

FOOD



**TUTTOFOOD,
IL MADE IN ITALY
È SERVITO**

company profile

Buona Compagnia Gourmet

freschezza e qualità al top

Buona Compagnia Gourmet ha raggiunto il successo imprenditoriale scommettendo sulle ricette tradizionali italiane e sugli ingredienti di qualità

Gnocchi di patate, sughi freschi, pesto, purè e spätzle cosa hanno in comune? Quelli a marchio Buona Compagnia Gourmet, le materie prime freschissime e le antiche ricette della migliore tradizione gastronomica italiana, veri e propri pilastri su cui si fonda il business di questa moderna azienda trevigiana nata dalla fusione di Pamfood, realtà ligure specializzata nella produzione di sughi freschi e condimenti, ed Essedue Alimentare, società leader nella produzione di gnocchi.

Così ora negli stabilimenti italiani di Buona Compagnia Gourmet viene realizzata un'ampia gamma di gnocchi di patate, spätzle, sughi freschi al pesto, ai funghi, al ragù partendo da ingredienti eccellenti e senza l'utilizzo di prodotti chimici per la conservazione; infatti, tutte queste referenze sono fresche, cioè si trovano nel banco refrigerato a una temperatura di +4°C e hanno in media una shelf-life che va da 45 a 60 giorni.

"I nostri gnocchi di patate sono famosi perché aprendo una confezione si avverte subito l'aroma delle patate fresche di cui sono fatti, considerando che non usiamo né fecola né fiocco di patate – spiega **Daniele De Rosa, amministratore delegato di Buona Compagnia Gourmet** –. Allo stesso modo il nostro pesto alla genovese è prodotto rispettando la ricetta originale depositata presso il Consorzio del pesto genovese, quindi tra gli ingredienti premegeggia il basilico dop ligure, l'unico nel Belpaese che non presenta un

retrogusto di menta, che non appartiene alla cultura del tradizionale pesto ligure". E la qualità ripaga. Nonostante la difficile congiuntura economica Buona Compagnia Gourmet ha attraversato questi ultimi anni di crisi economica collezionando successi importanti, grazie alla scelta imprenditoriale di abbracciare la qualità del prodotto e il rigoroso rispetto della tradizione culinaria delle famiglie italiane. "Nel 2014 Buona Compagnia Gourmet ha chiuso l'anno con un fatturato di circa 14 milioni di fatturato e per il 2015 è prevista un'ulteriore crescita. La quota di mercato di Buona Compagnia Gourmet nel canale gdo Italia è la terza per dimensione, mentre è in forte espansione nei mercati esteri", conclude De Rosa.



Gusto innovativo

Nel 2015 Buona Compagnia Gourmet ha lanciato gli gnocchi di patate Selenella, realizzati utilizzando solo patate italiane arricchite al selenio, quelle appunto del marchio Selenella che è partner per questo prodotto. Gli ingredienti sono semplici e di elevata qualità, ovvero patate Selenella, farina di grano, uova e sale, senza aggiunta di conservanti o di antiossidanti. "I nostri marchi non sono molto noti – afferma De Rosa – tanto meno investiamo grandi cifre per pubblicizzarli, preferiamo contare sulla forza della loro bontà e della genuinità, oltre che su un livello crescente di efficienza, sia nei processi produttivi sia nella gestione dei fornitori".

