



## Pucci, la tradizione dei sottoli è di famiglia

**I piani del gruppo di Lugo**

**L'ad Stefano Pucci: «Qualità e sicurezza pagano»**  
Tra i marchi anche la senape Louit Frères

di **Giuseppe Catapano**  
LUGO (Ravenna)

Un'azienda indissolubilmente legata a chi l'ha creata, fatta crescere e condotta nei mercati internazionali: Pucci porta il nome della famiglia che è alla guida da oltre ottant'anni. Da bottega di salumi e formaggi nata nel 1932 a impresa artigianale negli anni Cinquanta, grazie all'intraprendenza di Giorgio Pucci. Poi l'ingresso nella grande distribuzione tra gli anni Settanta e Ottanta e la trasformazione in realtà industriale. Per diventare ciò che l'azienda di Lugo (Ravenna) è oggi: uno dei primi produttori italiani di sottoli, sottacetati e

condimenti per insalate di riso, al quale fanno capo i marchi Berni, Louit Frères, Condiriso, Condispasta e Carciofototo. «Siamo reduci da un 2019 ricco di soddisfazioni - spiega l'amministratore delegato Stefano Pucci (nella foto in alto a destra) - con un notevole successo del Condiriso, di cui sono stati venduti oltre 8,5 milioni di vasetti per una quota di mercato del 27%. Vuol dire che qualità, la sicurezza alimentare e l'affidabilità di un brand pagano».

Il gruppo Pucci conta oltre 70 dipendenti ed è impegnato in diversi canali distributivi - gastronomia, food service, retail, grande distribuzione - con una produzione garantita

da 3 stabilimenti da 35mila metri quadrati complessivi coperti. Il fatturato di gruppo ha raggiunto quota 35 milioni di euro nel 2019, le esportazioni valgono il 30% del giro d'affari: Europa, Stati Uniti e Russia costituiscono i mercati principali di destinazione. Una delle ultime novità è la linea Pucci 1932, in cui si fa riferimento all'anno di fondazione.

«Siamo soddisfatti - continua l'amministratore delegato - perché i prodotti si sono inseriti nel filone di successo delle altre nostre referenze. Questa linea rappresenta un'evoluzione del comparto ed è stata subito identificata come top di gamma, perfetta per intercettare

**NUMERI**

**Il fatturato 2019 ha raggiunto quota 35 milioni**  
**Le esportazioni valgono il 30% del giro d'affari**

re i consumi più evoluti e le proposte gourmet». Tra i marchi gestiti dalla realtà romagnola spicca anche Louit Frères: la senape ha generato un fatturato di circa 2 milioni nel 2019 e il brand vanta una quota di mercato nazionale del 27%. A breve partirà un progetto per una distribuzione più capillare fuori dai confini emiliano-romagnoli nei negozi specializzati (il prodotto è già presente nella grande distribuzione soprattutto nelle regioni settentrionali e centrali). **Se la senape Dilor** è la più apprezzata, «l'intera linea - spiega Pucci - è stata completamente rinnovata negli ultimi due anni grazie a un'immagine arricchita in etichetta e al lancio di nuove referenze». La marca è nata a Bordeaux nel 1825 e «in Italia - continua l'ad - Louit Frères sta diventando un marchio 'ombrello' che garantisce e veicola una serie di salse di alta gamma della cucina d'Oltralpe. Abbiamo raccolto anche le nuove tendenze salutistiche di consumo e per primi abbiamo realizzato

la senape bio nelle due referenze 'Senape alla Curcuma Bio' e 'Senape Ancienne Bio'. Nel 2020 lanceremo il progetto di degustazione con 6 referenze di vari prodotti Louit Frères proposte in una elegante confezione in latta». Se il 2019 è stato archiviato con indicatori economici positivi, per il 2020 le aspettative sono elevate. «Ci saranno nuove proposte e un allargamento ulteriore dell'offerta, anche grazie a nuove partnership».

«Abbiamo sviluppato uno stabilimento ad hoc in cui lavoreremo soprattutto i nostri prodotti destinati ai canali dell'Horeca, i grandi formati per la ristorazione professionale». L'azienda, certificata bio, ha portato avanti un progetto di ecosostenibilità con la realizzazione di un impianto fotovoltaico che copre oltre 18mila metri quadri di stabilimento. L'attenzione all'ambiente cammina di pari passo con quella riservata ai prodotti che finiscono sulle tavole di tutto il mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA