

Fondata oltre 230 anni fa in provincia di Novara, Ponti è oggi leader nella categoria degli aceti e simbolo del successo dell'Aceto Balsamico di Modena IGP nel mondo. Negli anni, di generazione in generazione, l'attività dell'azienda a conduzione familiare si è ampliata ed è cresciuta, grazie anche ad importanti acquisizioni e alla realizzazione di nuovi stabilimenti moderni sempre al passo con le esigenze produttive. Di pari andamento con la crescita dell'azienda, anche lo sviluppo dell'assortimento che, oltre agli aceti, comprende anche la linea Peperlizia, sottoli, sottoaceti, glasse e condimenti.

2

Sedi estere:
Ponti France e Ponti Usa.

6

Stabilimenti.

Fatturato: **80%** Italia
- **20%** estero

150.000
Mq di superficie produttiva
(di cui 51 mila coperti).



PONTI

Via Erasmo Ferrari, 7
28074 Ghemme (NO)
tel: +39 0163 844 111
www.ponti.com
info@ponti.com

Nel corso del 2020 e in questo inizio di 2021, Ponti ha continuato a guidare gli ottimi risultati di un mercato che sta crescendo molto, grazie anche all'incremento dei consumi domestici dovuti alle misure restrittive. Gusto, qualità e sostenibilità sono i driver di acquisto sempre più rilevanti per i consumatori e Ponti ha saputo interpretare queste richieste con un'offerta che incorpora questi valori da sempre, con l'esperienza di una azienda fondata nel 1787 e che oggi è guidata dalla nona generazione della famiglia Ponti.

L'impegno totale per la qualità è uno dei pilastri su cui si fonda l'azienda, per coniugare in ogni prodotto la genuinità della natura con le tecnologie più avanzate nei processi produttivi.

Tutto l'ampio portafoglio prodotti dell'azienda presenta questi valori declinati a seconda delle specificità di prodotto e delle modalità produttive.

Per quanto riguarda gli Aceti Balsamici di Modena IGP, la produzione avviene

non soltanto nel rigoroso rispetto del disciplinare di produzione stabilito dal Consorzio di Tutela, ma va oltre con il raggiungimento di parametri sempre superiori rispetto ai criteri richiesti dal disciplinare, in modo che ogni prodotto abbia sempre una qualità superiore. L'esclusivo Sistema di Classificazione Ponti certificato da SGS,

poi, oltre a rappresentare un'operazione di chiarezza e trasparenza basata su parametri oggettivi che definiscono le caratteristiche del prodotto, fornisce ai consumatori



Un'immagine dell'acetaia Ponti



Due Aceti
Balsamici di
Modena IGP Ponti:
Classico ed Elite



L'Aceto di
Mele 100%
Italiane e
l'Aceto di
Vino Bianco

parametri chiari e comprensibili per "capire" il mondo del balsamico e scegliere il prodotto giusto per i propri gusti ed esigenze in cucina.

Anche la linea dell'Aceto di Mele 100% Italiane incarna l'idea della massima qualità Ponti che si declina anche in questo caso attraverso la Certificazione di Prodotto SGS che garantisce l'utilizzo di mele fresche intere e 100%

italiane, con una tracciabilità di filiera tanto chiara e concreta che consente un controllo complessivo del prodotto dal frutteto fino allo scaffale (per ogni bottiglia è possibile conoscere il luogo, la data di raccolta delle mele e la loro varietà). Per la stagione 2020/2021, le mele utilizzate arrivano dalla Provincia di Cuneo, in particolare dalla vocata zona di Paesana. Sono

raccolte tutte nel raggio di 50 km dallo stabilimento in cui vengono lavorate e in una settimana sono trasformate in sidro: una filiera corta e veloce che garantisce qualità e sostenibilità.

Anche il più "classico" dei prodotti, l'aceto di vino, esprime il concetto di qualità e sostenibilità Ponti: considerati gli elevatissimi volumi di vendita, viene proposto in bottiglia di plastica PET (riciclabile al 100% e con il 30% di plastica riciclata) per ridurre i trasporti e quindi le emissioni inquinanti. Anche in questo caso la rintracciabilità è completa: per ogni bottiglia è possibile risalire alla provenienza e alla composizione dei vini che sono all'interno della bottiglia.

IN EVIDENZA

- ✓ Esclusivo Sistema di Classificazione certificato da SGS per l'Aceto Balsamico di Modena IGP e criteri di qualità d'eccellenza che vanno "oltre" il disciplinare specifico
- ✓ Aceto di Mele certificato da filiera corta e veloce, con mele fresche intere e maturate al sole, 100% italiane
- ✓ Tracciabilità completa di ogni bottiglia di Aceto di Vino, realizzata con PET riciclabile e riciclata al 30%

QUOTA DI MERCATO PONTI

40,9%

Totale Aceto

47,3%

Aceto di Vino

34,1%

Aceto Balsamico di Modena IGP

81,7%

Condimento Bianco

38,9%

Aceto di Mele

42,4%

Aceti di Vino Speciali

57,3%

Glasse all'Aceto Balsamico di Modena IGP

Fonte: IRI, I+S+LSP, tot 2020