

## Essedue Alimentare

Nata nel 1992, Essedue Alimentare è specializzata nella produzione di gnocchi di patate lavorati secondo le ricette della tradizione, commercializzati con il marchio Patamore. Nel 1996 viene creata e lanciata la linea dei prodotti biologici che oggi rappresenta il 20% della produzione totale. Il 1997 è l'anno della prima produzione di Spätzle e della costruzione del primo impianto produttivo con tecnologia personalizzata. Quattro anni dopo, Essedue Alimentare inizia le esportazioni in Europa. È il 2003 l'anno della svolta: Essedue cresce, propone nuove referenze e si certifica Uni en Iso 9001:2000 accreditata da Sgs, e lfs. Nel 2004 l'azienda trevigiana si trasforma da realtà artigianale a impresa industriale, allestendo un laboratorio di R&S in cui si sperimentano nuovi abbinamenti e prodotti. L'anno successivo si avvia un nuovo processo di riorganizzazione aziendale, secondo un modello per competenze: vengono potenziate le sezioni R&S, l'ufficio tecnico, le risorse umane, la divisione commerciale Italia, quella dedicata all'estero e la sezione comunicazione.

**E**ssedue commercializza i propri prodotti in tutta l'Europa dell'Ovest e in parte di quella dell'Est. Il primo Paese è la Germania, seguono Svizzera, Francia e Spagna. Attualmente Essedue è presente anche in Repubblica Ceca. Il marchio Patamore si può trovare nei migliori negozi di gastronomia e pasta fresca e nella gdo, in cui si afferma dal 2007, grazie alla crescita della domanda di prodotti naturali appetibili, ma al tempo stesso facili da preparare. Essedue Alimentare ha infatti siglato nel corso del 2007 importanti accordi per il mercato interno. Dall'inizio dell'anno scorso i consumatori possono trovare nei punti di vendita Auchan quattro differenti ricette di Patamore: Pasta di Patate tradizionale, Pasta di Patate mini, agli spinaci e alla zucca. Da settembre il marchio Patamore è presente anche in Coop Italia, raggiungendo oltre 80 pdv degli Ipermercati Coop su tutto il ter-

I NUMERI DI ESSEDUE ALIMENTARE	
Anno di fondazione	1992
Produzione annua di cui biologico	kg 2.500.000 20%
Fatturato 2007 di cui export	6 Mln di euro 25%
Principali sbocchi	Germania Svizzera Francia Spagna Repubblica Ceca



Gli gnocchi Patamore Light sono la grande novità 2008, frutto di tre anni di sperimentazione.

itorio nazionale, e in Sma. Per quanto riguarda l'insegna Pelligano (Gruppo Lombardini) il marchio Patamore si trova in circa 200 punti di vendita in tutta il Nord Italia. Da novembre, inoltre, la linea bio di Patamore è stata selezionata per il menu bimbi dei punti di ristoro di Ikea. Dopo essersi consolidato in Svizzera, l'accordo è stato esteso anche ai punti di vendita della Germania. Un successo che premia la politica di Essedue, che riserva una fetta consistente degli investimenti alla ricerca nel campo alimentare. Dal 2007, e per tre anni, verrà finanziato un dottorato di ricerca in Scienze e Biotecnologie degli Alimenti all'Università di Bologna, campus di Scienze degli Alimenti.

Si tratta di un impegno importante, che affianca l'attività del laboratorio di R&S per garantire la qualità del prodotto. Tre anni di sperimentazione e un accurato lavoro di selezione delle varietà di patate più adatte hanno consentito di allargare la famiglia Patamore con un prodotto innovativo: gli gnocchi Patamore light, gli unici light nella loro categoria, senza grassi e solo lo 0,002% di colesterolo. Un prodotto nuovo seppur legato alla gastronomia tradizionale: con l'80% di patate, senza additivi e conservanti, e uno standard di qualità elevatissimo, garantito da Essedue in ogni fase del processo produttivo.



### I PUNTI DI FORZA

- capacità di coniugare la produzione industriale con il rispetto delle tradizioni gastronomiche
- sostegno alla ricerca e sviluppo, sia in ambito aziendale, sia universitario
- qualità riconosciuta dalla grande distribuzione internazionale.

### IL MANAGEMENT

**Fondatori**  
Nadia e Fabio Scattolin

### LA SEDE

Essedue Alimentare srl  
Via E. Mattei, 45  
31055 Quinto Di Treviso (Tv)  
Tel. 0422.470610  
www.esseduealimentare.it  
info@esseduealimentare.it

