



Profilo di Ghisetti 1870 Srl

Un po' di storia

E' il 1870 quando Antonio **Ghisetti**, animoso garibaldino in gioventù e intraprendente imprenditore nella sua maturità, inizia l'attività di esportazione di frutta dal modenese verso tutte le regioni europee.

Ben presto il nome Ghisetti divenne famoso in tutta Europa a tal punto che la cosiddetta "brògna ed san Péder", prugna di san Pietro, principale merce di esportazione, venne conosciuta come "susina Ghisetti". A questo prodotto si affiancarono ben presto tutti i prodotti ortofrutticoli del modenese la cui coltura sotto la spinta dell'esportazione veniva progressivamente a svilupparsi: le famose mele renette di Sassuolo, le Campanine, le Durelle della Bassa, le ciliegie di Vignola solo per citarne alcune.

All'attività prevalentemente estiva dell'esportazione di frutta vennero affiancate per occupare il personale nel periodo invernale, altre attività come la distribuzione di pesci salati e la produzione nell'azienda agricola che nel frattempo era stata costituita a Villanova, situata a pochi Km. da Modena, di formaggio Parmigiano Reggiano; prodotti che ben presto affiancarono la frutta Ghisetti nei più grandi mercati europei trovandovi un regolare assorbimento.

L'attività continuava e si sviluppava e mentre l'Europa veniva sconvolta dalla prima guerra mondiale Antonio Ghisetti si fece affiancare dal nipote Francesco Cancarini Ghisetti formando con lui una società in nome collettivo la Antonio Ghisetti & Nipote. L'attività nel frattempo si era sviluppata, ai tipici prodotti modenesi vennero affiancati gli agrumi di Sicilia, le mele di Merano e altri prodotti ortofrutticoli come patate, cipolle, carote ecc. la cui domanda veniva progressivamente accrescendosi.

La crisi del 1929 e la successiva guerra mondiale trasformarono la vita ed il mondo economico che rapidamente stava subendo grandi cambiamenti. Tale situazione non risparmiò nemmeno l'azienda che Antonio Ghisetti aveva creato, inducendola nel giro di pochi anni ad abbandonare alcune attività gravate dal forte aumento del costo del lavoro e dal costo dei trasporti. Vennero perciò trasferite le attività di lavorazione ed imballaggio nelle zone di produzione lasciando alla sede di Modena il compito di coordinamento delle attività delle filiali e soprattutto il ruolo di promozione delle vendite.

Nel frattempo la gestione passava nelle mani di Domenico Cancarini Ghisetti, figlio di Francesco e padre degli attuali proprietari e amministratori Pietro e Augusta. L'attività di distribuzione continuò e fu sviluppata estendendo il numero dei mercati in cui i prodotti Ghisetti venivano trattati, riuscendo fin dal 1950 a conquistare i mercati dell'est europeo. Infatti, appena fu possibile riprendere le esportazioni dopo la fine della guerra, il marchio Ghisetti venne anche conosciuto in paesi come Cecoslovacchia, Polonia, Jugoslavia e in altri stati dell'ex-blocco comunista.

Con l'avvento di Pietro Cancarini Ghisetti una ventata di rinnovamento fu portata all'interno dell'azienda. L'attuale amministratore, dopo aver cambiato la denominazione dell'azienda in Ghisetti 1870 srl, ditta che tutt'ora rimane, vide nella produzione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli pastorizzati e sterilizzati confezionati sottovuoto un nuovo business per il rilancio e l'ingrandimento dell'azienda. Iniziò perciò un rapporto di collaborazione con un'azienda francese di Trevoux (a pochi Km. da Lione) che produceva questo tipo di prodotti. Gli inizi furono difficili, fu infatti necessario studiare una ricetta di preparazione che potesse accontentare i fini palati italiani, ma Pietro Ghisetti aveva visto giusto, in pochi anni i prodotti della 5° gamma Ghisetti, allora ancora sconosciuti in Italia, conquistarono i consumatori nazionali.

GHISETTI 1870 SRL – Via Coatelle, 39 – 45021 Badia Polesine (ROVIGO)

Telefono 0039/0425/590684 – Fax 0039/0425/51458 – <http://www.ghisetti.it> - e-mail: info@ghisetti.it

C. F., P. IVA e N. Iscr. Registro Imprese di Rovigo 01726580366 – R.E.A. n. 96415 - Cap. Soc. € 2.000.000,00 i.v.



Nel 1989 fu costituita, vista la crescente domanda, la Ghisetti 1870 France che rilevando l'azienda francese di Trevoux rilanciò l'attività ampliando la gamma di prodotti offerti e raddoppiando il personale impiegato.

Dal 2000 è a regime il nuovo stabilimento di Le Chene (zona Aube-Champagne, nord-est di Parigi) che ha prima integrato e poi sostituito completamente le produzioni del vecchio stabilimento, ormai obsoleto.

La moderna struttura, realizzata nel più completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, con tecnologia all'avanguardia e un depuratore costruito ad-hoc, rappresenta il fiore all'occhiello dell'azienda Ghisetti.

Lo stabilimento di produzione, integrato con le produzioni di una rete di subfornitura, gestita con strettissimi capitolati di produzione, rappresenta il bacino da cui attinge la sede legale, commerciale e logistica presente in Italia, a Badia Polesine (RO), da dove partono tutti i prodotti destinati al mercato italiano.

Un'efficace attività commerciale e di marketing e un'efficiente rete logistica sono le prerogative della sede italiana della Ghisetti a supporto di tutti i propri clienti.

Oggi l'azienda infatti rappresenta il fornitore di riferimento per la Gdo del settore V gamma tanto che possiamo affermare che la Ghisetti 1870 rappresenta il leader italiano incontrastato delle verdure cotte e pronte al consumo.

I prodotti

I prodotti di V gamma Ghisetti rappresentano una delle massime evoluzioni in campo agroalimentare: pratiche confezioni, già porzionate, di verdure fresche, cotte a vapore, di qualità eccellente, pronte da preparare senza nulla togliere al piacere personale e professionale di cucinare.

La linea Ghisetti prevede varie gamme di prodotto:

I PrestoPronti

La gamma di verdure e frutta pensata per il consumatore finale, e quindi per la Gdo e il normal trade.

I PrestoPronti Ghisetti sono la risposta concreta al nostro bisogno quotidiano di bontà e freschezza: prodotti sottovuoto già lavati, sbucciati e cotti a vapore che aspettano solo il tocco finale della nostra fantasia per diventare i gustosi protagonisti di ogni tavola.

Qualità e sicurezza sono le prerogative de "I PrestoPronti" Ghisetti, il giusto connubio tra tradizione ed innovazione.

Infatti I Prestopronti mantengono le proprietà organolettiche e i valori nutrizionali più vicini a quelli dei prodotti freschi. La cottura a vapore sottovuoto consente di cuocere i prodotti con una dispersione minima di vitamine e sali minerali.

I PrestoPronti – Solo X Te

La gamma di verdure e frutta pensata per i single, per sfiziosi contorni di verdura di ogni giorno.

Si tratta di 10 novità tutte da gustare: fagiolini, cavolini, peperoni e contorni vari l'ideale per preparare veloci contorni di verdura e gustosi piatti unici.

Fraichamps

La linea primo prezzo con la gamma essenziale (patate, carote, rape e mais).

Pensata per i discount per offrire a tutti con un grande rapporto qualità/prezzo i vantaggi e la semplicità dei prodotti di V gamma.



Foodservice

La gamma di verdure e frutta pensata per il canale Horeca e la ristorazione collettiva. Per rispondere alle esigenze di questi clienti, Ghisetti 1870 ha creato la linea FoodService, ideale per gestire l'attività di ristorazione in maniera facile, veloce e sicura mantenendo standard di bontà e qualità elevati.

Ecco i vantaggi dei prodotti di V gamma Foodservice Ghisetti:

- Razionalità in cucina

I prodotti sono già lavati, sbucciati e precotti a vapore.

Un notevole risparmio di tempo ed energia. I costi per la manodopera si riducono e resta elevata la qualità del prodotto.

- 100% di prodotto

I prodotti sono utilizzabili al 100%, senza scarti.

Il sottovuoto evita l'evaporazione dell'acqua superficiale del prodotto, minimizzando il calo di peso rispetto al fresco ed esaltandone le caratteristiche organolettiche.

- Minimo ingombro Massimo gusto

Il packaging rettangolare e l'assoluta assenza di spazi vuoti, danno un ingombro minimo.

- Lavorare in facilità e sicurezza

Le confezioni sono pratiche e sicure, evitano l'uso di lattine o contenitori in vetro che si possono rompere o con i quali ci si può ferire.