

BARTAG

sfogliate

croissant

anniversari

colazione

CROISSANTERIE MERCATO IN FERMENTO



Sopra, una delle novità di Dolciaria Acquaviva: il Cornetto Vegano integrale farcito agli agrumi e zenzero. A lato, il secondo moderno stabilimento di Gricignano d'Aversa (Caserta), inaugurato nel 2008, che si è aggiunto a quello di Ottaviano dedicato alle sfogliate



80
bg 06/19

SPECIALIZZATA IN CROISSANTERIE
ORIGINALE, DOLCIARIA ACQUAVIVA
FESTEGGIA QUEST'ANNO I PRIMI
QUARANT'ANNI DI ATTIVITÀ

di Rodolfo Guarnieri

Partita nel 1979 come impresa familiare, in quarant'anni Dolciaria Acquaviva è arrivata a vantare un catalogo di oltre 400 referenze. Fondata a Ottaviano (Napoli) da Mario Acquaviva, l'azienda si è subito imposta sul mercato per la qualità e la freschezza di prodotti tipici come le sfogliate napoletane. Con l'ingresso in azienda dei figli Pierluigi (amministratore delegato), Giuseppe (direttore di stabilimento) e Marco (responsabile logistica), l'azienda ha proseguito, come un treno in corsa, una continua crescita, specializzandosi con proposte originali nel settore della croissanterie surgelata per i bar. Un successo che ha raccolto consensi anche all'estero (Europa, Emirati Arabi, Stati Uniti d'America, Nord Africa, Cina), facendo dell'azienda una bandiera riconosciuta della tradizione dolciaria italiana.

Per festeggiare un cammino ricco di risultati, Dolciaria Acquaviva ha deciso di festeggiare in un luogo simbolo dell'industrializzazione del Mezzogiorno come il Museo Ferroviario Nazionale di Pietrarsa a Portici. Un luogo simbolo perché è stato ricavato nel Reale Opificio Borbonico creato da re Ferdinando II nel 1840 per produrre locomotive a vapore, carrozze e rotaie, all'avanguardia per quei tempi, destinate ad armare una delle prime linee ferroviarie europee, la Napoli-Portici (sulla direttrice Napoli-Salerno) e di cui costituiva anche il primo capolinea.

Previsto per l'8 giugno, il grande evento

A lato, Marco Acquaviva, contitolare e responsabile della logistica per Dolciaria Acquaviva



rappresenta un'importante occasione per festeggiare con collaboratori, fornitori, agenti e partner le diverse fasi di sviluppo di un'azienda che ha saputo costantemente innovare le proposte per la colazione, spesso anticipando le necessità del mercato, mantenendo in equilibrio valori tradizionali come qualità e sicurezza alimentare degli ingredienti con l'indispensabile inserimento di nuovi procedimenti tecnologici.

Specialisti nei prodotti da forno alla margarina e con mélange, Dolciaria Acquaviva ha affinato l'esperienza anche nel settore della croissanterie al burro, rivolgendosi anche a nuovi e sempre più ampi settori del mercato attenti al fattore salute e alla riduzione delle materie grasse. Prodotti vegani e multicereali infatti stanno diventando tra le linee più importanti dell'azienda di Ottaviano.

In un mercato contraddistinto da una larga disponibilità di proposte, Dolciaria Acquaviva si distingue anche per la costante ricerca e sviluppo di nuove ricette frutto di studi e sperimentazioni all'avanguardia di un apposito reparto interno all'azienda, diversificando forme e impasti, caratterizzati da grande leggerezza e digeribilità. Grazie anche ad attrezzature di cottura e conservazione fornite in comodato d'uso, i gestori di bar hanno la possibilità di proporre ai clienti una larga gamma di scelte per la prima colazione, garantite per qualità e continuità di standard da un unico fornitore, ottimizzando così anche spese di spedizione e commercializzazione.

Da sottolineare infine l'attenzione verso il settore degli snack e croissant salati, sempre più richiesti e apprezzati dalla clientela, a cominciare da quella internazionale. *

Su quali basi avete creato il vostro successo?

Da sempre la nostra azienda ha cercato e saputo mantenere un attento equilibrio tra tradizione e innovazione, anticipando e monitorando costantemente le richieste e le risposte del mercato di fronte alle nostre nuove proposte e ai trend generali. Più che cavalcare una tendenza in atto, Dolciaria Acquaviva preferisce infatti impegnarsi in una costante sperimentazione.

Nei mercati esteri, vi sono richieste differenti da parte dei pubblici esercizi?

Il nostro vasto catalogo prodotti è in grado di soddisfare le più diverse richieste, da quelle tradizionali a quelle innovative. Sicuramente la colazione all'italiana con il croissant farcito è un'abitudine ancora poco

conosciuta, ma sempre più diffusa e apprezzata. Confrontandosi con il gusto internazionale, abbiamo creato una gamma dedicata al burro con il marchio "La Lune" investendo in una nuova linea produttiva con una capacità di 70mila pezzi l'ora.

Qual è il vostro fatturato e come si compone attualmente?

L'azienda ha raggiunto quota 60 milioni di euro circa nel 2018, di cui la parte preponderante è legata al canale horeca, investendo in impianti e capitale umano. Il secondo grande impianto a Gricignano di Aversa ha oggi una capacità produttiva di 530 milioni di pezzi all'anno, inserito in una superficie operativa di circa 32mila mq, con tre linee di produzione e con un'offerta di oltre 400 referenze. Assicuriamo inoltre un costante aggiornamento professionale alla nostra rete distributiva formata sia da partner distributori sia da filiali dirette.

Sono in arrivo sul mercato altre novità di prodotto?

È proprio il caso di dire che il nostro centro interno di ricerca e sviluppo è sempre in "fermento". Ogni anno inseriamo a catalogo novità, affinando sempre più la nostra offerta, anche con impasti dagli ingredienti golosi come la linea Fior di cui abbiamo registrato marchio e forma. Cerchiamo di captare in anticipo i bisogni, le curiosità, le sperimentazioni del mondo food e di trasformarle in veri momenti di piacere, condivisione e benessere.