

CESARE REGNOLI

L'omonima azienda nacque nel 1861 quando Cesare Regnoli iniziò il commercio di pesci salati e da lì a poco sviluppò la lavorazione dell'anguilla e dell'acquadella, prodotti tipici dell'area del delta del Po. Oggi Medusa, con i suoi prodotti, è diventata marca di riferimento dei piatti pronti freschi a base pesce sia in Italia che in molti Paesi esteri.

15
milioni di vaschette confezionate all'anno

50
milioni di euro di fatturato 2021

170
dipendenti

1861
Anno di fondazione

5.000
tonnellate di materia prima ittica lavorate all'anno



Medusa/Cesare Regnoli & Figlio srl
Via San Vitale 42/2
40125 Bologna
Tel. +39 051 222483
www.regnoli.it

Stabilimento
Via Mazzini 62
45012 Ariano nel Polesine (RO)
Tel. +39 0426 372118

Materie prime eccellenti, amore per il mare e tradizione sono la ricetta del successo di questa azienda che da 160 anni e da 5 generazioni porta sulle tavole dei consumatori le migliori ricette della tradizione marinara italiana. Per l'approvvigionamento di materie prime ittiche, il brand Medusa si rivolge a fornitori certificati e attenti alla sostenibilità, sia per il mantenimento dello stock ittico e dell'ecosistema marino che per i metodi di pesca. La gastronomia ittica di casa Regnoli offre un ampio assortimento: diverse combinazioni di insalate di mare e di polpo, delicatissimi carpacci di pesce spada, di salmone e di polpo, classici filetti di alici e di sgombrò, condimenti freschi a base di molluschi e crostacei fino a preparazioni più elaborate, come il fritto misto, le insalate di mare e cereali e le nuovissime zuppe di pesce e vellutate di mare. Ogni giorno il team di ricerca e sviluppo interno elabora ricette, abbinamenti e prodotti nuovi per rispondere al meglio alle necessità del mercato. L'attenzione è riposta non solo all'accurata selezione delle materie prime e soprattutto nella ricerca della bontà e del gusto al fine di ottenere prodotti eccellenti sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale.

Lo stabilimento produttivo sorge ad Ariano nel Polesine, non lontano dal parco del Delta del Po e dalle Valli di Comacchio, territori ai quali Medusa è strettamente legata perché qui nasce la prima referenza aziendale: l'anguilla marinata, un prodotto dalla storia nobile e dal legame fortissimo con il Basso Polesine. Per Medusa la ricerca della qualità è da sempre il motore di ogni attività e significa anzitutto accurata selezione delle migliori materie prime e dei fornitori, una fase cruciale che ancor oggi segue personalmente la famiglia Regnoli, rifornendosi direttamente alla fonte nei luoghi di pesca. Filettatura e taglio, realizzate da mani esperte di operatori e operatrici specializzati, insieme alla cottura delicata e accurata,



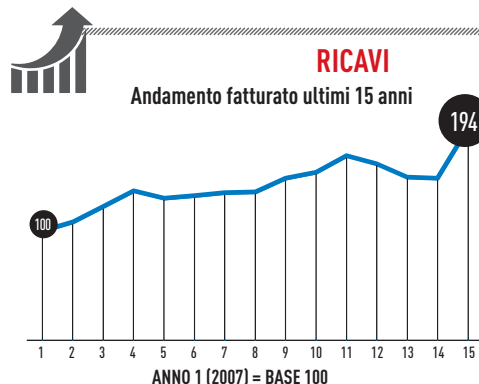
Alcuni prodotti dell'assortimento Medusa, pronti da gustare

rappresentano le fasi cruciali del processo produttivo. Dalla materia prima al confezionamento e alla consegna,

ogni fase avviene nel rispetto dei più alti standard igienico-sanitari, garantendo la massima sicurezza alimentare con oltre 40.000 controlli l'anno. Consolidata la leadership nel mercato degli antipasti di mare (quota valore = 14,3% - fonte Nielsen, AT 02/01/2022 - Distribuzione Moderna), Medusa ha esteso la propria crescita nel comparto dei piatti pronti a base pesce, sviluppando nuove referenze ad alto contenuto di servizio come le Zuppe fresche di pesce, i Sughì, la linea dei Fritti e Cucinati, fino alle recentissime Poke Bowl.

IN EVIDENZA

- ✓ **Qualità e passione da oltre 160 anni**
- ✓ **Visione imprenditoriale brillante e determinata all'insegna di valori come qualità, gusto, innovazione territoriale, e sostenibilità.**
- ✓ **Personale operaio altamente qualificato, specializzato e fidelizzato, fornitori attentamente selezionati**



IL MANAGEMENT

- Mauro Regnoli, AMMINISTRATORE DELEGATO
- Giorgio Regnoli, PRODUCT MANAGER
- Eugenio Ronzier, DIREZIONE COMMERCIALE
- Sabrina Pertot, RESPONSABILE MARKETING