

Una pesca rispettosa

Rizzoli Emanuelli produce dal 1906 conserve ittiche di alta qualità. Fiore all'occhiello della produzione sono le alici in salsa piccante, nella storica latta dorata, una ricetta segreta tramandata da quattro generazioni.

Non meno importante, la produzione di filetti di alici e filetti di tonno lavorati artigianalmente e confezionati in vasi di vetro, sgombro e sardine.



“ Abbiamo intercettato un bisogno e creato un nuovo mercato. ”

Massimo Rizzoli,
direttore generale

Dove eccelliamo

I punti di forza risiedono nello stretto legame tra innovazione e tradizione; questo si traduce nell'utilizzo di materie prime di alta qualità, nel rispetto dei processi di lavorazione e nell'innovazione di prodotto, che hanno permesso all'azienda di consolidare il proprio nome e la propria posizione sul mercato.

Come innoviamo

Tra le invenzioni più importanti, Rizzoline e FrescAlice, due marchi che identificano le alici in confezione monodose, proposte in piccole vaschette flessibili;

un'innovazione di packaging, ma anche di prodotto (metodo di conservazione), di trattamento (chiusura sotto vuoto ad atmosfera modificata) e, soprattutto, di fruizione da parte della clientela.

Inoltre, Rizzoli Emanuelli segue con attenzione le politiche ambientali in tema di salvaguardia dell'ecosistema marino. Lo testimonia l'adesione a Friend of the Sea, un'organizzazione volta alla tutela del patrimonio ittico e dei fondali marini. La "pesca al cerchio" è la tecnica di pesca adottata, che preserva l'integrità del pesce al momento della cattura, rispettando altresì le altre specie ittiche. L'azienda ha inoltre aderito al programma "Dolphin safe" per evitare la cattura accidentale di delfini durante la pesca.

Perché siamo competitivi

Rizzoli Emanuelli punta all'ottimizzazione dei costi di produzione, adottando soluzioni innovative a livello di magazzino e di gestione aziendale, a oggi divenuti completamente automatizzati. Questo ha permesso di ottimizzare la produzione e di azzerare gli sprechi.

Rizzoli Emanuelli ha recentemente conseguito importanti certificazioni di filiera, con l'obiettivo di essere ancora più trasparente nei confronti del consumatore, che ha quindi la possibilità di conoscere l'intera storia del prodotto che porta a tavola.

RIZZOLI EMANUELLI SPA

Numero dipendenti 21

Sede e anno di fondazione Parma, 1906