

“In Acquaviva ogni giorno sforniamo novità e grandi classici, con lo stesso spirito e la stessa cura da oltre quarant’anni”, racconta **Pierluigi Acquaviva, Ceo Dolciaria Acquaviva**, azienda campana nata nel 1979 come laboratorio di pasticceria e oggi tra i principali player del mercato italiano nei **prodotti da forno surgelati, dolci e salati**. Con **quattro stabilimenti in Italia e 10 linee produttive**, l’azienda produce circa **530 milioni di pezzi all’anno** che vengono distribuiti in Italia e nel mondo attraverso una rete vendita diretta composta da 10 filiali e oltre 350 distributori nel canale Horeca.

## COMPETENZE CONSOLIDATE

Il gruppo ha intrapreso un progetto di sviluppo e aggregazione di realtà imprenditoriali storiche e specializzate, attraverso il quale ha potuto internalizzare competenze ed expertise che hanno permesso all’azienda di **ampliare il numero di referenze** di produzione propria e di consolidare la posizione in alcuni canali, tra cui la **Gdo** nel quale oggi Acquaviva è presente servendo **oltre 60 insegne**. Acquaviva è un’azienda dinamica, che negli anni non ha mai smesso di innovare

e di investire in tecnologie e know-how in modo da rendere la propria offerta sempre più completa ed essere vicino ai clienti e ai consumatori in ogni momento di consumo della giornata.

“**L’ascolto del cliente** è alla base della nostra filosofia aziendale – racconta **Federica Moretti, Marketing manager** – gli specialisti del settore si affidano a noi perché prestiamo attenzione ai loro bisogni e a quelli dei consumatori, mentre reinventiamo la pasticceria dolce e salata. Il nostro impegno parte dalla **scelta delle materie prime**. Per i nostri prodotti, ad esempio, utilizziamo solo uova ottenute da allevamento a terra, negli impasti zucchero 100% italiano di cooperative raccolte sotto il marchio Italia Zuccheri e cacao certificato UTZ nelle farciture – un sigillo di qualità a favore della coltivazione sostenibile. Inoltre, siamo la prima azienda nel nostro settore ad aver costruito una filiera totalmente tracciata e certificata per le albicocche del Vesuvio che utilizziamo per la farcitura dei nostri cornetti: seguiamo la filiera dai campi situati alle pendici del vulcano fino al bancone del bar”. Oltre alla scelta degli ingredienti, sono fondamentali i processi produttivi che in Acquaviva vengono

costantemente monitorati e ottimizzati secondo i disciplinari più severi del settore.

## NOVITÀ PER LA LINEA FRITTI

L’azienda, seguendo il trend in **crescita della categoria fritti già cotti**, nel 2022 ha attivato un’intera linea di produzione dedicata, tra le più innovative e performanti in Europa, con l’obiettivo di migliorare e ampliare il numero di referenze autoprodotte, come **krapfen e ciambelle zuccherate**. Il valore aggiunto? La nuova ricetta prevede **burro e lievito naturale** nell’impasto, per una consistenza più soffice e una masticabilità perfetta. Questi prodotti non contengono olio di palma e nel processo di frittura viene utilizzato solamente **olio di girasole alto oleico**. Il pack rappresenta la novità più significativa: i prodotti sono confezionati in pratici **flow pack in plastica 100% riciclabile**, per un risultato **salva-freschezza, salva-spazio e anti-spreco**.

## PER INFO

+ 39 081 5026008

[info@dolciariaacquaviva.it](mailto:info@dolciariaacquaviva.it)

[www.dolciariaacquaviva.it](http://www.dolciariaacquaviva.it)

