

Zappalà

Era il 1973 quando, in quello che era un piccolo laboratorio artigianale a Zafferana Etnea, Alfio Zappalà e la moglie Angela hanno avviato l'impresa casearia Zappalà. Dal 1990 in poi ai programmi di sviluppo e intensificazione produttiva si affiancano i piani di marketing. Nel 1994 viene fondata la Perla Alimentare e nel 1997 viene intrapresa la ristrutturazione e l'ampliamento dello stabilimento. Zappalà ha acquisito nel 1999 Casearia Ragusana, specializzata nella produzione di formaggi canestrati tipici siciliani, e nel 2000 Prolat, che produce latte fresco, latte Uht e panna. Recentemente, Zappalà è divenuto azionista di riferimento dello storico Caseificio Cernobbio di Cavallasca, dove si producono una serie di formaggi freschi e stagionati legati alla tradizione del Nord Italia. L'industria lattiero-casearia Zappalà oggi è un'importante realtà industriale siciliana, tra i leader in area 4 nel segmento dei formaggi e mozzarelle. Un vero e proprio gruppo alimentare, insomma, allineato alle più grandi aziende del settore, che punta ad affermarsi nei mercati nazionali e internazionali.

L'affermazione dell'immagine aziendale, del marchio e dei prodotti Zappalà si concretizza oggi nella fiducia dei consumatori di ogni regione italiana per una grande marca siciliana, che si sviluppa seguendo i principi affermati dai suoi fondatori. I prodotti Zappalà, oltre alle ottime proprietà nutritive e organolettiche, offrono una sicurezza assoluta nel consumo, grazie a efficienti sistemi di controllo della qualità. Dagli allevamenti, selezionati e controllati, agli stabilimenti tecnologicamente evoluti e per tutto il ciclo produttivo, l'attenzione alla qualità trova un'applicazione costante: nei controlli a cura dei laboratori interni, nel rispetto delle leggi vigenti e del piano di autocontrollo previsto dalle direttive europee. Almeno 30.000 sono i punti di vendita in Italia che Zappalà serve settimanalmente, grazie a un'organizzazione dinamica e ben attrezzata, che provvede a effettuare consegne puntuali. La forza distributiva è organizzata con depositi a Palermo, Agrigento, Ragusa, Messina, Caltanissetta, Trapani,



Le nuove "Confezioni a Ciuffo" garantiscono igiene in qualità trasparente, comodità e velocità di servizio.

Siracusa, Reggio Calabria e Cosenza. Attraverso Ser.Dis, società di servizi del Gruppo, i prodotti arrivano nei punti di vendita serviti sparsi in tutto il territorio nazionale.

Le consegne sono effettuate con automezzi dotati dei più moderni sistemi di refrigerazione, a garanzia della continuità della catena del freddo. L'azienda dedica una speciale cura alla produzione del latte, che è alla base dell'intera filiera produttiva aziendale. Il latte Zappalà è disponibile in una gamma che soddisfa ogni esigenza di consumo, dal latte fresco a quello a lunga conservazione, dal latte alta qualità a quello da agricoltura biologica. La mozzarella Zappalà, prelibata e genuina, è prodotta in vari formati e confezioni, nella linea Lattofermento e Mozzarella di bufala campana dop.

La novità di questo segmento sono le "Confezioni a Ciuffo" per Boccone 250 grammi, Noccioline 200 grammi e Nodini 200 grammi. Una pellicola in pe 100% trasparente con chiusura termosaldata e clip, oltre che un look ben leggibile e invitante sono le caratteristiche di fondo di un nuovo

modo di proporre la mozzarella da banco servito o take-away.

I formaggi Zappalà, inoltre, offrono le migliori caratteristiche qualitative grazie alla lavorazione tradizionale. La linea i Tipici di Qualità comprende i pecorini siciliani e le caciotte, i formaggi a pasta filata e quelli freschi, come la ricotta di pecora. La linea Sapori d'Italia è una selezione di formaggi tipici provenienti da altre regioni d'Italia garantiti da Zappalà.

Tra le novità, Zappalà ha recentemente lanciato la Foglia di Mozzarella, facile da farcire, grazie alla sua morbidezza, dovuta all'immersione in liquido di governo, alle sue dimensioni di 25x30 cm e alla grammatura di ben 300 grammi, che la rendono di facile utilizzo. La confezione è immediatamente identificabile anche a distanza, per i colori forti e per il suo look, che la pongono visivamente all'interno della grande famiglia dei prodotti Zappalà.

ZAPPALÀ IN CIFRE

Fatturato 2006	56 milioni di euro
Stabiliimenti	3
Dipendenti	250
La produzione 2006 (in kg)	
Latte	14.000.000
Mozzarella	3.700.000
Formaggi	3.000.000
Ricotta	1.500.000



La Foglia di Mozzarella è un'altra novità di casa Zappalà.

I PUNTI DI FORZA

- focus sulla qualità di prodotto
- packaging innovativo
- capillarità della distribuzione

LA SEDE

Industria lattiero-casearia
Dott. Alfio Zappalà
Via Ardichetto
95019 Zafferana Etnea (Ct)
Tel. 095 7085111
Fax 095 7085340
www.zappala.it
commerciale@zappala.it

