizzazione di **prodotti dal gusto autentico e inimitabile**.

La sua storia ha inizio nel 1979, quando **Mario Acquaviva** aprì a Ottaviano, Napoli, il primo stabilimento dedicato esclusivamente alla realizzazione di prodotti tipici campani, come sfogliatelle, pastiere e code d'aragosta. Da allora, con il contributo dei figli Pierluigi, Giuseppe e Marco, l'azienda ha segnato un trend di **continua crescita e affermazione**, che ha portato **nel 2019 a una importante partnership con il fondo di investimenti Ergon Capital**.

L'azienda, che punta a svilupparsi tramite acquisizioni nel mercato di riferimento, vanta



una superficie operativa di circa 32mila mq, 3 linee di produzione, una capacità produttiva di circa 530 milioni di pezzi annui, presidio nazionale e internazionale, un **assortimento che conta oltre 400 referenze**. Questi numeri sono avvalorati da un trend di continua crescita: il gruppo registra infatti +106% negli ultimi 5 anni, numerosi premi dal 2016 al 2019 per le performance di bilancio e un 2019 che si è chiuso a circa 65 milioni di euro di fatturato.

Oggi il core business di Acquaviva è la **croissanteria surgelata**, indirizzata prettamente al canale Horeca, panifici, pasticceria e bar dell'intero **territorio nazionale ed estero**: l'impresa, infatti, esporta in tutto il mondo l'autentico gusto della tradizione dolciaria italiana (Francia, Germania, Gran Bretagna, Emirati Arabi, Usa, Nord Africa e Cina). Una storia fatta di **passione**,



tradizione e qualità: oltre 40 anni di evoluzioni che dimostrano come la Dolciaria

Acquaviva abbia saputo trasformarsi grazie alla sensibilità per le **esigenze del mercato**, alla **ricerca di nuovi prodotti**, **rispondendo al meglio ai gusti di consumatori** sempre più esigenti.

L'attuale contesto sanitario, che ha avuto un impatto profondo sulla vita di ciascuno, impone al mondo dell'Horeca nuove sfide e la Dolciaria Acquaviva non ha intenzione di tirarsi indietro.

L'azienda, che non si è **mai fermata**, già **pianifica il futuro**. Ha infatti **continuato a fornire la grande distribuzione**, **tutelando i propri lavoratori** con tutte le misure di prevenzione previste, stipulando **un'assicurazione sanitaria specifica** e delineando un **piano di sostegno economico**, "il piano rete di sicurezza", per il team commerciale, costretto, nel rispetto dei decreti emanati, a rallentare la propria attività. «In questo particolare momento storico, ci troviamo a fronteggiare un nemico imprevedibile – racconta **Pierluigi Acquaviva, CEO dell'azienda** – e, come abbiamo già fatto nella crisi economica del 2008, la scelta sarà sempre **giocare in attacco e ripartire da noi, dall'Italia**.

La nostra azienda, che sceglie fornitori italiani e produce italiano, investirà e punterà proprio sulle nostre realtà imprenditoriali virtuose. **Non c'è miglior momento per dimostrare di che "pasta" siamo fatti**".

L'azienda aveva già iniziato l'anno scegliendo solo **zucchero 100% italiano nei propri impasti**, selezionando fornitori dalle filiere virtuose, e continuerà con **progetti che sposino ed esaltino le realtà territoriali**. Dall'ampliamento della **Linea Caruso**, lanciata a gennaio di quest'anno, che sarà caratterizzata da **ingredienti del territorio**, fino allo **sviluppo di nuovi prodotti** volti a celebrare il **Made in Italy**, con la convinzione che torneremo presto a gustare la quotidiana semplicità della colazione nel nostro bar preferito.

