CAPECCHI › UN'AZIENDA FAMIGLIARE CHE PARTITA CINQUANT'ANNI FA DA ROMA, OGGI GUARDA AL MERCATO GLOBALE; UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE

# Gli "artigiani evoluti" dell'agroalimentare

Oggi è una realtà affermata che lavora prodotti provenienti da ogni parte del globo e offre ai suoi clienti cibi di primissima qualità, ma la storia di Capecchi parte da lontano: l'azienda venne fondata nel 1970 da Nello Capecchi, che avviò la propria attività imprenditoriale nel settore della distribuzione di prodotti lattiero-caseari alla ristorazione. È stato il figlio Roberto, tutt'ora amministratore delegato, a continuare l'attività che, nel frattempo, è divenuta un partner di riferimento sia nel settore della ristorazione collettiva, che nel settore della ristorazione commerciale. Grazie alla crescita di questi anni, la Capecchi oggi conta più di cento addetti che operano al suo interno e una rete commerciale di oltre venti professionisti.

### AMPIA OFFERTA

Come racconta Federica Capecchi, project manager dell'azienda, l'offerta è davvero ampia: conta due cataloghi food service, uno di largo consumo dedicato ai prodotti industriali di provenienza globale e l'altro Tradizione&Gusto, dedicato ai prodotti artigiani da filiere chiuse o corte, il più possibile di provenienza italiana. Tutti i prodotti vengono selezionati in funzione delle esigenze del mercato e da tempo l'azienda, in collaborazione con gli artigiani del territorio, si prodiga nella realizzazione di prodotti necessari ai mercati di riferimento. Non solo prodotti, ma anche ricette complete: grazie all'esperienza maturata, l'azienda è in grado di proporre menù completi e attenti alle sensibilità di ogni consumatore. Per le mense scolastiche, per esempio, vengono proposti prodotti in linea con i menù ideati per rispettare i valori del km 0, dell'agricoltura biologica e i migliori requisiti ambientali di produzione e imballaggio.

Una volta che le materie prime provenienti da tutto il mondo, raggiungono la sede Capecchi, all'interno del Centro Agroalimentare di Roma, vengono controllate e stoccate nei reparti di riferimento. Le carni oltre ad avere un'accurata attenzione nella selezione per stile di vita dell'animale, alimentazione, età, sesso, razza e provenienza, sono soggette ad ulteriori lavorazioni in laboratorio. Dal taglio alla trasformazione, fino alla definizione di specifiche frollature per singola tipologia, per garantire una risposta adeguata a tutte le esigenze. La qualità non è solo nelle carni. Anche nel comparto ittico l'azienda si distingue non solo per la ricchezza del suo assortimento, ma anche per le preparazioni che realizza su richieste specifiche dei propri clienti. Oltre ai prodotti derivanti da allevamento e dall'importazione, l'azienda partecipa quotidianamente alle aste del pesce di alcune delle marinerie più importanti del Tirreno e dell'Adriatico, garantendo così un assortimento di pescato locale fresco. Il pesce, infatti, raggiunge il cliente finale entro le diciotto/ventiquattro ore dalla sua cattura. Non solo carni e pesce, l'azienda dispone di circa 7.000 referenze, come: salumi, formaggi, scatolame, gelo, bio, no food e attrezzature, oltre al brand Tradizione&Gusto.

CELLA DI STOCCAGGIO DELLE MEZZENE: TAGLI DI PRIMA QUALITÀ E LAVORATI SAPIENTEMENTE

### ESPANSIONE AZIENDALE

L'attività di Capecchi non si ferma ad implementare le attività in essere, ci spiega Elisabetta Tosini, responsabile comunicazione e marketing, nei prossimi anni l'azienda subirà grosse trasformazioni, già in parte avviate, per ampliare la propria offerta e raggiungere nuovi professionisti. Perciò verranno anche fatti ingenti investimenti, come il nuovo comparto produzione, di circa 4.000 metri quadrati, sempre all'interno del Centro Agroalimentare, in cui si svilupperanno linee di produzione a marchio proprio, affidate al Residence Chef Gerlando Mancini. L'aspirazione dei Capecchi è infatti di coprire il mercato del food a 360 gradi e per questo, realizzeranno una divisione dedicata alle business solution per il food e un portale di e-commerce per il consumatore finale. L'azienda, sarà presente da domani al 19 novembre al Salone Officine del Sapore presso il Palazzo dei Congressi all'Eur.

› TRADIZIONE&GUSTO

## Specialità uniche per la cucina d'autore

Dalla volontà di fare sempre meglio e diversificare la propria offerta nel 2015 è stato lanciato Tradizione&Gusto, un marchio di eccellenze provenienti quasi esclusivamente dalle regioni italiane. Nella realtà di Tradizione&Gusto convergono due fattori: il piacere della riscoperta, intesa come recupero della tradizione, e la valorizzazione delle autenticità tipiche del territorio. E la parola bontà è l'elemento chiave di questo marchio d'eccellenza: i buoni - agricoltori, allevatori, produttori, animati dai sani principi della tracciabilità e della sostenibilità - fanno cose buone - pasta, formaggi, carni, di alta qualità - per buoni consumatori, ovvero buongustai e persone attente e consapevoli. I prodotti sono allo stesso tempo ricercati e genuini, come i formaggi, per esempio. Ne esistono di svariate tipologie, come quelli prodotti da latte crudo di vacca, pecora, capra o misti; i freschissimi come la burrata e la stracciatella di Andria o gli stagionati per anni, Bitto storico o affinati in foglie di fico, fieno o vinacce. Anche la selezione di salumi è unica, con animali allevati secondo criteri di allevamento moderni, mai intensivi, e incentrati sul benessere dell'animale. La gamma di Salumi Premium viene, ad esempio, realizzata da un piccolo artigiano del gusto con maiali provenienti dai migliori allevamenti umbri, toscani ed emiliani, il quale produce salumi da ricette tradizionali in esclusiva per il marchio. Non mancano i salumi da suini autoctoni come: la Cinta senese Dop, il Nero dei Nebrodi, la Mora Romagnola o il Nero Calabrese. Tradizione&Gusto, marchio creato e affidato completamente al brand manager Dario Frega, è una linea pregiata in cui l'attenzione per la qualità e la scelta delle materia prime diventa quasi maniacale, così da offrire all'alta ristorazione prodotti unici per cucine d'autore.

PARTNER UFFICIALE
della ristorazione di qualità

Chi sceglie Capecchi trova un partner insostituibile.
Da quarant'anni siamo al fianco di tutti gli operatori
del food per offrire **selezione, qualità, eccellenza.**

**Capecchi S.p.A.**
Via Tenuta del Cavaliere, 1 • 00012
Guidonia Montecelio (RM) - Italy
Tel. +39 06 60505000
Fax. +39 06 60505010
www.capecchispa.com


VkVSlyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfTGliZXJvIyMjMTU5NTA5YjItZTA1ZC00MjZmLWFiNzEtMTlOWRjZjZhYmFlIyMjMjAxOC0xMS0xNlQyMTowMzoyMiMjI1ZFUg==