

Bontà che fanno tendenza

Tracciabilità degli ingredienti, materie prime selezionate e processi produttivi trasparenti. Da questi punti cardine nascono prodotti da forno di qualità eccezionale. Pierluigi Acquaviva, amministratore delegato di Dolciaria Acquaviva, spiega come crescere lanciando nuove referenze che conquistano i palati

Oltre 40 anni fa, nel 1979, Mario Acquaviva apriva a Ottaviano, in provincia di Napoli, il primo stabilimento dedicato alla realizzazione di prodotti tipici campani, come sfogliate e code d'aragosta. L'azienda Dolciaria Acquaviva è nata quindi in un luogo che vanta una delle culture culinarie più antiche e ricche del mondo. «La passione per la bontà e per la tradizione pasticceria del territorio e l'amore per le specialità regionali, da sempre, motivano le nostre scelte, ispirandoci nel lavoro di ogni giorno e nella realizzazione di prodotti autentici e inimitabili» afferma Pierluigi Acquaviva, amministratore delegato dell'azienda che, dalla fondazione ha avuto un trend di crescita continua. «Oggi abbiamo una superficie operativa di oltre 32mila mq, tre linee di produzione, una capacità produttiva di circa 530 milioni di pezzi annui, presidio nazionale e internazionale e un assortimento che conta oltre 400 referenze».

L'offerta comprende una vasta gamma di prodotti da forno dolci e salati, per soddisfare ogni gusto ed esigenza. «Produciamo prodotti con lievito madre, lievito naturale, margarina, burro, vegani, integrali, multicereali e senza glutine. Il nostro obiettivo è fornire all' esercente prodotti da forno surgelati dolci e salati in grado di supportarlo nel soddisfare i suoi clienti e fidelizzarli».

Oggi, la tracciabilità degli ingredienti, la scelta di materie prime e di processi produttivi trasparenti e sostenibili sono punti cardinali per chi produce e vuole trasmettere un valore aggiunto: quello della propria visione etica. «I numeri dei canali Horeca, e ancora di più del canale Gdo – continua Pierluigi Acquaviva -, confermano le tendenze in crescita healthy e bio, a cui si unisce un rinnovato interesse e senso di appartenenza legato al made in Italy, soprattutto nel mondo della prima colazione, degli snack dolci e salati, della panificazione, dove trionfano gli ingredienti locali, provenienti da filiere verificate. Un assortimento che continua ad ampliarsi. Già da anni vediamo il nostro comparto Integrale e Multigrain crescere con continuità, per cui abbiamo deciso di ampliare la gamma con nuovi prodotti calibrati con esperienza nel gusto e nell'apporto di nutrienti. Inoltre, abbiamo inaugurato l'anno con la linea Caruso. Si tratta di una gamma di prodotti che racchiude e celebra le eccellenze della nostra Penisola: lievito naturale, farina 100 per cento italiana, zucchero 100 per cento italiano nei nostri impasti, farciture con albicocca del Ve-



Dolciaria Acquaviva ha stabilimenti a Gricignano D'Aversa (Ce) e Buccinasco (Mi) www.dolciariaacquaviva.it

suvio, crema di nocciole italiane e crema pasticceria con limoni di Sicilia».

Anche se il prossimo anno sarà un'incognita per tutto il settore Horeca, l'azienda ha scelto di rispondere con ottimismo e determinazione. «Insieme ai nostri fornitori, abbiamo selezionato gli ingredienti migliori, convinti che alimentare il circolo virtuoso della qualità made in Italy sia la strada giusta per generare valore. Due referenze in particolare, il cornetto Caruso vuoto e il Caruso all'albicocca del Vesuvio, sono già state premiate a livello internazionale con il Superior Taste Award a dimostrazione di come la colazione italiana di qualità sia un fattore distintivo».

In questo periodo nascono anche nuove abitudini e trend. «C'è una tendenza nell'alleggerire le grammature dei prodotti, elemento che varia però molto da un'area geografica all'altra. Rispetto ai nuovi trends, registriamo un'interessante crescita per gli alimenti free from con un 42,1 per cento di quota, in crescita del +3,8 per cento rispetto al 2016. A questi seguono, con una quota del 16,1 per cento ciascuno, i prodotti richin e quelli che sottolineano in etichetta la loro provenienza italiana che sono in crescita, rispettivamente, del 3 per cento e del 1,1 per cento. Infine, i prodotti con bollini e certificazioni relativi a origine o sostenibilità coprono il 15,9 per cento di quota, os-

sia +2 per cento di trend».

L'attuale situazione sanitaria ha evidenziato sempre di più che, oltre che alla continua ricerca di innovazione, accompagnata dalla garanzia di un prodotto di qualità, è cruciale la voglia di distinguersi con prodotti che raccontano una storia. «Abbiamo deciso di reagire facendo tesoro del rinnovato senso di appartenenza e rispetto anche per le aziende che, come Acquaviva, producono in Italia, scegliendo accuratamente i fornitori partner». Già dal gennaio 2020, il marchio ha scelto per i propri impasti solo zucchero proveniente da cooperative agricole italiane, raccolte sotto il marchio di Italia Zuccheri. «Le richieste dei nostri consumatori sono in linea con nostri valori. Infatti stiamo facendo importanti passi in avanti nel campo della sostenibilità ambientale e della tracciabilità. In particolare – conclude Pierluigi Acquaviva -, abbiamo ottenuto le certificazioni per l'olio di palma certificato Rspo Segregato e il cacao Utz». ■ **Patrizia Riso**

INTERNATIONAL TASTE AWARDS
2021
BRUSSELS
PREMIUM GUSTO SUPERIORE

CARUSO
CON LIEVITO NATURALE

Produciamo e distribuiamo nella nostra Penisola e nel mondo il meglio del Made in Italy, per trasmetterlo nella quotidianità di un gesto semplice come la colazione.

Acquaviva
La Qualità nei Prodotti da Forno

www.dolciariaacquaviva.com

Stabilimento Gricignano: Zona A.S.I. Aggl. Ind. Aversa Nord – Loc. Saraghella - Cappella Nuova
Fabbr. I- 81030 – Gricignano D'Aversa (CE) - Tel. + 39 081 5026008 - Fax +39 081 5026312
info@dolciariaacquaviva.com

Stabilimento Buccinasco: Via Elli Cervi 12/24 - 20090 Buccinasco (MI)
Tel. +39 02 48842140 - Fax +39 02 48842003 - info@milanopane.it